

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den Junker + Ruh-Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Mürbeteige

urn:nbn:de:bsz:31-56671

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. Einschleibeiste 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. Einschleibeiste 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.