

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den Junker + Ruh-Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Eiweißmassen

urn:nbn:de:bsz:31-56671

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