Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

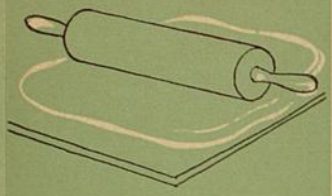
[S.l.], [ca. 1960]

Kleingebäck

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

Kleingebäck



250 g Mehl, 250 g Butter, ⅛ l Wasser, 1 Pr. Salz, - Oder 250 g Butter, 250 g Mehl, 250 g Quark, 1 Prise Salz.

Blätterteig

Das Mehl auf ein Backbrett geben, in die Mitte Salz und Wasser hinzufügen. Diese Zutaten rasch zusammenkneten und den Teig ¼ Std. ruhen lassen. Dann drückt man ihn breit, gibt die feste Butter in die Mitte und schlägt den Teig von allen Seiten darüber zusammen, daß die Butter vollkommen darin eingehüllt ist. Mit dem Rollholz sorgfältig zu einem langen Band ausrollen, bis man die Butter bemerkt. Dann dreifach zusammenschlagen, das Teigstück drehen, daß die lange Seite quer liegt und wiederum rechteckig ausrollen und auf die gleiche Art zusammenschlagen. Danach 20 Min. ruhen lassen, dann abermals mit den Touren beginnen. Wieder ruhen lassen und dann die Touren auf diese Weise noch zweimal wiederholen.
Dann kann man den Teig zu kleinen Gebäckstücken, die man mit Marmelade füllt, verarbeiten. Die Teigränder werden dabei mit Eiweiß bestrichen, damit die Gebäckstücke zusammenhalten. Bei starker Hitze goldgelb backen.
Bei der zweiten Rezept-Angabe werden alle Zutaten auf dem Backbrett mit dem Messer verhackt und schnell zusammengeknetet. Hier ebenfalls die verschiedenen Touren ausführen und den Teig jeweils kalt stellen und ruhen lassen.

125 g Butter, 125 g Mehl, 125 g ger. Schweizer Käse. Man kann auch etw. ger. Kräuterkäse hinzufügen, verringert dann jedoch die Menge des Schweizer Käses. 1 Ei.

Käsegebäck

Auf einem Brett verknetet man alle Zutaten und rollt den Teig ca. ¾ cm dick aus. Daraus rädelt man kleine Quadrate, die man mit Eigelb bestreicht und bei guter Hitze goldgelb bäckt.

60 g Butter, 180 g ger. Schweizer Käse, 100 g Mehl, 25 g Maizena, 3 Eßl. Wasser, Paprika, Salz, etwas Kümmel.

Käsestangen

Auf einem Brett alle Zutaten rasch zusammenkneten. Man kann auch statt des Wassers 1 ganzes Ei verwenden. Der Teig wird messerrückendick ausgerollt und in 2 cm breite, und 10 cm lange Streifen ausgerädelt, die man mit Eigelb bestreicht und Kümmel bestreut. Bei Mittelhitze goldgelb backen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Spitzbuben

Mehl, Butter, Puderzucker, Salz, Vanillezucker vermengen und mit Milch oder Rahm rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten, den man einige Zeit kalt stellt und ruhen läßt. Dann rollt man ihn ½ cm dick aus, sticht runde Plätzchen aus, die man auf gefettetem Blech bei Mittelhitze goldgelb bäckt.

350 g Mehl, 250 g Butter, 125 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 1 Vanillezucker, 2 Eßl. Milch od. Rahm. - Konfitüre.

Anisplätzchen

Man schlägt die Eier mit dem gesiebten Puderzucker und dem Anis zu einer schaumigen Masse, das Mehl wird nach und nach hinzugefügt und alles rasch zu einem weichen Teig geknetet. Man rollt ihn ¾ cm dick aus und sticht runde Förmchen aus. Auf leicht gefettetem Blech läßt man das Gebäck kühl trocknen. (24—36 Stunden.) Die Plätzchen sollen nachher oben trocken und weiß, unten aber noch feucht sein. Bei schwacher Hitze backen. Das Gebäck soll oben weiß bleiben, aber hellbraune Füßchen bekommen.

450 g Puderzucker, 4 große oder 5 kleine Eier, 1 Teel. Anis, 500 g Mehl.

Heidesand

Man gibt die gebräunte, abgekühlte Butter zu den anderen Zutaten und knetet rasch zu einem glatten Teig zusammen. Der Teig wird zu einer Rolle geformt, von der man gleichmäßig dicke Scheiben schneidet. Die Plätzchen werden auf gut gefettetem Blech goldgelb gebacken.

120 g Butter, 100 g Zucker, 200 g Mehl, 1 Teel. Backpulver, 1 Vanillezucker.

Butterbiskuits

Man rührt Butter, Zucker und Eier schaumig und fügt das Mehl mit Backpulver allmählich hinzu. Nun formt man Kugeln daraus, die man breit drückt, wendet sie in nicht geschlagenem Eiweiß und dann in gemahlenen Mandeln. Auf gut gefettetem Blech bei schwacher Hitze backen.

150 g Zucker, 150 g Butter, 400 g Mehl, 3 Eigelb, 1 Teel. Backpulver. - 3 Eiweiß, gemahlene Mandeln.

Baiser- oder Schaumgebäck

Man schlägt das Eiweiß zu sehr steifem Schnee und fügt löffelweise den Zucker hinzu. Auf ein gefettetes und bemehltes Blech spritzt man längliche oder runde Formen, die man bei ganz schwacher Hitze mehr trocknen als backen läßt. Beim Berühren sollen die Gebäcke leicht fest, aber nicht klebrig sein.

3 Eiweiß, 150 g Zucker, 1 Eßl. Vanillezucker.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg