

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gas-Kochbuch**

**Neff GmbH <Bretten>**

**Bretten, [ca. 1955]**

Hefeteig

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

## Hefeteig

### Hefeteig (Grundrezept)

500 g Mehl, 30 g Hefe  
80–100 g Fett  
80–100 g Zucker  
1 Ei,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch  
(Wird kein Ei genommen, erhöht sich die Milchmenge auf  $\frac{1}{4}$  Liter bei ungeformt. Gebäck)  
1 Prise Salz

Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt und in der Mitte die zerbröckelte Hefe mit der lauwarmen Milch und etwas Zucker angerührt. Die übrigen Zutaten werden am Rand verteilt. Nachdem der angerührte Vorteig gegangen ist, arbeitet man alles zu einem glatten Teig, den man nochmals gehen läßt.

### Hefblechkuchen

Grundteig

#### Belag:

#### 1. Streusel:

200 g Mehl, 125 g Zucker,  
125 g Butter, Gewürz

Alle Zutaten werden kalt verknetet und zu Streuseln geformt, die man auf der ausgerollten Teigplatte verteilt.

#### 2. Bienestich:

100 g Butter, 125 g Zucker,  
125 g gehackte Mandeln, 3 Eßlöffel Milch

Alle Zutaten werden aufgekocht und abgekühlt auf die ausgerollte Teigplatte gestrichen.

#### 3. Obstkuchen:

Hierzu eignet sich außer dem Backblech die Grill- oder Fettpfanne. Der ausgerollte Teig wird mit Apfelschei-

ben oder ausgesteintem Obst belegt. Erst nach dem Backen mit Zucker bestreuen!

Einsetzen: Obere Schiene

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

Zeit: 15–30 Minuten

### Kranzkuchen

Der Grundteig wird ausgerollt, mit Füllung bestrichen, zusammengerollt und zum Kranz geformt auf ein Blech gelegt. An den Rändern schneidet man ihn ein, um Risse zu vermeiden.

#### 1. Füllung:

50 g zerlassene Butter, 100 g geriebene Mandeln, 100 g Sultaninen, 50 g Korinthen, 100 g Zucker

#### 2. Füllung:

1 Eiweiß, 150 g geriebene Nüsse,  
100 g Zucker, 2–3 Eßlöffel Milch

Einsetzen: obere Schiene

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

Zeit: 15–30 Minuten

### Rosenkuchen

Der geformte Kranz wird in 6 cm lange Stücke geschnitten, die man mit der Schnittfläche nach oben in eine Springform setzt.

### Hefekleingebäck

Grundteig

Füllung nach Belieben

Der Teig wird ausgerollt, Vierecke ausgeradelt, Füllung in die Mitte gegeben und Hörnchen oder Kragen geformt.

Einsetzen: Mitte oder oben

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

Zeit: 20–30 Minuten



### Sächsischer Speckkuchen

- 200 g Weizenmehl
- 200 g Roggenmehl
- 125 g Fett
- 30 g Zucker
- ¼ Liter Milch
- 1 Prise Salz
- Belag:
  - 150 g fetter Räucherspeck in Würfeln
  - 3 Eier, Salz, Kümmel

Man bereitet einen Hefeteig, den man gut gehen läßt. Er wird auf dem Blech oder in der Fett- od. Grillpfanne ausgerollt und am Rand hochgedrückt. Darüber gibt man die verquirlten Eier und den ausgelassenen Speck und bestreut mit Salz und Kümmel. Es kann etwas Teig zurückgelassen werden, der für ein Gitter obenauf verwendet wird.

Einsetzen: Mitte oder oben

Backen: Thermostat Stufe 4  
oder Flamme ½ groß

Zeit: 30-40 Minuten

### Weißbrot

- 6 Pfund Weizenmehl
- 125 g Nierenfett, erweicht
- 1½ Liter Wasser
- 70 g Hefe
- 2 Eßlöffel Zucker
- 1 Eßlöffel Salz

Man bereitet einen Hefeteig, den man gut abschlägt und durchknetet. Der Teig wird in Kastenformen, die nebeneinander auf den Rost gestellt werden, gebacken.

Einsetzen: Untere Schiene

Backen: Thermostat Stufe 4 oder  
Flamme ½ groß

Zeit: 45-55 Minuten

### Brandteig

#### Brandteig zu Windbeutel und Éclairs

- ¼ Liter Wasser
- 65 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz, 4 Eier
- 1 gestrich. Teelöffel Backpulver

Wasser, Fett, Salz werden aufgekocht, das gesiebte Mehl auf einmal hineingeschüttet und gerührt, bis sich die Masse löst und zum Kloß formt. Das erste Ei gibt man in die heiße Masse, die anderen nach und nach in die abgekühlte. Der Teig muß glänzend aussehen. Mit zwei Teelöffeln setzt man 12 bis 16 Häufchen auf ein gefettetes und bemehltes Blech. Éclairs werden auf das Blech gespritzt. Der Teig wird sofort gebacken, später aufgeschnitten und mit geschlagener Sahne oder Creme gefüllt. Dann wird Puderzucker darüber gestäubt.

Einsetzen: Mitte oder oben

Backen: Thermostat Stufe 4-5  
oder Flamme ⅔ groß

Zeit: 30-40 Minuten

### Weihnachtsgebäck

#### Makronen (Grundrezept)

- 1 Eischnee
- 50 g Zucker
- 50 g geriebene Mandeln,  
Nüsse oder Kokosraspeln

Unter den steifen Eischnee schlägt man nach und nach den Zucker und hebt Mandeln, Nüsse oder Kokosraspeln darunter. Mit zwei Teelöffeln setzt man Häufchen auf ein gefettetes oder mit Oblaten belegtes Blech und bäckt sofort.

Einsetzen: Mitte oder oben

Backen: Thermostat Stufe 1  
oder Flamme ⅓ groß

Zeit: 20-30 Minuten