

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

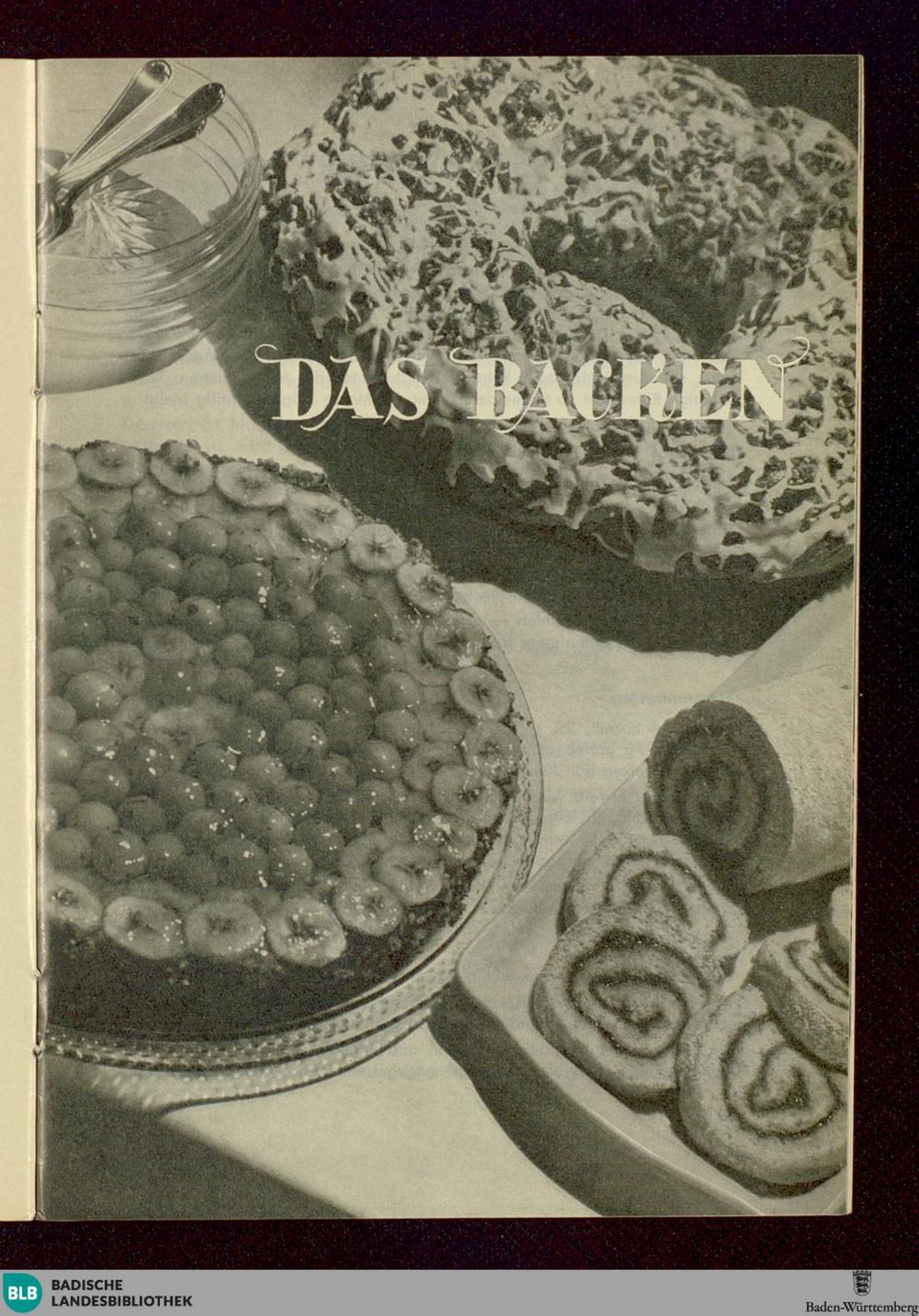
Kochbuch für den Junker + Ruh-Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Das Backen [Rezepte]

urn:nbn:de:bsz:31-56671



DAS BACKEN

R E Z E P T E

Eiweißmassen

Allgemeines: Die erforderlichen Zutaten sind: Eiweiß, Zucker und — je nach Rezept — abgeriebene Zitronenschale, Mandeln oder dergl.

Nur vollkommen klares Eiweiß darf verwendet werden. Ein wenig Eigelb im Eiweiß erschwert die Weiterverarbeitung. Man schlägt das Eiweiß zu sehr steifem Schnee. Damit der Schnee sich festigt, wird am Schluß ein Drittel der Zuckermenge untergeschlagen. Den Rest des Zuckers und die anderen Zutaten mit dem Holz- oder Rührlöffel leicht unter die Masse ziehen. Jedes unnötige Rühren ist zu vermeiden, damit die Masse möglichst luftig bleibt.

Merinken:

Zutaten: 3 Eiweiß, 150 g Sand- oder Grießzucker (kein Puderzucker), 1 Teelöffel Maizena.

Zubereitung: Von der nach obigen Angaben zubereiteten Eiweißmasse spritzt man mit einem Spritzbeutel beliebige Formen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gebacken werden. Erst nach dem Erkalten löst man die lichtgelb gebackenen Merinken vom Papier.

3. Einschiebleiste von unten — ganz kleine Flamme — ca. 60 Minuten Backzeit. (Merinken sollen mehr trocknen als backen.)

Wespennester:

Zutaten: 4 Eiweiß, 250 g Zucker, 300 g ungeschälte, in Stifte geschnittene Mandeln, 90 g geriebene Schokolade, 2—3 Teelöffel Kakao, 1 Messerspitze Zimt und Nelken (für 30—40 Stück).

Zubereitung: Eiweiß wird nach den vorstehenden Anweisungen zu steifem Schnee geschlagen, alle vorgesehenen Zutaten werden leicht untergezogen. Mit zwei Teelöffeln formt man kleine runde Häufchen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gebacken werden.

5. Einschiebleiste von unten — $\frac{1}{3}$ große Flamme — 1. Blech 30—35 Minuten, 2. Blech 20—25 Minuten Backzeit.

Biskuitteige:

Allgemeines: Zu einem Biskuitteig werden Eier, Zucker, Mehl und Maizena, manchmal auch Wasser und Geschmackszutaten verwendet.

Die Eier werden sorgfältig in Eiweiß und Eigelb geteilt. Zwei Drittel des Zuckers, Eigelb und die im Rezept angegebene Wassermenge rührt oder

schlägt man eine halbe Stunde schaumig. Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, der restliche Zucker beigefügt und mit dem gesiebten Mehl und Maizena leicht, ohne starkes Rühren, unter die Masse gezogen. Der Teig soll nicht lange stehen, sondern muß sofort in gut gefetteter Form gebacken werden. Der Rand der Springform bleibt ungefettet, damit die Torte gleichmäßig aufgehen kann.

Biskuitrolle:

Zutaten: 4 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, 150 g Zucker, 100 g Mehl, 50 g Maizena, Marmelade. Zur Glasur: 200 g Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser.

Zubereitung: Nachdem der Teig entsprechend den Angaben auf Seite 14 zubereitet ist, wird die Masse auf ein mit gut gefettetem Pergamentpapier bedecktes Kuchenblech gleichmäßig aufgestrichen. Nach dem Backen die Ränder abschneiden, den Kuchen auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch stürzen, das Pergamentpapier entfernen. Sofort die ganze Fläche mit Marmelade bestreichen und mit Hilfe des Handtuchs den Kuchen zusammenrollen. Alle Handgriffe müssen schnell ausgeführt werden, damit die Masse noch biegsam bleibt und beim Rollen nicht bricht. Die fertige, ausgekühlte Biskuitrolle wird mit einer aus Staubzucker, Wasser und Zitronensaft angerührten Glasur bestrichen.

5. Einschibeiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — ca. 20 Min. Backzeit.

Biskuittorte:

Zutaten: 4 Eier, 250 g Zucker, 4 Eßlöffel Wasser, 200 g gesiebtes Mehl, 50 g Maizena, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Zubereitung: Von den Zutaten wird ein Biskuitteig bereitet und in einer Springform, von der man nur das Bodenblech fettet, abgebacken.

2. Einschibeiste von unten — $\frac{1}{3}$ große Flamme — 45—50 Min. Backzeit.

Feine Haselnußtorte:

Zutaten: 7—8 Eier, 4—5 Eßlöffel Wasser, 300 g Zucker, 250 g Haselnüsse, 125 g Mehl.

Zur Glasur: 200 g Puderzucker, Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, etwas Wasser.

Zubereitung: Von den Zutaten wird ein Biskuitteig bereitet, in eine gefettete Form (Springform) gefüllt und abgebacken. Nach dem Auskühlen wird der Kuchen mit der Glasur überzogen.

2. Einschibeiste von unten — $\frac{1}{3}$ große Flamme — 50—60 Min. Backzeit.

Mürbeteige:

Allgemeines: Mürbeteige bereitet man möglichst kühl auf einer Holz- oder Mormorunterlage. Alle Zutaten, wie Mehl, Zucker, Butter, Eier und Geschmackszutaten, werden auf die Unterlage gegeben. Die Butter wird mit einem Messer oder Teigschaber etwas zerkleinert, damit sie sich besser verarbeiten läßt. Dann gibt man das ganze Ei oder nur das Eigelb, je nach Rezept, in die Mitte und arbeitet die Masse schnell zusammen. Die Unterlage immer mit Mehl bestreuen, damit der Teig nicht anklebt. Die fertige Masse an kühlem Ort ruhen lassen ($\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde), erst dann weiter verarbeiten.

Terrassentörtchen:

Zutaten: 300 g Mehl, 125 g Zucker, 150 g Butter, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei oder 1—2 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Backpulver, etwas Marmelade und Puderzucker.

Zubereitung: Von den Zutaten wird ein Mürbeteig bereitet, den man $\frac{1}{2}$ Std. ruhen läßt. Dann die Masse gleichmäßig ausrollen und für Terrassenplätzchen in 3 verschiedenen Größen ausstechen, mit Eigelb bepinseln und auf einem gefetteten Blech backen. Nach dem Backen werden die 3 verschiedenen großen Plätzchen mit Marmelade bestrichen und übereinandergesetzt. Evtl. können sie noch mit Puderzucker bestreut werden.

5. Einschiebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 1. Blech 20—25 Minuten, 2. Blech 15—20 Minuten Backzeit.

Käsestangen:

Zutaten: 60 g Butter, 180 g geriebener Schweizer Käse, 100 g Mehl, 25 g Maizena, 3 Eßlöffel Wasser, Paprika, Salz.

Zubereitung: Bei der Zubereitung des Mürbeteiges werden an Stelle von 1 Ei = 3 Eßlöffel Wasser genommen. Der Teig wird messerrückendick ausgerollt und mit einem Backrädchen in 2 cm breite und ungefähr 10 cm lange Streifen gerädelt, die mit Eigelb bepinselt, evtl. mit Kümmel bestreut und auf gefettetem Blech abgebacken werden.

5. Einschiebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 1. Blech 20—25 Minuten, 2. Blech 15—20 Minuten Backzeit.

Rührteige:

Allgemeines: Zu einem Rührteig benötigt man Butter, Zucker, Eier, gesiebtes Mehl, Maizena, Milch, Backpulver (Treibmittel).

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eier oder, je nach Rezept, nur Eigelb unter stetem Rühren dazugegeben. Zum Schluß fügt man das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl und Maizena mit etwas Milch und evtl.



den Eisschnee unter die Masse. Je nach Rezept fügt man dann noch die übrigen Zutaten an die Masse und füllt sie in eine gefettete Form.

Immergut, Gugelhupf:

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 375 g Mehl, 125 g Maizena, 1 Päckchen Backpulver, 1 kleine Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ Zitrone abgerieben oder 1 Päckchen Vanillezucker. Nach Belieben noch 150 g Sultaninen oder 60 g geriebene Mandeln.

Zubereitung: Der Teig wird entsprechend der oben angegebenen allgemeinen Anweisung zubereitet und in einer hohen Gugelhupfform gebacken. Nach dem Backen kann der Kuchen mit einer Glasur überzogen oder mit Puderzucker bestreut werden.

1. Einschleibeiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 50—60 Min. Backzeit.

Feiner Teekuchen:

Zutaten: 280 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 200 g Mehl, 80 g Maizena, 140 g Sultaninen und Korinthen, 3 Eßlöffel Arrak, $\frac{1}{2}$ Backpulver.

Zubereitung: Von den Zutaten wird ein Rührteig bereitet. Die Korinthen werden mit Mehl abgerieben und unter die Masse gezogen. Als letztes gibt man Arrak oder Rum dazu. Der Teig wird in einer mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegten Kastenform gebacken.

2. Einschleibeiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 60—70 Min. Backzeit.

Gerührter Apfelkuchen:

Zutaten: 125 g Fett, 100 g Zucker, 2—3 Eier, 175 g Mehl, 75 g Maizena, etwas Salz, 1000 g Äpfel (oder Kirschen oder Pflaumen), $\frac{1}{2}$ Backpulver, 1 Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch.

Zubereitung: Den zubereiteten Rührteig in eine gefettete Springform füllen, die rohen halbierten, über der Halbkugel eingekerbten Apfelstücke daraufsetzen und dann backen.

2. Einschleibeiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 60—65 Min. Backzeit.

Hefeteige

Die Hefe wird in einer Tasse mit 1—2 Eßlöffel lauwarmer, gezuckerter Milch aufgelöst. Diese Hefelösung läßt man 3—5 Minuten gehen. Mehl, Zucker, Eier, Butter, Salz — alles nicht zu kalt — und die Hefelösung mit der lauwarmen Milch verarbeiten. Den Teig tüchtig schlagen, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Der Hefeteig wird an warmem Ort $\frac{3}{4}$ —1 Stunde zum Gehen aufgestellt. Der Backofen eignet sich sehr gut zum Gehen des

Teiges. 5 Minuten mit der großen Flamme den Backofen heizen; die Flamme ganz ausdrehen, den Hefeteig hineinstellen, Tür schließen. Die dann im Backofen erzeugte Wärme genügt vollkommen zum Aufgehen des Teiges, der dann, gemäß der Rezeptangabe, weiter verarbeitet werden kann. Bei sehr saftreichen Hefeobstkuchen empfiehlt es sich, auf die Teigschicht Weckmehl zu streuen, bevor das Obst aufgelegt wird.

Grundrezept für Hefeteige

Zutaten: 500 g Mehl für einen Gugelhopf, 375 g Mehl für ein Blech, 80 g Fett, 60 g Zucker, 1 Teelöffel Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale, $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 20 g Hefe.

Zubereitung: Einen Hefeteig von diesen Zutaten herstellen und dann je nach Rezept weiterverarbeiten. — Der eifreie Hefeteig wird lockerer, wenn er nach dem Auflegen auf das gefettete Blech nochmals geht, dann erst den Belag auftragen.

Die Wahl der Einschiebleiste hängt von der Höhe der Kuchenform ab! — $\frac{1}{2}$ große Flamme —.

Junker & Ruh-Kranz:

Zutaten: 750 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 30 g Hefe, 1 Ei, das Abgeriebene einer halben Zitrone, gut $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Teelöffel Salz. Füllung: 50 g Butter, 50 g Zucker, mit etwas Zimt gemischt, 125 g Sultaninen, 75 g Korinthen, 50 g feingewiegte und 50 g grobgehackte Mandeln zum Bestreuen. — 1 Ei zum Bepinseln, evtl. Puderzuckerglasur (200 g Puderzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser).

Zubereitung: Von den Zutaten — die der Füllung ausgenommen — wird ein Hefeteig nach den Richtlinien auf S. 18 bereit, zu einem länglichen Stück ausgerollt und mit der flüssig gemachten Butter bepinselt. Dann gibt man Zucker, Zimt, feine Mandeln und die mit Mehl abgeriebenen Sultaninen darauf. Das Ganze wird fest zusammengerollt, der Länge nach auseinandergeschnitten und zu einem Kranz zusammengeschlungen (die Schnittflächen nach oben). Der Kranz wird mit Eigelb bepinselt und mit grobgehackten Mandeln bestreut. Nach dem Backen mit einer Puderzuckerglasur verzieren.
4. Einschiebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 45—50 Min. Backzeit.

Quarkkuchen:

Zutaten: siehe oben „Grundrezept“.

Belag: 750 g Quark, 250 g Zucker, 3 Eigelb, 3 Eiweiß, 50 g Fett, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 125 g Sultaninen.

Zubereitung: Nach dem „Grundrezept“ einen Hefeteig herstellen, dann gehen lassen und ausrollen. Inzwischen das angerührte Puddingpulver mit Milch aufkochen und Zucker nach Geschmack zufügen. Den Quark durch ein Sieb treiben, den ausgekühlten Pudding zusammen mit dem zerlassenen Fett und den Eigelb dazufügen, den sehr steifen Eisschnee unterziehen. — Ein vorbereitetes Blech mit dem ausgerollten Hefeteig belegen, Sultaninen daraufstreuen und den Belag gleichmäßig aufstreichen. —

5. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 35—40 Min. Backzeit.

Streuselkuchen:

Zutaten: 375 g Mehl, 100 g Butter, 20 g Hefe, 80 g Zucker, etwas Milch, geriebene Zitronenschale. Streusel: 300 g Mehl, 150 g Butter, 150 g Zucker, etwas Zimt oder Vanillezucker.

Zubereitung: Man bereitet einen Hefeteig nach den vorausgehenden Angaben, läßt ihn in der Schüssel gehen, legt ihn auf einem eingefetteten Blech aus, belegt ihn mit den inzwischen vorbereiteten Streuseln und backt ihn ab.

5. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 30—35 Min. Backzeit.

Obstkuchen:

Rhabarbertorte (Mürbeteig)

Zutaten: 125 g Butter, 200 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Ei oder 1—2 Eigelb, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 kg Rhabarber, Semmelmehl.

Guß: 3 Eiweiß, 125 g Zucker, 100 g gehackte Mandeln.

Zubereitung: Nach den Angaben auf S. 15 bereitet man einen Mürbeteig und stellt ihn eine halbe Stunde kalt. Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Mit kochendem Wasser übergießen und 10—15 Minuten darin ziehen lassen. Dann abgießen, einzuckern und den Saft abtropfen lassen. Die gefettete Springform mit dem Mürbeteig auslegen und mit Semmelmehl bestreuen. Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen und backen. Ist die Hälfte der Backzeit um, den Guß, der nach Art der Merinkenmassen bereitet wird, darüberstreichen und fertigbacken.

Guß: Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, etwas Zucker unterschlagen, Mandeln und den Rest des Zuckers leicht unterziehen.

3. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 45—55 Min. Backzeit.

Erdbeertorte — Biskuittorte:

Zutaten: 2 Eier, 125 g Zucker, 75 g Mehl, 25 g Maizena, das Abgeriebene $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 kg Erdbeeren.

Guß: $\frac{1}{4}$ Liter Obstsaft mit Wasser, 4 Blatt Gelatine, Saft einer halben Zitrone, 3—4 Eßlöffel Zucker (100 g gehackte Mandeln).

Zubereitung: Nach den Angaben auf S. 13 einen Biskuittortenboden zubereiten und abbacken. — Inzwischen die Erdbeeren halbieren und etwas einzuckern. Mit der Schnittfläche nach unten auf den gebackenen Tortenboden legen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann mit einigen wenigen Tropfen heißen Wassers auflösen und zu dem Obstsaft geben. Unter stetem Rühren Saft einer halben Zitrone und Zucker dazufügen. So lange rühren, bis die Flüssigkeit anfängt dick zu werden. Sofort über die fertige Torte gießen und mit einem Messer glatt streichen. Nach dem Erstarren den Rand mit den gehackten Mandeln bestreuen. —

3. Einschleibeiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 35—40 Min. Backzeit.

Hefe-Kirschkuchen:

Zutaten: 375 g Mehl, 100 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 20 g Hefe, Salz, 1— $\frac{1}{2}$ kg Kirschen, Semmelmehl.

Guß: 3 Eier, 125 g Zucker, 70 g feingewiegte Mandeln, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Nach den Angaben auf S. 18 einen Hefeteig bereiten, ihn gehen lassen und auf einem gefetteten Blech ausrollen. Mit Semmelmehl bestreuen und die rohen Kirschen darauf verteilen und abbacken. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren oder schlagen, das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß sowie Mandeln und Mehl leicht unterziehen. Dieser Guß wird nach der Hälfte der Backzeit gleichmäßig über die Kirschen verteilt und goldgelb überbacken.

5. Einschleibeiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 35—40 Min. Backzeit.

Brühteig

Allgemeines:

Die dazu notwendigen Zutaten sind: Mehl, Butter, Zucker, Eier, Salz und Wasser.

Zu dem Brühteig werden Wasser oder Milch, Butter und Gewürz in einem Topf auf der Flamme zum Kochen gebracht, dann auf einmal das gesiebte Mehl hinzugefügt und die Masse auf kleiner Flamme zu einem Kloß abgebrannt. In die noch heiße Masse gibt man 1 Ei, wenn der Teig kühl ist die anderen verquirlten Eier; sie müssen gut verrührt werden. Der Teig muß glänzend und zackig sein. Je nach Rezept wird er dann weiter verarbeitet.

Windbeutel:

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 50 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Vanillezucker, 125 g Mehl, 3—4 Eier.

Zubereitung: In der angegebenen Weise einen Brühteig bereiten, von dem man mit 2 Löffeln gleichmäßige Häufchen auf ein gefettetes Blech setzt.

4. Einschleibeleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 35—40 Min. Backzeit.

Spritzkuchen:

Zutaten: 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 20 g Zucker, 50 g Butter, 125—140 g Mehl, 1 Prise Salz, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser. Glasur: 250 g Puderzucker, etwas Rumaroma und etwas Wasser (etwa 15 Stück).

Zubereitung: Einen Brühteig bereiten und die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels auf gefettetes Pergamentpapier zu Kringeln aufspritzen. — Etwa 250 g Fett in einem Schmortopf zum Kochen bringen, die Spritzkuchen hineingeben — Papier abziehen — und in 5—8 Minuten goldgelb backen. — Außerdem kann man sie aber auch auf dem Backblech abbacken und hinterher mit Glasur überziehen.

5. Einschleibeleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 25—35 Min. Backzeit.

Blätterteig (Hausfrauenart)

Allgemeines: Zum Blätterteig werden Mehl, Butter, weißer Käse (Quark), 1 Prise Salz verwendet. Der gut abgelaufene Quark wird durch ein feines Sieb gedrückt, mit Mehl, Butter und Salz auf einer Holzunterlage mit kühlen Händen rasch zu einem Teig zusammengearbeitet. Die Unterlage ist stets mit etwas Mehl zu bestäuben, damit die feuchte Masse nicht hängen bleibt. Sobald der Teig fertig ist, beginnt man mit den sogenannten Blätterteig-Touren. Mit Hilfe des Nudelholzes wird die Masse zu einem länglichen Stück ausgerollt und die Enden der Mitte zu zweimal eingeschlagen, so daß ein richtiges Paket entsteht. Diese Touren sind 5—10 mal zu wiederholen. Den Teig längere Zeit kaltstellen, dann nochmals 5—10 Touren durchführen, erst dann kann der Teig je nach Rezept verwendet werden. — Beim Abbacken kann man eine flache Schale mit heißem Wasser direkt auf das Backofenbodenblech setzen. — Das Gebäck gelingt besser im vorgeheizten Ofen.

Gefüllte Quarkstücke:

Zutaten: 200 g Mehl, 200 g Quark, 200 g Butter, Salz, evtl. etwas Zucker, etwas Marmelade zur Füllung.

Zubereitung: Nach den obigen Angaben einen Quark-Blätterteig bereiten und die entsprechenden Touren rollen. Nach genügendem Ruhen des Teiges ihn $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, in quadratische Stücke ausrädeln, diese mit nur



wenig Marmelade füllen, verschiedene Figuren formen, mit Ei bepinseln, mit Zucker bestreuen und auf einem mit Wasser abgESPÜLTEN Blech abbacken.

5. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 25—30 Min. Backzeit.

Pasteten mit Fleisch-Füllung:

Zutaten: 200 g Mehl, 200 g Quark, 200 g Butter, Salz. Füllung: 200 g feingewiegter Schinken, gehackte Petersilie.

Zubereitung: Einen Blätterteig nach den vorstehenden Anweisungen bereiten, ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. In die Mitte wird die Füllung gegeben, die Ränder werden mit Eiweiß bepinselt und zu einem Halbmond zusammengeklappt. Die Ränder drückt man mit dem Finger fest. Die Pasteten werden auf ein mit kaltem Wasser abgESPÜLTES Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und mit Kümmel bestreut. Pasteten gelingen in feuchter, heißer Luft besonders gut, darum stellt man eine Schale mit heißem Wasser beim Backprozeß mit in den Ofen.

5. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 30—35 Min. Backzeit.

Weihnachtsgebäck

Christstollen:

Zutaten: 750 g Mehl, 50 g Hefe, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 100—200 g Fett, 200 g Zucker, 1 Teelöffel Salz, Schale einer halben Zitrone, etwas Kardamom, 125 bis 150 g Rosinen, 125 g Korinthen, 100 g Mandeln oder Nüsse, 100 g Zitronat, 10 g bittere Mandeln.

Zubereitung: Hefe in einer Tasse mit 2—3 Eßlöffel lauwarmer, gezuckerter Milch auflösen und 3—5 Minuten gehen lassen. Alle andern Zutaten in eine Schüssel geben und mit der gegangenen Hefe und lauwarmen Milch zusammenarbeiten, den Teig tüchtig schlagen bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Den fertigen Teig ausrollen und die eine Seite einschlagen, so daß die Stollenform entsteht. Auf ein gefettetes Blech aufsetzen und nochmals an warmem Ort gut gehen lassen, und nach kurzer Vorheizzeit in den Ofen einschieben. Nach Belieben kann man im zweiten Drittel der Backzeit den Stollen mit flüssiger Butter bepinseln. Nach dem Backen ebenfalls bepinseln und dick mit Puderzucker bestäuben. Evtl. noch mit etwas Rosenwasser bestreichen. — Vorheizen!

4. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 55—65 Min. Backzeit.

Anisplätzchen:

Zutaten: 4 Eier, 250 g Zucker, 1 Eßlöffel Anis, 300 g Mehl.

Zubereitung: 1 Stunde lang rührt man Eier und Zucker zusammen und mengt das Anis darunter, fügt das gesiebte Mehl bei und setzt auf ein gut ge-

fettetes und mit Mehl bestäubtes Blech mit Hilfe eines Spritzsackes oder 2er Teelöffel kleine runde Häufchen, die man über Nacht trocknen läßt. Am folgenden Tage backt man sie hellgelb. Die Anisplätzchen sollen Füßchen haben und innen nicht hohl sein.

2. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 20—25 Min. Backzeit.

Springerle:

Zutaten: 200 g Zucker, 300 g Mehl, 2 kleine Eier, etwas Anis und 1 Messerspitze Hirschhornsalz.

Zubereitung: Feines Mehl in warmem Raum durchsieben. Eier und Zucker dick schaumig schlagen, das Mehl zufügen, den Teig auf dem Nudelbrett kneten, bis er schön zart ist. 1 Stunde ruhen lassen, dann auswellen und in die bemehlten Formen eindrücken, ausschneiden und auf ein mit Anis bestreutes Blech setzen. Die Springerle erst am nächsten Tag, wenn sie gut abgetrocknet sind, backen.

2. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 20—25 Min. Backzeit.

Vanille-Makronen:

Zutaten: 150 g Mandeln, 150 g Haferflocken, ca. 75 g Mehl, 100 g Butter, 180 g Zucker, 2 Eier, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker.

Zubereitung: Mandeln und Haferflocken werden mit der Hälfte der Butter sowie etwas Zucker unter ständigem Umdrehen bei schwacher Hitze leicht angeröstet. Den Rest der Butter, Zucker sowie Eier schaumig rühren und die Mandel-Haferflocken-Menge beifügen. Das mit Backpulver vermischte Mehl daruntermengen, von der Masse kleine Häufchen auf ein gut gefettetes Blech setzen und die Makronen schön lichtbraun backen.

5. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — ca. 25 Min. Backzeit.

Bischofsmützen:

Zutaten zum Teig: 250 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eigelb, 2 Eßlöffel Milch.

Zur Füllung: 2 Eiweiß, 125 g Mandeln, 80 g Zucker.

Zubereitung: Von den zum Teig angegebenen Zutaten wird auf einem Holzbrett rasch ein Mürbeteig zusammengearbeitet. Während man den Teig ruhen läßt, rührt man den steifen Eischnee mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Std. und zieht die geriebenen Mandeln darunter. Man wellt den Butterteig messerrückendick aus, sticht runde Plätzchen aus, setzt von der Füllung einen Teelöffel darauf, faßt den mit Eiweiß bestrichenen Rand an drei Stellen und drückt ihn über der Fülle leicht zusammen. Die so geformten Dreispitzhütchen werden auf vorbereitetem Blech goldgelb gebacken. (Etwa 30 Stück.)

5. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 25—30 Min. Backzeit.

Lebkuchen:

Zutaten: 500 g Kunsthonig, 500 g Zucker, 1000 g Mehl, 2 Eier, Lebk.-Gewürz, 2 Backpulver.

Zubereitung: Honig zerlassen und abgekühlt mit der Zuckermenge schaumig rühren. Alle anderen Zutaten hinzufügen, zu einem glatten Teig verarbeiten, den man mit dem Wellholz auf einem vorbereiteten Blech, nicht zu dünn, gleichmäßig ausrollt. Nach dem Backen in gleichmäßig große Vierecke schneiden. Noch heiß mit Zuckerguß überziehen.

5. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{3}$ große Flamme — 35—45 Min. Backzeit.

Zimtsterne:

Zutaten: 5 Eiweiß, 275 g Mandeln, 275 g Puderzucker, 1 Teelöffel Zimt.

Zubereitung: Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, den Puderzucker untermengen und $\frac{1}{4}$ Stunde schaumig rühren. Zum Bestreichen der Zimtsterne von dieser Masse 3—4 Eßlöffel wegnehmen. Die gemahlene Mandeln und den Zimt vorsichtig unter die übrige Masse ziehen. Kurze Zeit kaltstellen, ausrollen, die Unterlage mit Zucker bestreuen. Sterne ausstechen, die mit der zurückbehaltenen Glasur bestrichen werden.

5. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — ca. 30 Min. Backzeit.

Aufläufe: Allgemeines

Es gibt süße und pikante Aufläufe. Süße Aufläufe werden auf der 2. Einschlebleiste von unten und Backstellung bei $\frac{1}{3}$ großer Flamme langsam gebacken.

Soll nur ein Eierguß oder gesüßte Eischneemasse überbacken werden, so erreicht man das bei $\frac{1}{2}$ Flamme und Bratstellung.

Bei der Herstellung von pikanten Aufläufen, deren Zutaten zumeist schon gar sind, und mit der oftmals eine Resteverwertung verbunden ist, soll nur eine Überkrustung vorgenommen werden. In diesem Falle wird die Form so hoch wie möglich eingeschoben und der Auflauf bei Bratstellung der Brenner und voller Flamme in kürzester Zeit überbräunt.

Krautauflauf:

Zutaten: 1 kg Weißkohl oder anderes Kraut (in Salzwasser gekocht), etwas Kümmel, 500 g gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Liter dicke Tomatensoße, 65 g ausgebratene Speckwürfel, zum Bestreuen: etwas geriebener Käse oder Weckmehl.

Zubereitung: Die Zutaten lagenweise in eine gefettete Auflaufform füllen, Speck und ger. Käse darübergeben.

So hoch wie möglich einschieben — volle Flamme — bei  etwa 10—15 Minuten Backzeit.

Makkaroniaufauf mit Tomatensoße:

Zutaten: 250 g Makkaroni, Salzwasser, 125 g gekochter Schinken oder gekochtes Pökelfleisch, 2 Eßlöffel ger. Käse, Butterflocken.

Tomatensoße: 375—500 g frische Tomaten oder 2 Eßl. Tomatenmark, Zwiebelwürfel, 30 g Butter, 40 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Flüssigkeit, Salz, Muskat, etwas Paprika.

Zubereitung: Die in Stücke gebrochenen Makkaroni werden in $1\frac{1}{2}$ —2 Liter kochendes Salzwasser gegeben. Man kocht sie gar und spült sie hinterher mit kaltem Wasser ab, damit sie nicht kleben.

Die frischen Tomaten werden klein geschnitten und ohne Wasserzugabe zum Kochen gebracht. Alsdann werden sie durchpassiert. Das Fett zerlassen, Zwiebelwürfel darin anrösten, das Mehl hinzugeben und mit der Flüssigkeitsmenge auffüllen, Tomatenmark beifügen, nochmals gut durchkochen lassen und abschmecken.

Die gar gekochten Makkaroni werden mit Schinken und Tomatensoße vermischt und in eine gefettete Auflaufform gegeben. Man streut ger. Käse darüber und gibt Butterflocken darauf.

Bei voller Flamme so hoch wie möglich einschieben und bei  überkrusten.

Weckaufauf:

Zutaten: 8 alte Brötchen, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2—3 Eier, 100 g Zucker, 80 g Mandeln, 750 g Kirschen, Pflaumen oder Äpfel, etwas Semmelmehl, etwas Butter.

Zubereitung: Die Brötchen abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Milch aufkochen und darübergießen. Die Auflaufform mit Fett auspinseln und lagenweise mit Brötchen und Obst füllen, zuletzt über alles Mandeln streuen. Den Rest der Milch mit den Eiern verquirlen, über den Auflauf gießen, mit Semmelmehl und Butterflöckchen belegen und abbacken.
2. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 45 — 55 Min. Backzeit.

Quarkaufauf mit Obst:

Zutaten: 250 g Quark, 500 g Obst, 125 g Zucker, 2 Eier, etwas abgeriebene Zitrone, 4 Eßlöffel Grieß, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver.

Zubereitung: Den Quark durch ein Sieb passieren, Eigelb und Zucker schaumig rühren, und die übrigen Zutaten daruntermengen. Zum Schluß den sehr steifen Eischnee unterziehen, alles in eine gefettete Form füllen und backen.
2. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 45—55 Min. Backzeit.