

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochen, Braten, Backen auf dem Junker + Ruh-Elektro-Herd**

**Junker & Ruh <Karlsruhe>**

**Karlsruhe, [ca. 1956]**

Eiweissmassen

**urn:nbn:de:bsz:31-56784**

## EIWEISS *Massen*

**Allgemeines:** Die erforderlichen Zutaten sind: Eiweiß, Zucker und, je nach Rezept, abgeriebene Zitronenschale, Mandeln oder dergl.

Nur vollkommen klares Eiweiß darf verwendet werden. Ein wenig Eigelb im Eiweiß erschwert die Weiterverarbeitung. Am Rand einer Tasse wird das Ei aufgeschlagen und sorgfältig in Eigelb und Eiweiß geteilt. In einer Porzellan- oder Steingutschüssel schlägt man das Eiweiß mit dem Schneebesen zu sehr steifem Schnee. Damit der Schnee sich festigt, wird dann ein Drittel der Zuckermenge untergeschlagen. Den Rest des Zuckers und die anderen Zutaten mit dem Holz- oder Rührlöffel leicht unter die Masse ziehen. Jedes unnötige Rühren ist zu vermeiden, damit die Masse möglichst luftig bleibt.

### **Merinken.**

**Zutaten:** 3 Eiweiß, 150 g Sand- oder Grießzucker (kein Puderzucker).

**Zubereitung:** Von der, nach obigen Angaben, zubereiteten Eiweißmasse spritzt man mit Hilfe eines Spritzbeutels beliebige Formen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gebacken werden. Erst nach dem Erkalten löst man die lichtgelb gebackenen Merinken vom Papier.

**Backzeit:** Oberhitze 1 und Unterhitze 1 = ca. 80 Min.

Stromlos = solange wie möglich.

### **Mandelmakronen.**

**Zutaten** (für 40—50 St.): 4 Eiweiß, 300 g Sand- oder Grießzucker (kein Puderzucker), 300 g abgezogene gemahlene Mandeln, darunter, je nach Geschmack, einige bittere Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale.

**Zubereitung:** Der Teig wird entsprechend den Angaben über die Zubereitung von Eiweißmassen auf Seite 30 bereitet. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln formt man kleine Häufchen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier belegten Kuchenblech gebacken werden. Erst nach dem Erkalten löst man die Makronen vom Papier.

**Backzeit** für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 25—30 Min.

2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 15 Min.

Stromlos = 10 Min.

### **Wespennester.**

**Zutaten** (für 30—40 St.): 4 Eiweiß, 250 g Zucker, 270 g ungeschälte in Stifte geschnittene Mandeln, 90 g geriebene Schokolade, 2—3 Teelöffel Kakao, 1 Messerspitze Zimt und Nelken.

Zubereitung: Eiweiß wird nach den gegebenen Anweisungen auf Seite 30 zu steifem Schnee geschlagen, alle vorgesehenen Zutaten leicht unterzogen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln formt man kleine runde Häufchen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gebacken werden.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 30–40 Min.  
2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 20 Min.  
Stromlos = 5–10 Min.

## BISKUIT \* *Teige*

Allgemeines: Zu einem Biskuitteig werden Eier, Zucker, Mehl und manchmal Wasser verwendet.

Die Eier werden sorgfältig in Eiweiß und Eigelb geteilt, Eigelb,  $\frac{2}{3}$  des Zuckers und die im Rezept angegebene Wassermenge rührt oder schlägt man  $\frac{1}{2}$  Std. schaumig. Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, der restliche Zucker untergeschlagen und mit dem gesiebten Mehl leicht, ohne starkes Rühren, unter die Masse gezogen. Der Teig soll nicht lange stehen, sondern muß sofort in gut gefetteter Form gebacken werden.

### Biskuitrolle.

Zutaten: 4 Eier, 100 g feiner Zucker, 75 g Mehl, 25 g Maizena, Marmelade.  
Zur Glasur: 150 g Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser.

Zubereitung: Nachdem der Teig entsprechend der obigen Anweisung zubereitet ist, wird die Masse auf ein mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gleichmäßig aufgestrichen. Nach dem Backen stürzt man den Kuchen auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch, entfernt das Pergamentpapier und schneidet die Ränder ab, bestreicht die Fläche mit Marmelade und rollt mit Hilfe des Handtuchs den Kuchen zusammen. Alle Handgriffe müssen schnell ausgeführt werden, damit die Masse noch biegsam bleibt und beim Rollen nicht bricht.

Die fertige Biskuitrolle wird mit einer aus Staubzucker, Wasser und Zitronensaft angerührten Glasur bestrichen.

Backzeit: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 20–25 Min.

### Biskuittorte.

Zutaten: 4 Eier, 200 g feiner Zucker, 150 g gesiebtes Mehl, 100 g Maizena, 4 Eßlöffel Wasser, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Messerspitze Backpulver.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 35–40 Min.  
Stromlos = 10 Min.