Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

[S.l.], [ca. 1960]

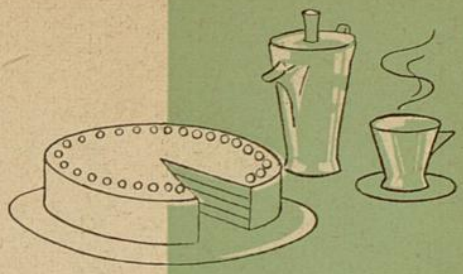
Torten und Kuchen

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Torten und Kuchen



Biskuitrolle

Man schlägt die Eigelb mit dem heißen Wasser gut schaumig, fügt den Zucker dazu und schlägt alles solange bis eine dicke, cremeartige Masse entsteht. Dann fügt man den sehr steif geschlagenen Eischnee hinzu, gibt das gesiebte Mehl darüber und unterzieht alles vorsichtig, so daß die Masse luftig bleibt. Man gibt die Masse auf ein mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Kuchenblech und streicht sie gleichmäßig auf. Nach dem Backen die Ränder abschneiden und den Biskuit auf ein gezuckertes oder nasses Handtuch stürzen, das Papier entfernen, die ganze Fläche mit Marmelade bestreichen und den Kuchen zusammenrollen. Zum Schluß bestreut man mit Puderzucker.

4 Eier, 4 Eßl. heißes Wasser, 150 g Zucker, 1 Vanillezucker, 150 g Mehl, Marmelade zum Füllen, Puderzucker zum Bestreuen.

Biskuittorte

Man schlägt die Eigelb mit dem heißen Wasser gut schaumig, fügt den Zucker dazu und schlägt alles solange, bis eine dicke, cremeartige Masse entsteht. Dann fügt man den sehr steif geschlagenen Eischnee und das gesiebte Mehl hinzu und unterzieht alles vorsichtig, so daß die Masse luftig bleibt. Man gibt die Masse in eine Springform, von der nur der Boden gefettet wurde.

4 Eier, 4 Eßl. heißes Wasser, 250 g Zucker, 250 g gesiebtes Mehl, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Erdbeer-Pfirsich-Aprikosentorte

Man bereitet wie bei Biskuittorte einen Teig, den man wie angegeben abbäckt. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen durch, belegt die beiden Platten mit Obst und überzieht mit einer Obstglasur. Der Rand wird mit gehobelten Mandeln bestreut.

4 Eier, 4 Eßl. heißes Wasser, 250 g Zucker, 250 g gesiebtes Mehl, etw. abgeriebene Zitronenschale, 1 kg beliebiges Obst.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Feine Haselnußtorte

7—8 Eier, 4—5 Eßl. heißes Wasser, 300 g Zucker, 250 g Haselnüsse, 125 g Mehl.

Zur Glasur: 200 g Puderzucker, Saft einer halben Zitrone, etw. Wasser.

Wie bei Biskuittorte schlägt man Eigelb mit heissem Wasser gut schaumig und fügt dann den Zucker hinzu. Man schlägt alles solange bis eine dicke, cremeartige Masse entsteht. Dann den sehr steifen Eischnee, Nüsse und Mehl hinzugeben. Alles vorsichtig unterziehen, so daß die Masse luftig bleibt. Man gibt die Masse in eine Springform, von der nur der Boden gefettet wurde. Nach dem Auskühlen mit Glasur überziehen.

Delikater Biskuitkuchen

150 g Puderzucker, 75 g Butter, 75 g Mehl, 60 g ger. Mandeln, 60 g eingemachte Früchte, 4 ganze Eier, 2 Eigelb, 1 Likörglas Curacao.

Man schlägt die Eier und den Zucker im Wasserbad auf der Flamme, dann fügt man das Mehl, die Mandeln, die zerlassene Butter und den Curacao hinzu und unterzieht alles leicht. Man gibt die Hälfte des Teiges in eine gefettete, mit Mandeln ausgestreute Form, belegt mit den kleingehackten, eingemachten Früchten und gibt den restlichen Teig obenauf. Langsam backen, hinterher mit Puderzucker bestreuen.

Quarkkuchen nach Genfer Art

150 g Butter, 200 g Zucker, 5 Eier, 600 g durchpassierten Quark, 180 g Mandeln, etwas Likör, Blätterteig.

Man rührt die Butter mit Zucker und Eigelb gut schaumig und gibt den durchpassierten Quark und die Mandeln hinzu. Zuletzt wird der steif geschlagene Eischnee, den man mit etw. Likör aromatisiert hat, daruntergezogen. Dann gibt man die Masse in eine mit Blätterteig ausgelegte Form und bäckt langsam goldgelb.

Walliser Quarkkuchen

500 g Quark, 100 g Zucker, ½ Tasse Rahm, 3 Eier, 60 g Butter, 125 g Weinbeeren, etwas abgeriebene Zitrone, Hefeteig.

Man schlägt den Zucker mit dem Rahm und dem durchpassierten Quark schaumig, fügt die Eier, die zerlassene Butter und die Weinbeeren hinzu. Eine gefettete Kuchenform legt man mit einem dünn ausgerollten Hefeteig aus und verteilt die Masse gleichmäßig darauf. Man bepinselt die Oberfläche mit Eigelb und bäckt langsam goldgelb.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Holländerkuchen

Man bereitet aus Butter, Zucker und Eiern einen Rührteig, dem man das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl beimischt. Für den Belag schlägt man das Eiweiß zu festem Schnee und rührt den Zucker darunter. Die Früchte hinzufügen. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform, gibt den Belag darauf und bäckt bei schwacher Hitze den Kuchen goldgelb.

100 g Butter, 120 g Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 140 g Mehl, 2 Teel. Backpulver. - Belag: 2 Eiweiß, 100 g Zucker, 150 g Haselnüsse, 20 g Zitronat.

Burgunder Leckerbissen

Man vermischt die Mandeln mit dem Puderzucker und rührt nach und nach die vier rohen Eiweiß darunter. Die Masse muß ¼ Std. gerührt werden. Dann fügt man Mehl, Vanillezucker und die gebräunte und erkaltete Butter darunter. Man füllt die Masse in kleine oder eine größere gefettete, mit Mehl ausgestreute Form und bäckt sie langsam goldgelb.

125 g abgezogene, fein gemahlene Mandeln, 125 g Puderzucker, 4 Eiweiß, 40 g Mehl, 125 g gebräunte Butter, 1 Vanillezucker.

Schwedischer Nußkuchen

Eier, Zucker und Vanillezucker werden kurz verrührt. Man fügt Nüsse, Paniermehl und Backpulver hinzu und füllt alles in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform und bäckt den Kuchen langsam bei schwacher Hitze. Nach dem Backen kurze Zeit auskühlen lassen, dann Ränder lösen und den Kuchen stürzen.

3 Eier, 150 g Zucker, 1 Vanillezucker, 150—180 g gemahlene Nüsse, (je nach Größe der Eier und Feinheit der gemahlenen Nüsse), 1 Eßl. Paniermehl, 1 gestr. Teel. Backpulver.

Versenkter Apfelkuchen

Butter, Zucker und die ganzen Eier rührt man gut schaumig und fügt das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl hinzu. Die Äpfel werden geschält, halbiert und über der Halbkugel eingekerbt. Man füllt eine gefettete Springform mit dem Teig und setzt die Äpfel dicht nebeneinander hinein. Den Kuchen langsam goldgelb backen, nach dem Backen mit Zucker bestreuen.

125 g Butter, 100 g Zucker, 2—3 Eier, 175 g Mehl, 75 g Maizena, 1 Vanillezucker, ½ Backpulver, ½ Tasse Milch, 1 kg Äpfel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Streuselkuchen

500 g Mehl, 100 g Fett, 25 g Hefe, 80 g Zucker, etw. Milch, etw. abgeriebene Zitrone.

Streusel: 125 g Zucker, 125 g Butter, 250 g Mehl.

Man löst die zerkleinerte Hefe mit 1—2 Eßl. lauwarmer, gezuckerter Milch auf und verarbeitet sie mit dem Mehl, Zucker und Salz. Die lauwarme Milch und die zerlassene, abgekühlte Butter hinzufügen, den Teig gut schlagen bis er völlig glatt ist. Dann läßt man ihn gehen. Die Zutaten für die Streuselmasse vermengt man miteinander und formt sie zu kleinen Streuseln, die man auf den gegangenen, auf ein gefettetes Blech gerollten Teig gibt. Bei guter Mittelhitze backen.

Junker + Ruh-Kranz

750 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 30 g Hefe, 1 Ei, etw. abgeriebene Zitrone, 1/4 l Milch 1 Teel. Salz. Füllung: 50 g Butter, 50 g Zucker mit etw. Zimt vermischt, 125 g Sultaninen, 75 g Korinthen, 50 g feingewiegte und 50 g grob gehackte Mandeln, 1 Eigelb zum Bepinseln, Puderzuckerglasur.

Man bereitet wie bei Streuselkuchen einen Hefeteig, den man gut gehen läßt. Dann rollt man den Teig zu einem größeren Rechteck aus, bepinselt ihn mit flüssiger Butter, streut Zucker, Mandeln und Sultaninen darauf und formt ihn zu einer Rolle, die man der Länge nach aufschneidet. Man schlingt diese zu einem Kranz mit den Schnittflächen nach oben, bepinselt mit Eigelb und bestreut mit den grob gehackten Mandeln. Man bäckt bei Mittelhitze, nach dem Erkalten wird der Kranz mit Zuckerglasur überzogen.

Windbeutel

50 g Butter, 1/4 l Wasser, 1/2 Eßl. Zucker, 1 Pr. Salz 125 g Mehl, 3—4 Eier.

Wasser, Zucker, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen, dann das gesiebte Mehl auf einmal hinzugeben und die Masse bei schwacher Hitze solange abbrennen bis ein fester Kloß entsteht. In die heiße Masse gibt man unter stetem Rühren ein Ei. Ist der Teig abgekühlt, rührt man nach und nach die übrigen Eier dazu. Der Teig muß eine glänzende Beschaffenheit haben. Mit 2 Löffeln setzt man kleine Häufchen auf ein gefettetes, bemehltes Blech, die man bei guter Hitze hellbraun bäckt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Orangentorte

Zucker und Eigelb rührt man gut schaumig. Dann fügt man Orangenschale und -Saft sowie die Mandeln hinzu. Die Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und mit dem Kartoffelmehl leicht unter die Masse ziehen. In einer gefetteten, mit Mehl ausgestreuten Springform langsam backen.

250 g Zucker, 6 Eier, abgeriebene Schale von einer und Saft von 2 kl. Orangen, 250 g geschälte Mandeln, 60 g Kartoffelmehl.

Feiner Teekuchen

Butter, Zucker und Gelbeier rührt man gut schaumig und fügt dann das gesiebte, mit Backpulver vermischte Mehl hinzu, zum Schluß gibt man die Sultaninen, den Arrak und den steif geschlagenen Eischnee darunter. Man füllt den Teig in eine gefettete, mit Pergament ausgelegte Kastenform und bäckt den Kuchen bei schwacher Hitze.

280 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 200 g Mehl, 80 g Maizena, 140 g Sultaninen, und Korinthen, 3 Eßl. Arrak, ½ Backpulver.

Bienenstich

Man bereitet, wie bei Streuselkuchen angegeben, einen Hefeteig, den man gut gehen läßt. Für den Belag erhitzt man Butter, Honig und Zucker und gibt die mit Maizena verrührte Milch hinzu. Vom Feuer nehmen und die abgezogenen, geriebenen Mandeln daruntergeben. Den gut gegangenen Hefeteig auf ein gefettetes Blech geben und den ausgekühlten Belag gleichmäßig aufstreichen. Man bäckt bei guter Hitze goldgelb.

500 g Mehl, 100 g Fett, 25 g Hefe, 80 g Zucker, etw. Milch, etw. abgeriebene Zitrone.

Belag: 200 g Zucker, 200 g Butter, 60 g Kunsthonig, ½ Tasse Milch, 2 Teel. Maizena, 200 g Mandeln.

Spritzkuchen

Wie bei Windbeutel einen Brandteig bereiten, von dem man mit der Kuchenspritze kleine Kringel auf gefettetes Pergamentpapier spritzt.
250 g Palmin in einem Topf erhitzen, die Spritzkuchen hineingeben — Papier abziehen — und hellbraun backen.

2 ganze Eier, 2 Eigelb, 20 g Zucker, 50 g Butter, 125—140 g Mehl, 1 Pr. Salz, ¼ l Wasser.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg