Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

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

Thermostat-Tabelle

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

Einstelltabelle
für Junker + Ruh - Gasherde
mit Zündsicherung

	Flammen-einstellung ohne Thermostat	Regler-stellung	Einschiebeleiste	Garzeit Min. etwa
Rührteige				
FORMKUCHEN				
Rodon- oder Topfkuchen	1/3	2–3	1. von unten	50–60
Kastenkuchen	1/3	2–3	2. von unten	50–60
Königskuchen } je nach Menge	1/3	2–3	2. von unten	60–80
Sandkuchen } der Zutaten	1/3	2–3	2. von unten	70–100
Honigkuchen	1/3	2–3	2. von unten	60
Rührteigtorten	1/3	2–3	2. von unten	40–60
BLECHKUCHEN				
Rührteig mit Belag	1/2	3–4	2. von unten	30–45
Honigkuchen	1/3	2–3	2. von unten	35–45
Mürbeteige				
FORMKUCHEN				
Mürbeteigböden	1/2	3–4	2. von unten	20–30
AUF DEM BLECH				
Nußkranz oder ähnliches	1/2	3–4	2. von unten	40–50
Blechkuchen mit Belag	1/2	3–4	2. von unten	40–45
Biskuitteige				
FORMKUCHEN				
Torten	1/3	2–3	2. von unten	35–45
Rehrücken	1/3	2–3	2. von unten	60–70
BLECHKUCHEN				
Biskuitrolle	1/2	4–5	2. von unten	15–20
Hefeteige				
FORMKUCHEN				
Hefe-Napfkuchen	1/3	2–3	1. von unten	50–60
Hefe-Kranzkuchen	1/2	3–4	2. von unten	40–50
Weißbrot	1/2	4–5	2. von unten	40–50
AUF DEM BLECH				
Stolle	1/2	3–4	2. von unten	50–60
Hefezopf und Striezel	1/2	3–4	2. von unten	40–50
BLECHKUCHEN				
Hefeteig mit Belag	1/2	4–5	2. von unten	30 - 40
Hann. Butterkuchen	voll	8	2. von unten	15–20
Hefe-Kleingebäck	1/2	4–5	2. von unten	20–30
Mischbrot vorheizen	voll	8		20
backen	1/2	5	2. von unten	50–70

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

	Flammen-einstellung ohne Thermostat	Regler-stellung	Einschiebeleiste	Garzeit Min. etwa
Kleingebäck				
Mürbe-Kleingebäck	1/2	3–4	2. von unten	15–25
Lebkuchen-Kleingebäck	1/3	2–3	2. von unten	25–30
Eiweiß-Baisers	1/3	1–2	2. von unten	50–60
Blätterteig-Kleingebäck	1/2	5–6	2. von unten	25–35
Brandteig-Kleingebäck	1/2	5–6	2. von unten	30–40
Strudel				
Nudelteig	1/2	3–4	2. von unten	45–60
Mürbeteig	1/2	4–5	2. von unten	35–45
Sterilisieren				
Obst (Bratschüssel mit 2 Liter Wasser)	1/3	2–3	1. von unten	bis z. Perlen 60–70
Fleisch				
Große Braten, lange Bratzeit	gut 1/2	5–6	2. von unten	pro 1 cm 10 Min.
Kleine Braten, kurze Bratzeit		6–7	2. von unten	
Schmorbraten, ohne Rost*)		5–6	1. od. 2. v. unt.	
Geflügel				
Ente, Gans, Hähnchen	1/2	4–5	2. von unten	nach Größe
Wild				
Wildschwein	1/2	4–5	2. von unten	50–80
Reh, Hase, Hirsch	1/2	4–5	2. von unten	50–80
Fisch				
Dünsten	1/3	2–3	1. od. 2. v. unt.	30–40
Aufläufe				
Mit rohen Zutaten	1/3	3–4	2. von unten	50–60
Mit gekochten Zutaten	voll	7–8	so hoch wie mögl.	10–20
Überkrusten				
5 Minuten vorheizen	voll	7–8		
Toast ohne Belag	voll	7–8	3. von unten	5–10
Toast mit Belag	voll	8	3. von unten	5–10

*) **Anmerkung:** Braten in der Schmorpfanne werden mit Fett gebraten

Kalt oder heiß? Ob Sie in den kalten oder heißen Ofen einschieben, sei Ihnen überlassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg