

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gas-Kochbuch**

**Neff GmbH <Bretten>**

**Bretten, [ca. 1955]**

Weihnachtsgebäck

**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

### Bischofsprot

3 Eier getrennt  
125 g Zucker, 150 g Mehl  
50 g ganze Mandeln  
50 g Sultaninen, 50 g Korinthen  
50 g Schokolade, gehackt  
50 g Orangeat, gehackt  
50 g getrockn. Aprikosen, geh.  
1 Eßlöffel Rum

Eigelb und Zucker werden schaumig geschlagen, alle Zutaten untergezogen, zuletzt der steife Eischnee. Man füllt den Teig in eine mit Papier ausgelegte Kastenform und bäckt sofort.

Einsetzen: Untere Schiene

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

Zeit: ca. 60 Minuten

### Honigkuchen

500 g Kunsthonig  
200 g Zucker, 50 g Fett  
750 g Mehl, 50 g Kakao  
150 g ganze Mandeln  
150 g Korinthen, 2 Eier  
Honigkuchengewürz  
 $\frac{1}{2}$  Backpulver oder 20 g Pottasche aufgelöst

Honig, Zucker und Fett werden aufgelöst. Die anderen Zutaten mischt man in einer Schüssel. Abgekühlt, gibt man die Honigmasse darüber. Verwendet man Pottasche, so gibt man sie aufgelöst in die warme Honigmasse. Vorsicht vor Übersäumen! Den gut verarbeiteten Teig gibt man auf ein Blech oder in die Fett- oder Grillpfanne. Er wird mit abgezogenen Mandelhälften belegt und nach dem Backen mit Guß bestrichen.

Einsetzen: Mitte

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

Zeit: 35-45 Minuten

Der gleiche Teig kann auch in Kastenformen abgebacken werden.

Einsetzen Untere Schiene

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

Zeit: ca. 60 Minuten

### Dresdener Stollen

1 kg Mehl  
200 g Zucker  
375 g Fett  
500 g Sultaninen  
125 g Mandeln, gerieben  
250 g Zitronat, gehackt  
125 g Hefe  
2 Eigelb  
1-2 Eßlöffel Rum  
etwas Salz, etwas Milch  
Butter zum Bestreichen  
Puderzucker zum Bestreuen

Man siebt das Mehl in eine Schüssel, rührt in der Mitte die zerbröckelte Hefe mit etwas warmer Milch und Zucker an und läßt diesen Vorteig gehen.

Dann gibt man den restlichen Zucker, Fett, Eigelb, Rum, Salz, Zitronenschale zu und verarbeitet alles zu einem glatten Teig. Sultaninen, Zitronat, Mandeln werden zuletzt untergeknetet. Der Teig muß gut aufgehen. Man formt ein oder zwei Stollen und schiebt sie auf dem Blech sofort in den heißen Ofen. Beim Herausnehmen bestreicht man sie mit Butter und bestreut mit Puderzucker.

Einsetzen: Mittelschiene

Vorheizen: Thermostat Stufe 5 oder  
Flamme  $\frac{3}{4}$  groß

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

Zeit: 50-60 Minuten

### Zuckerguß

250 g Puderzucker werden mit 1 Teelöffel Fett und 3-4 Eßlöffel heißem Wasser glattgerührt.

### Schokoladenguß

Bei Schokoladenguß werden 1-2 Eßlöffel Kakao zugefügt.

### Eiweißglasur

1 Eiweiß und 125-150 g Puderzucker werden schaumig gerührt.