

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gas-Kochbuch**

**Neff GmbH <Bretten>**

**Bretten, [ca. 1955]**

Mürbeteig

**urn:nbn:de:bsz:31-56556**

### 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.

