

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gas-Kochbuch**

**Neff GmbH <Bretten>**

**Bretten, [ca. 1955]**

Tabelle für Thermostat

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

## Tabelle für den Thermostat

Stufe 1	140 – 160 °	Eiweißgebäck
Stufe 2	160 – 180 °	Sandkuchen Honigkuchen in der Form Fisch dünsten Sterilisieren
Stufe 3	180 – 200 °	Rührkuchen in der Form Aufläufe aus rohen Zutaten Biscuittorte Honigkuchen auf dem Blech
Stufe 4	200 – 220 °	Biscuitrolle Hefekranz Flache Kuchen mit Belag Aufläufe aus gekochten Zutaten Gänsebraten
Stufe 5	220 – 240 °	Hohe Braten mit langer Bratzeit Hefebleckkuchen Kleingebäck Windbeutel
Stufe 6	240 – 260 °	Flache Braten mit kurzer Bratzeit Fischbraten Hähnchen
Stufe 7	260 – 280 °	Überbacken
Stufe 8	280 – 300 °	Überkrusten Toastbrote mit Belag