

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für den Junker + Ruh-Gasherd**

**Junker & Ruh AG <Karlsruhe>**

**Karlsruhe, [ca. 1956]**

Biskuitteige

**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

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