Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Biskuitteige

urn:nbn:de:bsz:31-56784

Visual Library

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, ⅔ des Zuckers und die im Rezept angegebene Wassermenge rührt oder schlägt man ½ 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.

31

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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Anisbrot.

Zutaten: 6 Eier, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 5 g Anis.

Zubereitung: Unter den, nach den Anweisungen auf Seite 31 gerührten Teig gibt man außer den dort angegebenen Zutaten noch Anis. Die Masse wird in zwei gut gefetteten länglichen Kastenformen gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man das Brot in beliebig dicke Scheiben und röstet sie lichtgelb.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 40—50 Min.
Stromlos = 10 Min.

Haselnußtorte.

Zutaten: 7—8 Eier, 300 g Zucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 250 g Haselnüsse gemahlen, 125 g Mehl, 1 Vanillezucker.

Zur Glasur: 200 g Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser.

Zubereitung: Der Teig wird in der auf Seite 31 angegebenen Weise zubereitet, Haselnüsse und Eischnee vorsichtig unter die Masse gegeben. Man füllt den Teig in eine gut gefettete Springform und überzieht die Torte nach dem Backen mit der aus Staubzucker, Wasser und Zitronensaft angerührten Glasur. Mit ganzen Haselnüssen verzieren.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 60 Min.
Stromlos = 10 Min.

MÜRBE * Teige

Allgemeines: Mürbeteige bereitet man auf einer Holz- oder Marmorunterlage. Alle Zutaten, wie Mehl, Zucker, Butter und Geschmackszutaten, werden auf die Unterlage gegeben. Die Butter wird mit einem Messer oder Teigschaber etwas zerkleinert, damit sie sich gleichmäßig verteilt. Dann gibt man das ganze Ei oder nur das Eigelb, je nach Rezept, in die Mitte und arbeitet die Masse schnell zusammen. Die Unterlage immer mit Mehl bestreuen, damit der Teig nicht anklebt. Die fertige Masse an kühlem Ort ruhen lassen (½—1 Stunde), erst dann weiter verarbeiten.

Spritzgebäck.

Zutaten (für etwa 40 St.): 100 g Butter, 125 g Zucker, 250 g Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 1—2 Eier.

Zubereitung: Man arbeitet die Zutaten in der auf Seite 33 angegebenen Weise zusammen und läßt den Teig eine halbe Stunde ruhen. Dann preßt man ihn durch eine Backspritze oder auch Fleischhackmaschine mit Spritzeinsatz zu gleichmäßigen Stäbchen, aus denen man runde oder

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg