

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gas-Kochbuch

Neff GmbH <Bretten>

Bretten, [ca. 1955]

Biscuit

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



Biscuitrolle

- 4 Eigelb
- 3 Eßlöffel heißes Wasser
- 100 g Zucker, 1 Vanillezucker
- 4 Eischnee
- 25 g Zucker
- 65 g Weizenmehl
- 60 g Stärkemehl
- 1 gestrich. Teelöffel Backpulver
- Marmelade zum Füllen
- Puderzucker zum Bestreuen

Teigbereitung wie Biscuittorte. Der Teig wird auf ein mit Papier ausgelegtes Backblech gegeben und sofort gebacken. Danach stürzt man den Biscuit auf ein mit Zucker bestreutes Tuch, zieht das Papier ab und rollt zusammen, damit er geschmeidig bleibt. Nach nochmaligem Aufrollen wird die Füllung gleichmäßig verteilt, zusammengerollt und mit Puderzucker bestreut.

Einsetzen: Mittelschiene

Backen: Thermostat Stufe 4
oder Flamme $\frac{2}{3}$ groß

Zeit: 10–15 Minuten

Mürbeteigboden ohne Belag

Einsetzen: Mitte oder obere Schiene

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

Zeit: 20–30 Minuten

Mürbeteigtorte mit Decke oder Gitter

Einsetzen: Mittelschiene

Backen: Thermostat Stufe 3–4
oder Flamme $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{2}$ groß

Zeit: 35–45 Minuten.

Kleingebäck

Einsetzen: Obere Schiene

Backen: Thermostat Stufe 4–5
oder Flamme $\frac{2}{3}$ groß

Zeit: 15–20 Minuten

Mürbeteig (Grundrezept)

- 500 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 250 g Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- Vanillezucker od. Zitronenschale
- 2 Eier

Das Mehl wird mit dem Backpulver auf ein Brett gesiebt. In der Mitte rührt man in einer Vertiefung Eier, Zucker und Gewürz an. Das kalte Fett wird in Flöckchen um den Rand gelegt. Mit kühlen Händen knetet man schnell alle Zutaten zu einem glatten Teig, der vor der Verarbeitung 30 Minuten an kühlem Ort ruhen soll. Man verwendet ihn zu Tortenböden und Kleingebäck. Bei Obsttorten belegt man den Teigboden in der Springform mit rohem oder gedünstetem Obst. Obenauf legt man Teigstreifen als Gitter oder eine Teigdecke, die man mit Eigelb bestreicht.

Käsestangen

- 250 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 125 g Butter oder Margarine
- 125 g geriebener Schweizerkäse
- 25 g geriebener Kräuterkäse
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Salz und Kümmel oder Mohn zum Bestreuen

Man bereitet einen Mürbeteig, läßt ihn ruhen und rollt ihn zu einer $\frac{1}{2}$ cm dicken Platte aus. Mit dem Küchenrädchen radelt man 10 cm lange Stangen aus, die man auf ein Backblech legt. Man bestreicht sie mit Eigelb und bestreut mit Salz und Kümmel oder Mohn.