

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gas-Kochbuch

Neff GmbH <Bretten>

Bretten, [ca. 1955]

Brandteig

urn:nbn:de:bsz:31-56556

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