

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gas-Kochbuch

Neff GmbH <Bretten>

Bretten, [ca. 1955]

Rührkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-56556

Apfelaufauf

8-10 Äpfel
125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
3 Eier
Zitrone, Vanille
200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

Die Äpfel werden ausgestochen, in eine gefettete Form gesetzt und mit Marmelade gefüllt. Von den angegebenen Zutaten bereitet man einen Rührteig, den man über die Äpfel gibt.

Einsetzen: Untere Schiene auf d. Rost

Backen: Thermostat Stufe 3
oder Flamme $\frac{1}{3}$ groß

Zeit: 35-45 Minuten

Backwerk

Rührkuchen

Rührkuchen (Grundrezept)

200-250 g Butter od. Margarine
200-250 g Zucker
3-4 Eier
Vanille oder Zitronenschale
500 g Mehl
1 Backpulver
Milch nach Bedarf

Butter, Zucker, Eier werden schaumig gerührt. Dann gibt man das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und die restlichen Zutaten zu. Der Teig soll schwer vom Löffel fallen. Man füllt ihn in eine gefettete Rodonform.

Einsetzen: Untere Schiene auf d. Rost

Backen: Thermostat Stufe 3
oder Flamme $\frac{1}{3}$ groß

Zeit: 50-60 Minuten

Marmorkuchen

Man bereitet Teig nach dem Grundrezept. Davon füllt man $\frac{2}{3}$ in die vorbereitete Form. Unter den Rest gibt man 2 Eßlöffel Kakao, 2 Eßlöffel Zucker und etwas Milch. Der dunkle Teig wird auf den hellen gegeben und mit einer Gabel durchgezogen.

Rosinenkuchen

Unter den Teig nach dem Grundrezept mischt man 200 g Sultaninen.

Geburtstagskuchen

Unter den Teig nach dem Grundrezept mischt man 125 g Schokoladeplätzchen ohne Belag oder kleingehackte Kochschokolade und 100 g geriebene Mandeln.

Blechkuchen

Der Grundteig wird auf ein gefettetes Backblech gestrichen, mit Zucker und blättrig geschnittenen Mandeln bestreut und mit Butterflöckchen belegt.

Einsetzen: Obere Schiene

Backen: Thermostat Stufe 4-5
oder Flamme $\frac{1}{2}$ groß

Zeit: ca. 30 Minuten

Biscuit

Biscuitorte (Grundrezept)

3 Eigelb
3 Eßlöffel heißes Wasser
100 g Zucker
1 Vanillezucker
3 Eischnee
50 g Zucker
100 g Weizenmehl
100 g Stärkemehl
3 gestrich. Teelöffel Backpulver

Eigelb, Wasser und Zucker werden mit Schneebesen zu dicker Creme geschlagen. Darüber gibt man den mit dem restlichen Zucker vermengten Eischnee und siebt das mit Backpulver vermischte Mehl darüber. Alles wird mit dem Schneebesen vorsichtig untergezogen. Der Teig wird in eine Springform gefüllt und sofort gebacken.

Einsetzen: Mittelschiene

Backen: Thermostat Stufe 3-4

Zeit: 35-45 Minuten