

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Rührteige

urn:nbn:de:bsz:31-56784

gefetteten Blech gebacken werden. Nach dem Backen taucht man die Enden der Schnitten in Schokolade-Glasur. (Die Schokolade wird im Wasserbad aufgelöst und etwas Palmin oder Butter beigefügt, bei 50 g Schokolade, 1 Messerspitze Palmin).

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 20 Min.

2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 10 Min.

Stromlos = 10 Min.

Käsestangen.

Zutaten: 100 g Fett, 80 g feingeriebener Käse, 150 g Mehl, 75 g Maizena, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Paprika, sowie 2 Eigelb oder ein ganzes Ei, etwas geriebener Käse zum Einfüllen.

Zubereitung: Diese Zutaten zusammenkneten, $\frac{1}{2}$ Stunde kaltstellen, Röllchen formen, in geriebenem Käse drehen und goldgelb backen.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 15–20 Min.

2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 10 Min.

Stromlos = 10 Min.

Linzer Torte.

Zutaten: 250 g Mehl, 50 g Maizena, 250 g Zucker, 250 g Butter, 200 g Mandeln, 10 g Zimt, 2 g Nelken, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale gerieben, 1 Eßlöffel Kakao, 2 Eßlöffel Kirschwasser, 2 Eier, Marmelade.

Zubereitung: Aus den Zutaten einen Mürbeteig (Seite 33) bereiten. Die größere Hälfte des Teiges auf einem mit Pergamentpapier belegten und gefetteten Tortenboden auswellen, einen Rand ringsum legen und mit Marmelade füllen. Aus dem Rest des Teiges gleichmäßige Streifen ausradeln, gitterförmig über die Marmelade legen und mit Eigelb bestreichen.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 40–45 Min.

Stromlos = 10 Min.

RÜHR * Teige

Backpulvermassen.

Allgemeines: Zu einem Rührteig benötigt man Butter, Zucker, gesiebtes Mehl, Maizena, Eier, Milch, Backpulver (Treibmittel).

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Eier, oder je nach Rezept nur Eigelb, unter stetem Rühren dazu gegeben. Zum Schluß fügt man das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl und Maizena unter die Masse. Sobald sich Luftblasen beim Rühren zeigen, ist der Teig fertig. Je nach Rezept fügt man dann noch die übrigen Zutaten an die Masse und füllt sie in eine gefettete Form. Es ist darauf zu achten, daß an dem oberen Rand der Form kein Teig anhaftet.

Marmorkuchen.

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 375 g Mehl, 125 g Maizena, 1 Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Tasse Milch. Für die Kakaofüllung: 2 Eßlöffel Kakao, 2—3 Eßlöffel Zucker und etwas Milch.

Zubereitung: Von den Zutaten — außer dem Kakao, Zucker und Milch für die Füllung — wird nach den Angaben auf Seite 35 ein Teig bereitet, ein Drittel abgeteilt und darunter die für die Kakaofüllung vorgesehenen Zutaten gemischt. In eine gut gefettete Form füllt man zunächst etwa die Hälfte des hellen Teiges, dann die Kakaomasse und zum Schluß den Rest der hellen Masse.

Backzeit: Oberhitze 1 und Unterhitze 3 = 55—60 Min.
Stromlos = 10 Min.

Backpulverkuchen oder Gugelhupf.

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 375 g Mehl, 125 g Maizena, 1 Backpulver, 1 kl. Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ Zitrone abgerieben oder 1 Päckchen Vanillezucker. Nach Geschmack noch 150 g Sultaninen und 60 g geriebene Mandeln.

Zubereitung: Der Teig wird entsprechend der allgemeinen Anweisung auf Seite 35 zubereitet und in länglicher Form oder auch Springform gebacken. Nach dem Backen kann der Kuchen mit einer Glasur überzogen oder mit Puderzucker bestreut werden.

Backzeit: Oberhitze 1 und Unterhitze 3 = 55—60 Min.
Stromlos = 10 Min.

Gewürzkuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 200 g Mehl, 50 g Maizena, 180 g gehackte Haselnüsse, 65 g Zitronat, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Ingwer, Zimt, Nelken, Kardamon, Kakao, etwas Salz und Pfeffer, 1 Eßlöffel Rum, $\frac{1}{2}$ Backpulver.

Zubereitung: Butter, Zucker und die ganzen Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt. Unter die Masse sind sämtliche Zutaten — als letztes der Rum — zu rühren. Da dieser Kuchen recht würzig sein muß, ist er gut abzuschmecken und gegebenenfalls noch etwas Gewürz dazuzugeben. Der Teig wird in einer gefetteten Kastenform gebacken.

Backzeit: Oberhitze 0 und Unterhitze 3 = 55—60 Min.
Stromlos = 10 Min.

Englischer Teekuchen.

Zutaten: 280 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 200 g Mehl, 80 g Maizena, 140 g Sultaninen und Korinthen, 65 g Zitronat, 3 Eßlöffel Arrak, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Zubereitung: Nach den gegebenen Anweisungen auf Seite 35 bereitet man den Teig. Die Korinthen werden mit Mehl abgerieben, Zitronat in Würfel geschnitten und unter die Masse gezogen. Als letztes gibt man den Arrak oder Rum dazu. Der Teig wird in einer mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegten Kastenform gebacken.

Backzeit: Oberhitze 0 und Unterhitze 3 = 65—70 Min.
Stromlos = 10 Min.

Kantonenkuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 6 Eier, 200 g Mehl, 100 g Maizena, 1 Zitrone abgerieben, 125 g Sultaninen, 125 g entsteinte eingemachte Kirschen, 125 g Zitronat, 1 Messerspitze Backpulver.

Zubereitung: Ist die Masse nach den allgemeinen Angaben auf Seite 35 zubereitet, gibt man das in Würfel geschnittene Zitronat, die mit Mehl gereinigten Sultaninen und als letztes die mit Rum getränkten Kirschen unter den Teig, der in einer gefetteten Kastenform gebacken wird.

Backzeit: Oberhitze 0 und Unterhitze 3 = 80—90 Min.
Stromlos = 10 Min.

HEFE * *Teige*

Allgemeines: Die erforderlichen Zutaten sind: Mehl, Butter, Zucker, Eier, Milch und Hefe.

Die Hefe wird in einer Tasse mit 1—2 Eßlöffel lauwärmer, gezuckerter Milch aufgelöst. Diese Hefelösung läßt man 3—5 Minuten gehen, erst dann wird sie weiter verwendet. Mehl, Zucker, Eier, Butter, Salz — alles nicht zu kalt — und die Hefelösung mit der lauwarmen Milch verarbeiten. Mit der Hand den Teig tüchtig schlagen, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Der Hefeteig wird zum Gehen aufgestellt. Der Backofen eignet sich sehr gut zum Gehen des Teiges in der Schüssel, er wird mit OH 3 + UH 3 5 Minuten erwärmt. Die dabei im Backofen erreichte Temperatur genügt vollkommen zum Aufgehen des Teiges. Ein zweites Aufgehen der Masse in der Form ist nicht erforderlich, da ja der Kuchen in den kalten Ofen gegeben wird, dort nochmals langsam aufgeht und gleichzeitig gebacken wird.

Obstkuchen (Pflaumen- oder Apfelkuchen).

Zutaten: 400 g Mehl, 100 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Milch, 20 g Hefe, 1 Prise Salz, 2—3 Pfund Obst und die seiner Säure entsprechende Menge Zucker. Für Pflaumenkuchen 80 g grobgehackte Mandeln, für Apfelkuchen 80 g Korinthen, Butterflöckchen.

Zubereitung: Ein Hefeteig wird nach den Angaben auf Seite 37 bereitet, den man auf einem gefetteten Kuchenblech flach ausrollt und mit