

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den Junker + Ruh-Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Weihnachtsgebäck

urn:nbn:de:bsz:31-56671

wenig Marmelade füllen, verschiedene Figuren formen, mit Ei bepinseln, mit Zucker bestreuen und auf einem mit Wasser abgspülten 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 abgspültes 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-

fettetes und mit Mehl bestäubtes Blech mit Hilfe eines Spritzsackes oder 2er Teelöffel kleine runde Häufchen, die man über Nacht trocknen läßt. Am folgenden Tage backt man sie hellgelb. Die Anisplätzchen sollen Füßchen haben und innen nicht hohl sein.

2. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 20—25 Min. Backzeit.

Springerle:

Zutaten: 200 g Zucker, 300 g Mehl, 2 kleine Eier, etwas Anis und 1 Messerspitze Hirschhornsalz.

Zubereitung: Feines Mehl in warmem Raum durchsieben. Eier und Zucker dick schaumig schlagen, das Mehl zufügen, den Teig auf dem Nudelbrett kneten, bis er schön zart ist. 1 Stunde ruhen lassen, dann auswellen und in die bemehlten Formen eindrücken, ausschneiden und auf ein mit Anis bestreutes Blech setzen. Die Springerle erst am nächsten Tag, wenn sie gut abgetrocknet sind, backen.

2. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 20—25 Min. Backzeit.

Vanille-Makronen:

Zutaten: 150 g Mandeln, 150 g Haferflocken, ca. 75 g Mehl, 100 g Butter, 180 g Zucker, 2 Eier, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker.

Zubereitung: Mandeln und Haferflocken werden mit der Hälfte der Butter sowie etwas Zucker unter ständigem Umdrehen bei schwacher Hitze leicht angeröstet. Den Rest der Butter, Zucker sowie Eier schaumig rühren und die Mandel-Haferflocken-Menge beifügen. Das mit Backpulver vermischte Mehl daruntermengen, von der Masse kleine Häufchen auf ein gut gefettetes Blech setzen und die Makronen schön lichtbraun backen.

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

Bischofsmützen:

Zutaten zum Teig: 250 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eigelb, 2 Eßlöffel Milch.

Zur Füllung: 2 Eiweiß, 125 g Mandeln, 80 g Zucker.

Zubereitung: Von den zum Teig angegebenen Zutaten wird auf einem Holzbrett rasch ein Mürbeteig zusammengearbeitet. Während man den Teig ruhen läßt, rührt man den steifen Eischnee mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Std. und zieht die geriebenen Mandeln darunter. Man wellt den Butterteig messerrückendick aus, sticht runde Plätzchen aus, setzt von der Füllung einen Teelöffel darauf, faßt den mit Eiweiß bestrichenen Rand an drei Stellen und drückt ihn über der Fülle leicht zusammen. Die so geformten Dreispitzhütchen werden auf vorbereitetem Blech goldgelb gebacken. (Etwa 30 Stück.)

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

Lebkuchen:

Zutaten: 500 g Kunsthonig, 500 g Zucker, 1000 g Mehl, 2 Eier, Lebk.-Gewürz, 2 Backpulver.

Zubereitung: Honig zerlassen und abgekühlt mit der Zuckermenge schaumig rühren. Alle anderen Zutaten hinzufügen, zu einem glatten Teig verarbeiten, den man mit dem Wellholz auf einem vorbereiteten Blech, nicht zu dünn, gleichmäßig ausrollt. Nach dem Backen in gleichmäßig große Vierecke schneiden. Noch heiß mit Zuckerguß überziehen.

5. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{3}$ große Flamme — 35—45 Min. Backzeit.

Zimtsterne:

Zutaten: 5 Eiweiß, 275 g Mandeln, 275 g Puderzucker, 1 Teelöffel Zimt.

Zubereitung: Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, den Puderzucker untermengen und $\frac{1}{4}$ Stunde schaumig rühren. Zum Bestreichen der Zimtsterne von dieser Masse 3—4 Eßlöffel wegnehmen. Die gemahlene Mandeln und den Zimt vorsichtig unter die übrige Masse ziehen. Kurze Zeit kaltstellen, ausrollen, die Unterlage mit Zucker bestreuen. Sterne ausstechen, die mit der zurückbehaltenen Glasur bestrichen werden.

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

Aufläufe: Allgemeines

Es gibt süße und pikante Aufläufe. Süße Aufläufe werden auf der 2. Einschlebleiste von unten und Backstellung bei $\frac{1}{3}$ großer Flamme langsam gebacken.


Soll nur ein Eierguß oder gesüßte Eischneemasse überbacken werden, so erreicht man das bei $\frac{1}{2}$ Flamme und Bratstellung.

Bei der Herstellung von pikanten Aufläufen, deren Zutaten zumeist schon gar sind, und mit der oftmals eine Resteverwertung verbunden ist, soll nur eine Überkrustung vorgenommen werden. In diesem Falle wird die Form so hoch wie möglich eingeschoben und der Auflauf bei Bratstellung der Brenner und voller Flamme in kürzester Zeit überbräunt.

Krautauflauf:

Zutaten: 1 kg Weißkohl oder anderes Kraut (in Salzwasser gekocht), etwas Kümmel, 500 g gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Liter dicke Tomatensoße, 65 g ausgebratene Speckwürfel, zum Bestreuen: etwas geriebener Käse oder Weckmehl.

Zubereitung: Die Zutaten lagenweise in eine gefettete Auflaufform füllen, Speck und ger. Käse darübergeben.

So hoch wie möglich einschieben — volle Flamme — bei  etwa 10—15 Minuten Backzeit.

Makkaroniaufauf mit Tomatensoße:


Zutaten: 250 g Makkaroni, Salzwasser, 125 g gekochter Schinken oder gekochtes Pökelfleisch, 2 Eßlöffel ger. Käse, Butterflocken.

Tomatensoße: 375—500 g frische Tomaten oder 2 Eßl. Tomatenmark, Zwiebelwürfel, 30 g Butter, 40 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Flüssigkeit, Salz, Muskat, etwas Paprika.

Zubereitung: Die in Stücke gebrochenen Makkaroni werden in $1\frac{1}{2}$ —2 Liter kochendes Salzwasser gegeben. Man kocht sie gar und spült sie hinterher mit kaltem Wasser ab, damit sie nicht kleben.

Die frischen Tomaten werden klein geschnitten und ohne Wasserzugabe zum Kochen gebracht. Alsdann werden sie durchpassiert. Das Fett zerlassen, Zwiebelwürfel darin anrösten, das Mehl hinzugeben und mit der Flüssigkeitsmenge auffüllen, Tomatenmark beifügen, nochmals gut durchkochen lassen und abschmecken.

Die gar gekochten Makkaroni werden mit Schinken und Tomatensoße vermischt und in eine gefettete Auflaufform gegeben. Man streut ger. Käse darüber und gibt Butterflocken darauf.

Bei voller Flamme so hoch wie möglich einschieben und bei  überkrusten.

Weckaufauf:

Zutaten: 8 alte Brötchen, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2—3 Eier, 100 g Zucker, 80 g Mandeln, 750 g Kirschen, Pflaumen oder Äpfel, etwas Semmelmehl, etwas Butter.

Zubereitung: Die Brötchen abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Milch aufkochen und darübergießen. Die Auflaufform mit Fett auspinseln und lagenweise mit Brötchen und Obst füllen, zuletzt über alles Mandeln streuen. Den Rest der Milch mit den Eiern verquirlen, über den Auflauf gießen, mit Semmelmehl und Butterflöckchen belegen und abbacken. 2. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 45—55 Min. Backzeit.

Quarkaufauf mit Obst:

Zutaten: 250 g Quark, 500 g Obst, 125 g Zucker, 2 Eier, etwas abgeriebene Zitrone, 4 Eßlöffel Grieß, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver.

Zubereitung: Den Quark durch ein Sieb passieren, Eigelb und Zucker schaumig rühren, und die übrigen Zutaten daruntermengen. Zum Schluß den sehr steifen Eischnee unterziehen, alles in eine gefettete Form füllen und backen.

2. Einschlebleiste von unten — $\frac{1}{2}$ große Flamme — 45—55 Min. Backzeit.