

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den Junker + Ruh-Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Blätterteig

urn:nbn:de:bsz:31-56671

Windbeutel:

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 50 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Vanillezucker, 125 g Mehl, 3—4 Eier.

Zubereitung: In der angegebenen Weise einen Brühteig bereiten, von dem man mit 2 Löffeln gleichmäßige Häufchen auf ein gefettetes Blech setzt.

4. Einschiebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 35—40 Min. Backzeit.

Spritzkuchen:

Zutaten: 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 20 g Zucker, 50 g Butter, 125—140 g Mehl 1 Prise Salz, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser. Glasur: 250 g Puderzucker, etwas Rumaroma und etwas Wasser (etwa 15 Stück).

Zubereitung: Einen Brühteig bereiten und die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels auf gefettetes Peramentpapier zu Kringeln aufspritzen. — Etwa 250 g Fett in einem Schmortopf zum Kochen bringen, die Spritzkuchen hineingeben — Papier abziehen — und in 5—8 Minuten goldgelb backen. — Außerdem kann man sie aber auch auf dem Backblech abbacken und hinterher mit Glasur überziehen.

5. Einschiebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 25—35 Min. Backzeit.

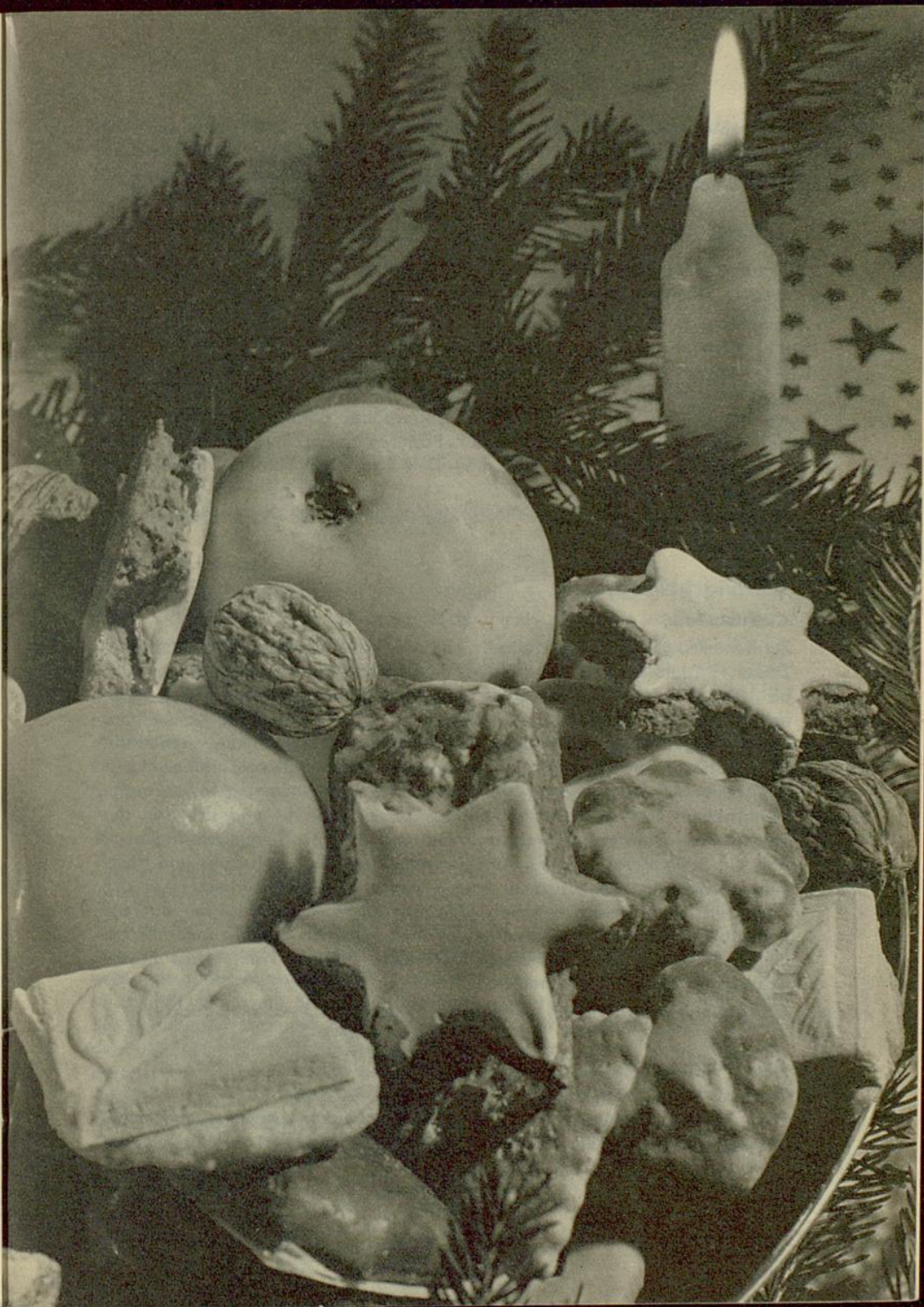
Blätterteig (Hausfrauenart)

Allgemeines: Zum Blätterteig werden Mehl, Butter, weißer Käse (Quark), 1 Prise Salz verwendet. Der gut abgelaufene Quark wird durch ein feines Sieb gedrückt, mit Mehl, Butter und Salz auf einer Holzunterlage mit kühlen Händen rasch zu einem Teig zusammengearbeitet. Die Unterlage ist stets mit etwas Mehl zu bestäuben, damit die feuchte Masse nicht hängen bleibt. Sobald der Teig fertig ist, beginnt man mit den sogenannten Blätterteig-Touren. Mit Hilfe des Nudelholzes wird die Masse zu einem länglichen Stück ausgerollt und die Enden der Mitte zu zweimal eingeschlagen, so daß ein richtiges Paket entsteht. Diese Touren sind 5—10 mal zu wiederholen. Den Teig längere Zeit kaltstellen, dann nochmals 5—10 Touren durchführen, erst dann kann der Teig je nach Rezept verwendet werden. — Beim Abbacken kann man eine flache Schale mit heißem Wasser direkt auf das Backofenbodenblech setzen. — Das Gebäck gelingt besser im vorgeheizten Ofen.

Gefüllte Quarkstücke:

Zutaten: 200 g Mehl, 200 g Quark, 200 g Butter, Salz, evtl. etwas Zucker, etwas Marmelade zur Füllung.

Zubereitung: Nach den obigen Angaben einen Quark-Blätterteig bereiten und die entsprechenden Touren rollen. Nach genügendem Ruhen des Teiges ihn $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, in quadratische Stücke ausrädeln, diese mit nur



wenig Marmelade füllen, verschiedene Figuren formen, mit Ei bepinseln, mit Zucker bestreuen und auf einem mit Wasser abgESPÜLTEN Blech abbacken.

5. Einschiebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 25—30 Min. Backzeit.

Pasteten mit Fleisch-Füllung:

Zutaten: 200 g Mehl, 200 g Quark, 200 g Butter, Salz. Füllung: 200 g feingewiegter Schinken, gehackte Petersilie.

Zubereitung: Einen Blätterteig nach den vorstehenden Anweisungen bereiten, ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. In die Mitte wird die Füllung gegeben, die Ränder werden mit Eiweiß bepinselt und zu einem Halbmond zusammengeklappt. Die Ränder drückt man mit dem Finger fest. Die Pasteten werden auf ein mit kaltem Wasser abgESPÜLTES Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und mit Kümmel bestreut. Pasteten gelingen in feuchter, heißer Luft besonders gut, darum stellt man eine Schale mit heißem Wasser beim Backprozeß mit in den Ofen.

5. Einschiebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 30—35 Min. Backzeit.

Weihnachtsgebäck

Christstollen:

Zutaten: 750 g Mehl, 50 g Hefe, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 100—200 g Fett, 200 g Zucker, 1 Teelöffel Salz, Schale einer halben Zitrone, etwas Kardamom, 125 bis 150 g Rosinen, 125 g Korinthen, 100 g Mandeln oder Nüsse, 100 g Zitronat, 10 g bittere Mandeln.

Zubereitung: Hefe in einer Tasse mit 2—3 Eßlöffel lauwarmer, gezuckerter Milch auflösen und 3—5 Minuten gehen lassen. Alle andern Zutaten in eine Schüssel geben und mit der gegangenen Hefe und lauwarmen Milch zusammenarbeiten, den Teig tüchtig schlagen bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Den fertigen Teig ausrollen und die eine Seite einschlagen, so daß die Stollenform entsteht. Auf ein gefettetes Blech aufsetzen und nochmals an warmem Ort gut gehen lassen, und nach kurzer Vorheizzeit in den Ofen einschieben. Nach Belieben kann man im zweiten Drittel der Backzeit den Stollen mit flüssiger Butter bepinseln. Nach dem Backen ebenfalls bepinseln und dick mit Puderzucker bestäuben. Evtl. noch mit etwas Rosenwasser bestreichen. — Vorheizen!

4. Einschiebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 55—65 Min. Backzeit.

Anisplätzchen:

Zutaten: 4 Eier, 250 g Zucker, 1 Eßlöffel Anis, 300 g Mehl.

Zubereitung: 1 Stunde lang rührt man Eier und Zucker zusammen und mengt das Anis darunter, fügt das gesiebte Mehl bei und setzt auf ein gut ge-