

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den Junker + Ruh-Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Hefeteig

urn:nbn:de:bsz:31-56671

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 lauwärmer, 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 bereitet, 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.