

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Blätterteige

urn:nbn:de:bsz:31-56784

beutel auf Fettpapier zu Kringeln. $\frac{1}{2}$ Pfund Fett wird in einem Schmortopf mit Stufe 3 zum Kochen gebracht, dann auf Stufe 2 zurückschalten, die Spritzkuchen ins Fett geben und in 5—8 Minuten goldgelb backen. Sind etwa 10 Stück fertig, so kann auf Stufe 0 geschaltet werden, so daß die restlichen 5 Stück stromlos backen. Die Spritzkuchen werden in die Glasur getaucht und noch warm auf den Tisch gegeben. Glasur: Staubzucker wird mit etwas Rum und wenig Wasser angerührt.

BLÄTTER * *Teige*

Allgemeines: Zum Blätterteig werden Mehl, Butter, weißer Käse (Quark), 1 Prise Salz und etwas Zucker verwendet. Der gut ausgedrückte Quark wird mit Mehl, Butter, Salz und Zucker auf einer Holz- oder Marmorunterlage mit kühlen Händen rasch zu einem Teig zusammengearbeitet. Die Unterlage bestäubt man stets mit etwas Mehl, 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. Wiederum wird der Teig ausgerollt und die Enden der Mitte zu zweimal eingeschlagen. Diese Touren sind 8—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.

Pasteten mit Schinkenfüllung.

Zutaten: 250 g Mehl, 250 g Quark, 250 g Butter. Für die Füllung: 200 g feingewiegter Schinken und etwas gehackte Petersilie.

Zubereitung: Einen Blätterteig nach den Anweisungen auf Seite 42 bereiten, zu einem länglichen Stück ausrollen und runde Platten von 10 cm Durchmesser 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 überstreut. Pasteten gelingen in feuchter, heißer Luft besonders gut, darum stellt man eine Schale mit heißem Wasser beim Backprozeß mit in den Ofen.

Vorheizen: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 10 Minuten.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = ca. 30—40 Min.

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

Stromlos = 10 Min.

Schillerlocken.

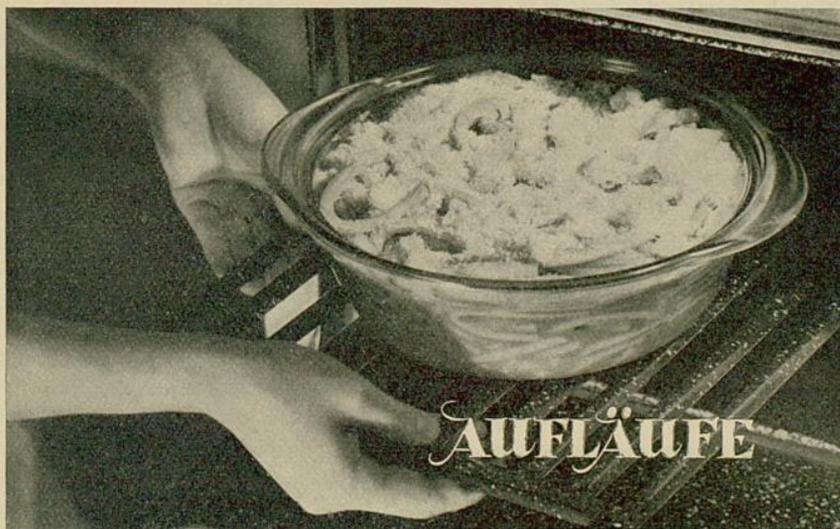
Zutaten (für 8 St.): 250 g Mehl, 250 g Quark, 250 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Vanillezucker.

Zubereitung: Entsprechend den Richtlinien auf Seite 42 wird ein Blätterteig gemacht, den man $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollt und mit dem Backrädchen in 2 cm breite Streifen schneidet. Diese Streifen werden mit der mit Eiweiß bestrichenen Seite (zum besseren Haftenbleiben) nach oben um die Schillerlockenformen (in jedem Haushaltsgeschäft erhältlich) gewickelt, mit Eigelb bepinselt und auf einem mit kaltem Wasser abgespülten Blech gebacken. Später sind die Formen zu lösen und die Schillerlocken mit Schlagsahne zu füllen.

Vorheizen: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 10 Min.

Backzeit: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 30—40 Min.

Stromlos = 10 Min.



Makkaroni-Auflauf.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. Makkaroni, 1 Tasse saure Sahne, 80 g Butter, 2—3 Eier, geriebene Semmel oder geriebenen Käse, 1 Zwiebel, in Würfel geschnittener kalter Braten oder Schinken, Salz.

Zubereitung: Die Makkaroni werden 15 Minuten in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und in die feuerfeste Form mit feingeschnittenen Bratenresten oder Schinken lagenweise eingefüllt. Zwischen jede Lage Makkaroni und Fleisch kommen Gewürze und in Fett gedämpfte Zwiebeln. Die mit den Eiern gequirlte Sahne