

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den Junker + Ruh-Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Obstkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-56671

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.