

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Das Backen

urn:nbn:de:bsz:31-56784



DAS BACKEN

Sie haben sich doch schon immer darauf gefreut, Ihre Familie und Ihre Gäste mit jenen heimgebackenen Kleinigkeiten zu überraschen, die so überzeugend die tüchtige Hausfrau verraten. Dieser Wunsch wird Ihnen jetzt bestimmt erfüllt, denn ohne Hangen und Bangen, ob auch alles gut gelingt, können Sie Ihr Gebäck dem Junker & Ruh-Elektroherd anvertrauen. Sie werden Ihre helle Freude daran haben, denn die mit Liebe und Sorgfalt zubereiteten Kuchen werden ohne viel Mühe immer wunderschön gleichmäßig gebacken sein, ganz so, wie Sie es sich vorgestellt haben. Sie wissen ja, daß für einen gut gelungenen Kuchen die richtige und sachgemäße Zubereitung des Kuchenteiges eine wichtige Voraussetzung ist. Soll alles gut gelingen, müssen die Zutaten nach den Rezepten richtig abgewogen und der Eigenart des Gebäcks entsprechend verarbeitet werden.

So verschieden, wie die Gebäckarten sind, so verschieden sind auch die Backtemperaturen, die sie benötigen. Da der elektrische Backofen, wie schon vorher erwähnt, von zwei Schaltern, also für Ober- und Unterhitze getrennt, bedient wird und auch seine Wärmeabgabe noch in drei Stufen regelbar ist, können Sie bequem die für jede Gebäckart richtige Backtemperatur erreichen. Alle Arten von Kuchen werden in den kalten Ofen eingeschoben, da der allmähliche und vor allem gleichmäßige Temperaturanstieg bei allen Backwaren mit ganz wenigen Ausnahmen ein Vorheizen des Backofens überflüssig macht.

Jede Hausfrau weiß auch, daß gerade vor Beginn des Backens zu starke Hitze oft nur schaden kann. Die Bräunung tritt zu früh ein, die Feuchtigkeit kann nicht entweichen, und der bekannte Wasserstreifen zeigt sich dann beim Aufschneiden. Bei Hefeteigen, die in den kalten Ofen eingeschoben werden, fällt sogar das zweite Aufgehen des Hefeteiges weg. Durch die langsame Erwärmung kann der Hefeteig noch im Backofen gut aufgehen. Damit Sie die im Backofen erzeugte Hitze vollkommen ausnützen, ist es angebracht, daß Sie die Wärmezufuhr schon dann abschalten, wenn der Kuchen erst eine leichte Bräunung aufweist. Die im Backofen aufgespeicherte Wärme genügt, um den Kuchen etwa in 10 Minuten fertig zu backen. Bei der Eigenart der Elektrowärme gilt also auch hier der Grundsatz:

FERTIG BACKEN OHNE STROM!

Der Backofen hat rechts und links je drei Einschiebleisten bzw. Rillen, die das Kuchenblech tragen. Letzteres beim Einschoben in den Backofen stets hinten anstoßen lassen. Formenkuchen erhalten als Unterlage ein sogenanntes Traggitter, das bei jedem Elektroherd mitgeliefert wird.

DIE BENUTZUNG DER RILLEN:

Mittlere Rille: Zum Abbacken von Plattenkuchen und von Kleingebäck.

Untere Rille: Alle anderen Kuchenarten, die immer auf das Traggitter gestellt werden, wie Biskuitmassen, Backpulverteige, Hefegugelhupf, Obstkuchen in der Springform und süße Aufläufe, die wie ein Kuchen gebacken werden.

WIE WIRD *beim Backen* GESCHALTET?

Eiweißgebäck.

Alle Eiweißmassen benötigen zum Backen nur eine sehr gelinde Temperatur. Z. B. werden Merinken mit OH 1 + UH 1 in etwa 80 Minuten gebacken bzw. getrocknet, dann noch 30 Minuten stromlos. Eiweißmassen, die etwas fester sind, wie z. B. Mandelmakronen, werden folgendermaßen abgebacken: Das 1. Blech OH 3 + UH 3, das 2. Blech OH 2 + UH 2.

Biskuitmassen.

Alle Biskuittorten werden mit OH 2 + UH 3 abgebacken. Eine Ausnahme bildet die Biskuitroulade, die auf dem Kuchenblech abgebacken wird und dann noch zusammengerollt werden muß. Damit sie zum Wickeln elastisch genug bleibt, muß sie mit OH 3 + UH 3 ohne Ausnützung der Speicherwärme abgebacken werden.

Mürbeteige

Kleingebäck wird meistens aus Mürbeteigmassen bereitet. Zum Abbacken sind ein oder meistens zwei Kuchenbleche notwendig. Das 1. Blech wird mit OH 3 + UH 3 abgebacken. Für das 2. Blech genügt OH 2 + UH 2. Zwei Bleche zur gleichen Zeit abzubacken ist nicht ratsam, da durch den Wärmeverlust beim Auswechseln der Bleche ein schnelleres Abbacken doch nicht erreicht werden kann.

Rührteige

Der in allen Gegenden bekannte Backpulverkuchen, den es in vielerlei Arten gibt, und der so viele Namen trägt, wie Gugelhupf, Marmorkuchen, Gleichschwer, Immergut, wird mit OH 1 + UH 3 abgebacken. Die schwereren Rührteige, wie englischer Teekuchen, Kantonenkuchen, müssen sehr langsam gebacken werden. Durch ein zu rasches Backen entsteht leicht der sogenannte Wasserstreifen. Die Wärmezufuhr wird deshalb niedrig gehalten, und zwar benützen Sie OH 0 + UH 3 dazu.

Hefeteige

Alle geformten Hefeteige werden mit OH 2 + UH 3 gebacken, Hefepfannkuchen, wie Streuselkuchen, Obstkuchen usw. mit OH 3 + UH 3.

Brühteige.

Windbeutel benötigen, damit sie recht gut aufgehen, ebenfalls eine sehr starke Temperatur. 1. Blech mit OH 2 + UH 3, 2. Blech mit OH 2 + UH 2.

Blätterteige

Der Blätterteig benötigt wegen seines sehr großen Fettgehaltes zum Abbacken eine sehr starke und intensive Temperatur. Hierfür ist ein Vorheizen mit OH 3 + UH 3 ca. 10 Minuten erforderlich. Diese Schaltstellung wird für das 1. Blech beibehalten. Wird ein 2. Blech abgebacken, dann schalten Sie OH 2 + UH 2 ein. Da der Blätterteig in feuchter Luft besser aufgeht, wird eine Schale mit sehr heißem Wasser zu Beginn des Backprozesses in den Ofen gestellt oder man bespritzt das Backblech mit Wasser.

Aufläufe.

Zum Abbacken von süßen Aufläufen ist OH 2 + UH 3 notwendig. Ein sehr schnelles Überkrusten von pikanten Aufläufen wird mit OH 3 + UH 3 durchgeführt.



Verlorener Apfelkuchen

Angabe der Schaltstufen und der Backzeiten der verschiedenen Kuchenarten im Junker & Ruh-Elektro-Herd

Gebäckart	Angabe der Rillen	Angabe der Schaltstufen und ihre Benützungszeit				Gesamt-Backzeit
		Oberhitze Stufe	Unterhitze Stufe	Zeit	Stromlos Stufe 0	
Eiweißmassen:		O H	U H	Min.	Min.	Min.
Merinken	mittlere	1	1	80	so lange wie möglich	60–120
Mandelmakronen	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	25-30 15	– 10	I. Blech: 30 II. Blech: 25
Wespennester	mittlere	2 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	30-40 20	– 5–10	I. Blech: 40 II. Blech: 30
Biskuitmassen:						
Biskuittorte	untere	2	3	35-40	10	50
Biskuitrolle	mittlere	3	3	20-25	–	20–25
Anisbrot	untere	2	3	40-50	10	50–60
Haselnußtorte	untere	2	3	60	10	70
Mürbeteige:						
Spritzgebäck	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	20-25 10	– 10	I. Blech: 25 II. Blech: 20
Terrassen	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	20-25 10	– 10	I. Blech: 25 II. Blech: 20
Obsttörtchen	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	25-30 15	– 10	I. Blech: 30 II. Blech: 25
Arrakschnitten	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	20 10	– 10	I. Blech: 20 II. Blech: 10
Käsestangen	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	15-20 10	– 10	I. Blech: 20 II. Blech: 10
Linzer Torte	mittlere	2	3	40-45	10	55
Rührteige:						
Marmorkuchen	untere	1	3	55-60	10	70
Gewürzkuchen	untere	0	3	55-60	10	70
Engl. Teekuchen	untere	0	3	65-70	10	75
Pulverkuchen	untere	1	3	55-60	10	70
Kantonenkuchen	untere	0	3	80-90	10	90

Angabe der Schaltstufen und der Backzeiten der verschiedenen Kuchenarten im Junker & Ruh-Elektro-Herd

Gebäckart	Angabe der Rillen	Angabe der Schaltstufen und ihre Benützungszeit				Gesamt-Backzeit
		Oberhitze Stufe	Unterhitze Stufe	Zeit	Stromlos Stufe 0	
Hefeteige:		O H	U H	Min.	Min.	Min.
Hefezopf	mittlere	2	3	40-45	10	55
Obstkuchen	mittlere	3	3	35-40	10	50

Um den unterschiedlichen Stromverhältnissen in den einzelnen Versorgungsgebieten Rechnung zu tragen, verweisen wir wegen der **Schaltstufen** und der Benützung der entsprechenden **Einschiebeleisten** bzw. **Rillen** auf die Angaben in diesem Beiblatt.

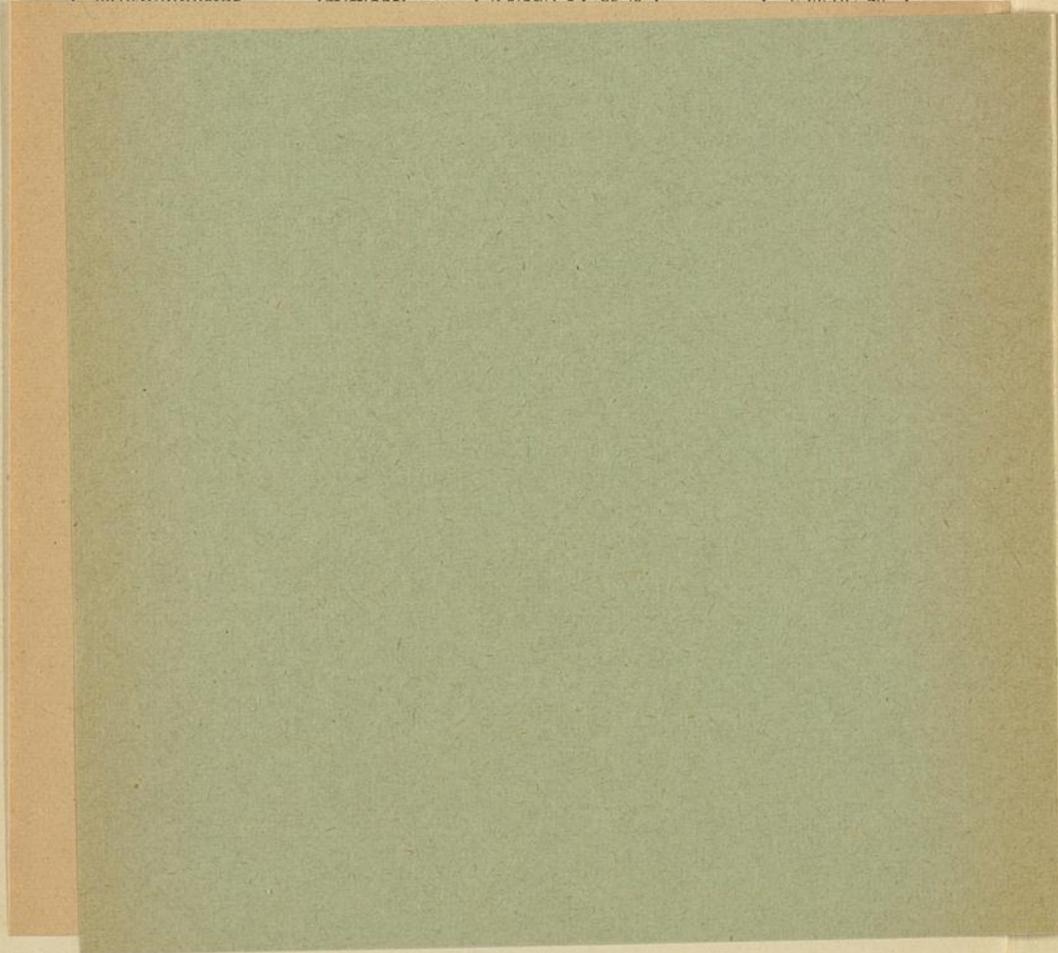
Gebäckart	Angabe der Rillen	Angabe der Schaltstufen und ihre Benützungszeit				Gesamt-Backzeit
		Oberhitze Stufe	Unterhitze Stufe	Zeit	Stromlos Stufe 0	
Rührteige:						
Marmorkuchen						
mittelhohe Form	mittlere	2	3	40-45	10	55
hohe Form	untere	1	3	55-60	10	70
Pulverkuchen						
mittelhohe Form	mittlere	2	3	40-45	10	55
hohe Form	untere	1	3	55-60	10	70
Hefeteige:						
Gugelhupf						
mittelhohe Form	mittlere	2	3	40-45	10	55
hohe Form	untere	1	3	55-60	10	70
Brühteige:						
Windbeutel	mittlere	3	I. Blech: 3	30-35	10	45
		2	II. Blech: 3	20-25	10	35

**Bedienungsanweisung für Junker & Ruh-Elektroherde
der Serien Nr. 52017-52018 und 53013-53014**

Gebäckart	Schaltung	Einschiebe- leiste	Schwaden- abzug öffnen nach	Backzeit
Rührkuchen (Springform)	UH2+OH2	2. von unten	40 Min.	50+10 Min.
Rührkuchen (Gugelhupf)	UH2+OH2	1. " "	40 "	55+10 "
Biskuittorte	UH2+OH2	2. " "	30 "	45+10 "
Apfeltorte, gedeckt	UH3+OH2	2. " "	35 "	40+10 "
Sandtorte (Springform)	UH1+OH1	1. " "	50 "	60+10 "
	10 Min. vorgeheizt UH3+OH3 hierbei ist es vorteilhaft, ausnahmsweise vorzuheizen			
Spritzgebäck	1. Blech: UH3+OH3	3. von unten	auf	20 Min.
	2. Blech: UH2+OH2	3. " "	"	10 "
Biskuitrolle	UH3+OH3	2. " "	zu	18 "
Streuselkuchen (Blech)	UH3+OH3	2. " "	20 Min.	25+10 "
Obstblechkuchen (Hefe)	UH3+OH3	2. " "	20 "	25+10 "
Junker & Ruh-Kranz	UH3+OH2	2. " "	30 "	35+10 "
Windbeutel	UH3+OH2	2. " "	30 "	40+10 "

Angabe der Schaltstufen und der Backzeiten der verschiedenen Kuchenarten im Junker & Ruh-Elektro-Herd

Gebäckart	Angabe der Rillen	Angabe der Schaltstufen und ihre Benützungszeit				Gesamt-Backzeit
		Oberhitze Stufe	Unterhitze Stufe	Zeit	Stromlos Stufe 0	
Eiweißmassen:		O H	U H	Min.	Min.	Min.
Merinken	mittlere	1	1	80	so lange wie möglich	60-120
Mandelmakronen	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	25-30 15	- 10	I. Blech: 30 II. Blech: 25
Wassernester	mittlere	2	I. Blech: 3	30-40	-	I. Blech: 40



Angabe der Schaltstufen und der Backzeiten der verschiedenen Kuchenarten im Junker & Ruh-Elektro-Herd

Gebäckart	Angabe der Rillen	Angabe der Schaltstufen und ihre Benützungszeit				Gesamt-Backzeit	
		Oberhitze Stufe	Unterhitze Stufe	Zeit	Stromlos Stufe 0		
Hefeteige:		O H	U H	Min.	Min.	Min.	
Hefezopf	mittlere	2	3	40-45	10	55	
Obstkuchen	mittlere	3	3	35-40	10	50	
Gedeckter Apfelkuchen	mittlere	2	3	45-50	10	55 – 60	
Schnecken	mittlere	2	3	35-40	10	50	
Streuselkuchen	mittlere	3	3	35-40	10	50	
J. u. R.-Kranz	mittlere	2	3	50	10	60	
Weihnachts-Stollen	vorheizen mittlere	3 2	3 3	15 55-60	10	65 – 70	
Brühteige:							
Windbeutel	mittlere	2	3	40-45	10	50 – 55	
Blätterteige:							
Pasteten	vorheizen mittlere	3 2	3	10 I. Blech: 3 II. Blech: 2	30-40 15	10	40 – 50
Schillerlocken	vorheizen mittlere	3 3	3 3	10 30-40	10	40 – 50	
Aufläufe:							
Makkaroni-Auflauf	mittlere	3	3	30	10	40	
Weckauflauf	untere	2	3	50-60	10	70	
Fleischauflauf	mittlere	3	3	30	10	40	
Gemüseauflauf	mittlere	3	3	30	10	40	

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.



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 ($\frac{1}{2}$ —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 Bakspritze oder auch Fleischhackmaschine mit Spritzeinsatz zu gleichmäßigen Stäbchen, aus denen man runde oder

„S“-Kringel formt, die auf einem gut gefetteten Kuchenblech gebacken werden. Nach dem Backen sind sie sogleich vom Blech herunterzunehmen.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 20–25 Min.
2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 10 Min.
Stromlos = 10 Min.

Terrassen- und Obsttörtchen.

Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Maizena, 125 g Zucker, 150 g Butter, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei oder 1–2 Eigelb.

Zubereitung: Den Teig nach den allgemeinen Angaben auf Seite 33 zusammenarbeiten und ihn eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann die Masse gleichmäßig ausrollen und für Terrassen-Plätzchen in drei verschiedenen Größen ausstechen, mit Eigelb bepinseln und auf einem gefetteten Blech backen. Nach dem Backen werden die Plätzchen in den drei verschiedenen Größen übereinandergesetzt und Marmelade dazwischen gestrichen. Sie können dann noch mit Puderzucker bestreut werden.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 20–25 Min.
2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 10 Min.
Stromlos = 10 Min.

Für Obsttörtchen wird der Teig ebenfalls ausgerollt, runde Plätzchen im Durchmesser von 8–10 cm ausgestochen und in die gut gefetteten Förmchen gelegt. Um ein Zusammenrutschen der Teigmasse beim Backen zu verhindern und ein gutes Aussehen zu bewirken, empfiehlt es sich, über die mit Teig ausgelegten Förmchen getrocknete Erbsen zu legen, die nach dem Backen zu entfernen sind. Die kleinen Formen werden zum Backen auf ein Blech gestellt. Nach dem Backen füllt man die Törtchen mit frischem oder eingemachtem Obst und bespritzt sie evtl. noch mit Schlagsahne.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 25–30 Min.
2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 15 Min.
Stromlos = 10 Min.

Arrakschnitten.

Zutaten (für etwa 40–50 St.): 175 g Mehl, 75 g Maizena, 1 Ei oder 2 Eigelb, 125 g Zucker, 125 g Butter, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eßlöffel Arrak oder Rum.

Zubereitung: Die Zutaten werden in der auf Seite 33 angegebenen Weise zusammengearbeitet und der Teig eine halbe Stunde kalt gestellt. Die Masse preßt man dann durch eine Backspritze oder Fleischhackmaschine mit Spritzeinsatz in ca. 8 cm lange und 2 cm breite Streifen, die auf einem gut

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 lauwarmen, 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

Semmelmehl bestreut (zum Aufsaugen der Obstflüssigkeit). Die entsteinten Pflaumen oder die in Scheiben geschnittenen Äpfel werden gleichmäßig auf dem Teig verteilt, ebenso die gehackten Mandeln oder Korinthen. Erst nach dem Backen des Obstkuchens wird der Zucker aufgestreut.

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

Gedeckter Apfelkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei oder 2 Eigelb, 80 g Zucker, 20 g Hefe, 1 kl. Tasse Milch, etwas Zucker, 50—70 g Sultaninen, 30 g Butter, gestiftelte Mandeln, 1½ Pfund Äpfel in Scheiben geschnitten und entsprechend ihrer Säure gezuckert.

Zubereitung: Der Hefeteig wird entsprechend der Anweisung auf Seite 37 zubereitet, zwei Drittel des Teiges auf dem Boden des Backbleches gleichmäßig ausgerollt, mit Semmelmehl bestreut und mit Äpfeln, Sultaninen und Butterflöckchen bedeckt. Der Rest des Hefeteiges wird dünn ausgerollt und über die Äpfel gegeben. Diese Decke des Apfelkuchens wird mit Eigelb bestrichen und mit gestiftelten Mandeln bestreut.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 45—50 Min.
Stromlos = 10 Min.

Streuselkuchen.

Zutaten: 375 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei, 80 g Zucker, 15 g Hefe, 1 kl. Tasse Milch. Streusel: 180 g Butter, 180 g Zucker, 350 g Mehl, 10 g Zimt.

Zubereitung: Man bereitet den Hefeteig nach den Anweisungen auf Seite 37, rollt ihn aus und gibt ihn auf ein gefettetes Blech. Der Teig ist mit Milch zu bepinseln und die Streusel sind gleichmäßig darauf zu verteilen. Streusel: Die Butter mit Zucker, Mehl und Zimt rasch zu Streuseln zusammenarbeiten.

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

Schneckenudeln.

Zutaten: 80 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 15 g Hefe, 300 g Mehl, 1 Tasse Milch. — Etwas Zucker, etwas Zimt, einige Sultaninen, Butter zum Bepinseln.

Zubereitung: Der gut aufgegangene Hefeteig, entsprechend der Anweisung auf Seite 37 zubereitet, wird ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit Zucker, Zimt und Sultaninen bestreut. Das Ganze wird fest ausgerollt, in 3 cm dicke Scheiben geschnitten, die mit dem Handballen platt



Junker & Ruh-Kranz

gedrückt werden. Die Schnecken bepinselt man mit Eigelb und backt sie auf einem gut gefetteten Blech. Nach dem Backen mit einer Puderzucker-
glasur überziehen.

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

Hefezopf.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Zucker, 125 g Butter, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Prise Salz, 20 g Hefe, Korinthen, Sultaninen, Mandeln, nach Geschmack auch etwas Zitronat.

Zubereitung: Nach den allgemeinen Angaben auf Seite 37 wird ein Hefeteig bereitet, Korinthen und Mandeln gleich mit in den Teig gegeben. Der gut aufgegangene Teig wird in drei Stränge geteilt und zu einem Zopf oder Kranz geschlungen. Mit Eigelb bepinseln und mit grobgehackten Mandeln bestreuen. Auf einem gefetteten Blech abbacken und mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 40—45 Min.
Stromlos = 10 Min.

Junker & Ruh-Kranz.

Zutaten: 750 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 30 g Hefe, 1 Ei, das Abgeriebene einer halben Zitrone, gut $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Teelöffel Salz. Füllung: 50 g Butter, 50 g Zucker, mit etwas Zimt gemischt, 125 g Sultaninen, 75 g Korinthen, 50 g feingewiegte und 50 g grobgehackte Mandeln zum Bestreuen.

Zubereitung: Von den Zutaten — die der Füllung ausgenommen — wird ein Hefeteig nach den Richtlinien auf Seite 37 bereitet, in ein längliches Stück ausgerollt und mit der flüssig gemachten Butter bepinselt. Dann gibt man Zucker, Zimt, feine Mandeln und die mit Mehl abgeriebenen Sultaninen darauf. Das Ganze wird fest zusammengerollt, der Länge nach auseinander geschnitten und zu einem Kranz zusammengeschlungen (die Schnittflächen nach oben). Der Kranz wird mit Eigelb bepinselt und mit grobgehackten Mandeln bestreut. Nach dem Backen mit einer Puderzucker-
glasur verzieren.

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

Weihnachtsstollen.

Zutaten: 750 g Mehl, 50 g Hefe, 200 g Butter, 150 g Zucker, 100 g Zitronat, 150 g Sultaninen, 150 g Korinthen, 75 g Mandeln, 10 g bittere Mandeln, das Abgeriebene einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, etwas Salz.

Zubereitung: Hefe in einer Tasse mit 2—3 Eßlöffel lauwarmer, gezuckerter Milch auflösen und 3—5 Minuten gehen lassen, erst dann weiter verwenden. Alle vorgesehenen Zutaten mit der Hefe und lauwarmen Milch tüchtig zusammenarbeiten, bis der Teig glatt ist und sich von der Schüssel löst. An warmem Ort gehen lassen. Die Masse wird dann ausgerollt und eine Seite eingeschlagen, so daß die Stollenform entsteht. Auf ein gefettetes Blech setzen und nochmals ca. 1 Stunde gut gehen lassen. Mit Eigelb bepinseln und nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Vorheizen: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 15 Min.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 55—60 Min.

Stromlos = 10 Min.

BRÜH * Teige

Allgemeines: Die dazu notwendigen Zutaten sind: Mehl, Butter, Zucker, Eier, Salz, Wasser.

In einem kleinen Topf wird Butter, Wasser, Salz und Zucker zum Kochen gebracht. Die Platte ausschalten und das gesiebte Mehl schnell unterrühren und zu einem Kloß abbrennen. In den heißen Kloß gibt man 1 Ei, die anderen Eier werden dem erkalteten Teig zugegeben. Der fertige Teig muß glänzend und zackig und nicht dünnflüssig sein.

Windbeutel.

Zutaten (für etwa 12 St.): 50 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 1 Prise Salz, 125 g Mehl, 1 Vanillezucker, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ l Sahne zum Füllen.

Zubereitung: Der Brühteig wird nach obigen Angaben zubereitet. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln setzt man kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech, und zwar nicht zu dicht nebeneinander, da sie sehr aufgehen. Nach dem Backen und Erkalten schneidet man die Windbeutel mit einem scharfen Messer auf, füllt sie mit Schlagsahne oder Creme und bestreut sie mit Puderzucker.

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

Stromlos = 10 Min.

Spritzkuchen.

Zutaten (für etwa 15 St.): 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 20 g Zucker, 1 Vanillezucker, 50 g Butter, 125—140 g Mehl, 1 Prise Salz, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ l Wasser. Zur Glasur: $\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker, etwas Rum und Wasser.

Zubereitung: Man bereite den Brühteig nach den auf Seite 41 gegebenen Richtlinien und presse die Masse durch eine Backspritze oder Spritz-

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.

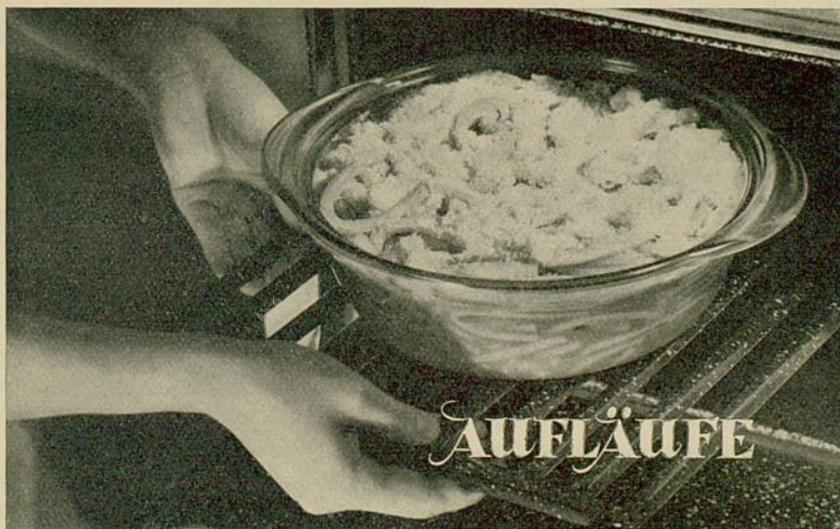
Zutaten (für 8 St.): 250 g Mehl, 250 g Quark, 250 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Vanillezucker.

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

salzen und über den eingefüllten Auflauf gießen. Darüber streut man Semmelmehl oder geriebenen Schweizerkäse und einige Butterflöckchen.

Backzeit: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = ca. 30 Min.
Stromlos = 10 Min.

Fleischaufauf.

Zutaten: 3 Pfd. gekochte Kartoffeln, 1 Pfd. Fleischreste, $\frac{1}{4}$ l Milch oder Rahm, 40 g Fett, 2 Eßlöffel Semmelmehl, 1 Zwiebel, etwas Salz und Petersilie.

Zubereitung: Kartoffeln mit der Schale kochen, abpellen und in feine Blättchen schneiden. Die Auflaufform aus Steingut oder Jenaer Glas mit Fett auspinseln und mit Semmelmehl bestreuen. Die Kartoffelscheiben und die feingeschnittenen Fleischreste werden lagenweise in die Form gegeben. Salz und in Butter gedämpfte Petersilie und Zwiebeln über jede Lage Fleisch geben. Zum Schluß gießt man gequirlte Sahne über den Auflauf und gibt noch Semmelmehl und Butterflöckchen darüber.

Backzeit: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = ca. 30 Min.
Stromlos = 10 Min.

Gemüseaufauf.

Zutaten: 1 kg verschiedenes Gemüse oder Gemüsereste, 40 g Butter, 40 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Gemüsewasser und etwas Milch, 2 Eigelb, Salz, Kräuter, 2 Eischnee, geriebener Käse, Butterflöckchen.

Zubereitung: Das rohe Gemüse kurz kochen oder vorhandene Gemüsereste verwenden. Von Butter, Mehl und dem Gemüsewasser mit etwas Milch eine Sauce bereiten, mit den verquirlten Gelbeiern abziehen und kräftig mit Salz und Kräutern abschmecken. Das Gemüse wird mit dieser Sauce vermischt und zuletzt der Eischnee unterzogen. Auf die eingefüllte Masse werden der geriebene Käse und Butterflöckchen gegeben.

Backzeit: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = ca. 30 Min.
Stromlos = 10 Min.

Weckaufauf (Ofenschlupfer).

Zutaten: 5 alte Milchbrötchen, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Eier, 80 g Zucker, etwas Zimt, $1\frac{1}{2}$ Pfd. in runde Scheiben geschnittene Äpfel, die etwas gezuckert sind. Nach Belieben 50 g Sultaninen oder Korinthen, Mandeln.

Zubereitung: Die Brötchen werden in Scheiben geschnitten und mit einem Teil der Milch angefeuchtet. Die Auflaufform aus feuerfestem Material wird mit Butter ausgepinselt und lagenweise mit den Brötchen und Apfelscheiben gefüllt. Nach Belieben gibt man über jede Lage Äpfel Sultaninen oder Mandeln und etwas Zucker und Zimt. Der Rest der Milch wird mit den Eiern gequirlt, über den Auflauf gegossen und über das Ganze Semmelmehl und Butterflöckchen gegeben.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 50—60 Min.
Stromlos = 10 Min.

DAS BACKEN VON **SCHWARZBROT**

Jedes ausprobierte Brotrezept kann verwendet werden, denn in jedem Ort oder in jedem Haushalt wird der Brotteig anders zubereitet. Entweder wird das Brotmehl mit Hefe verarbeitet oder mit Sauerteig oder auch Sauerteig und Hefe zusammen verwendet.

Grundrezepte

Rezept für Winterbrot: 2 kg Brotmehl, 35 g Hefe, 1—1½ Liter warmes Wasser, Salz und nach Belieben Kümmel.

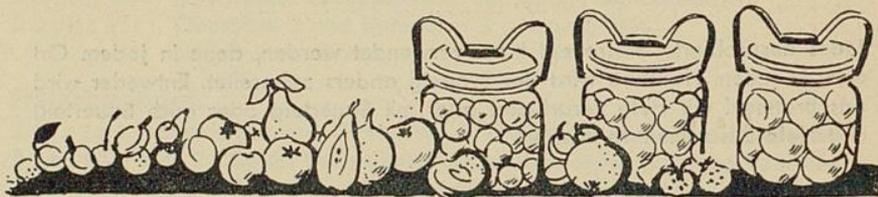
Rezept für Sommerbrot: 2 kg Brotmehl, 375 g Sauerteig, 1—1½ Liter Wasser, Salz (Kümmel).

Zubereitung: Hefestück ansetzen, ½—1 Stunde gehen lassen, den Teig dann nicht zu feucht anmachen und tüchtig durcharbeiten. In der Backschüssel 1—1½ Std. gehen lassen, beliebig formen und auf ein mit Mehl bestreutes Blech aufsetzen. Vor dem Einschieben in den Backofen mit lauwarmem Wasser bepinseln. Das Brot wird immer auf der mittleren Rille des Backofens eingeschoben. Das geformte Brot wird nochmals zum Gehen gebracht. Der Backofen wird mit OH 3 und UH 3 = 30 Minuten vorgeheizt.

Beim Einschieben des Brotes schaltet man auf OH 2 + UH 2 und bäckt ca. 1¼ Std. Nach Abschalten 20 Min. auf 0/0. Die angegebenen Backzeiten sind für eine Mehlmenge von 2 kg berechnet. Hat man einen Teig von nur 1 kg Mehl bereitet, so bleibt die Vorheizzeit die gleiche, man bäckt jedoch dann nur 50—60 Min. auf OH 2 + UH 2. Die Speicherwärme beträgt ebenfalls 20 Min. Der Schwadenabzug bleibt während der gesamten Backzeit geschlossen. Es empfiehlt sich, nach Herausnehmen des Brotes, dieses mit kaltem Wasser zu bepinseln, um ihm einen Glanz zu geben.

Beim Backen von Brot in der Form verfährt man in gleicher Weise wie beim Backen von Kuchen. Es wird in den unvorgeheizten Backofen eingeschoben. Bei Schaltung OH 1 + UH 3 ca. 70 Min., dann 15 Min. 0/0. Diese Backzeit gilt für eine Mehlmenge von 1 kg.

DAS STERILISIEREN



Wie man im Wasserbad sterilisiert, ist Ihnen sicher seit langem bekannt. Vielleicht wissen Sie aber noch nicht, daß Sie viel bequemer auch in heißer Luft sterilisieren können. Mit wenig Mühe und sehr geringem Kostenaufwand machen Sie nach dieser Sterilisiermethode im elektrischen Backofen Ihre Wintervorräte haltbar. Natürlich hängt der Erfolg immer von der einwandfreien Beschaffenheit des Sterilisiergutes, der Gläser, Gummiringe und Klammern ab. Alle Vorarbeiten müssen Sie in der gewohnten Art und Weise mit größter Sorgfalt und peinlichster Sauberkeit durchführen, denn nur dann wird das Sterilisieren einwandfrei gelingen.

Das Sterilisiergut (Obst oder Gemüse) darf nur bis 2 cm unter den Rand eingefüllt werden. Bei saftreichem Obst wird entweder Zucker eingestreut oder die Zuckerlösung nur bis zur Hälfte eingefüllt; Gemüse wird mit der Salzlösung bedeckt. Die Gummiringe werden an der Lasche angefaßt und naß zwischen Glas und Deckel gelegt. Dann wird die festsitzende Klammer darüber gezogen. Das Traggitter wird direkt auf den Boden des Backofens eingeschoben und die gefüllten Gläser so darauf gestellt, daß sie sich nicht berühren können.

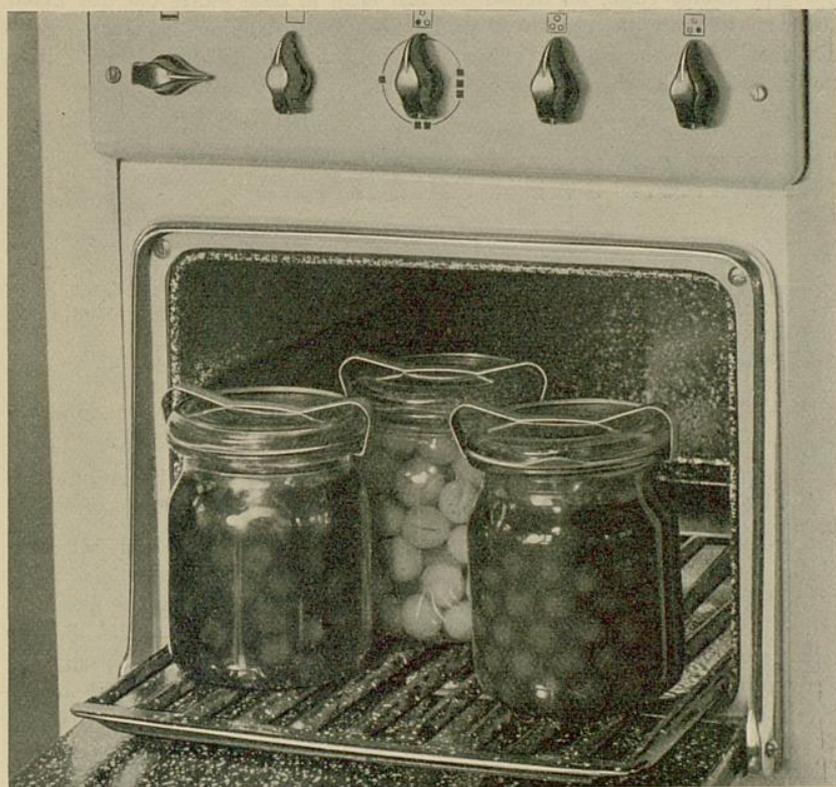
Wie wird beim Sterilisieren im Backofen geschaltet?

Früchte: Unterhitze Stufe 3. Diese Wärmezufuhr wird so lange beibehalten, bis nach etwa 60—70 Minuten in den Gläsern in rascher Folge Luftperlen aufsteigen, dann wird abgeschaltet. 20—30 Min. 0/0.

Die angegebene Sterilisierzeit variiert sehr stark, weil die Menge des Sterilisiergutes und dessen Art für die Dauer der Sterilisierzeit von ausschlaggebender Bedeutung ist.

Gemüse: Unterhitze Stufe 3, bis zum Perlens, dann Stufe 2, falls es noch zu stark kocht, auf Stufe 1. Man rechnet vom Beginn des Perlens ab 1 Stunde. Nach dieser Zeit wird abgeschaltet. Die Gläser lassen Sie danach noch etwa 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen, nehmen sie dann heraus und stellen sie an einem zugfreien Ort zum Abkühlen auf. Nach etwa 24 Stunden können Sie die Klammern entfernen und den Verschuß prüfen.

Sollte ein Glas nachsterilisiert werden müssen, führen Sie das am besten auf der kleinen Platte, die 1000 Watt Leistung hat, durch.



Man kann nämlich auch auf der Kochplatte sterilisieren.

Das Glas wird mit einer Klammer versehen und ohne jede Unterlage, auf die Platte gestellt.

Stufe 1 wird bei Obst so lange benützt, bis Luftperlen im Glas aufsteigen; bei einem Glas von 1 Liter Inhalt in etwa 45—60 Minuten, dann wird abgeschaltet und das Glas von der Platte genommen. Nach 24 Stunden kann die Klammer entfernt werden.

Bei Gemüse schaltet man ebenfalls auf Stufe 1 und rechnet vom Beginn des Perlens ab 1 Stunde, dann abschalten. Der elektrische Herd bietet Ihnen also die angenehme Möglichkeit, mit wenig Mühe und sehr geringem Stromverbrauch Ihre Vorräte für die obstarke Zeit des Jahres einwandfrei haltbar zu machen.

Es gibt häufig Tage, an denen Sie sich nicht in dem Maße um das Essen kümmern können wie sonst. Waschtage, dringende Arbeiten im Garten oder auf dem Feld, Besorgungen, alles beansprucht Sie einige Stunden außerhalb des Hauses. An solchen Tagen bewährt sich

DER BACK-UND BRATOFEN

als Kochkiste

Als erstes gilt es auszuprobieren, wieviel und welche Töpfe in den Brat- und Backofen hineinpassen.

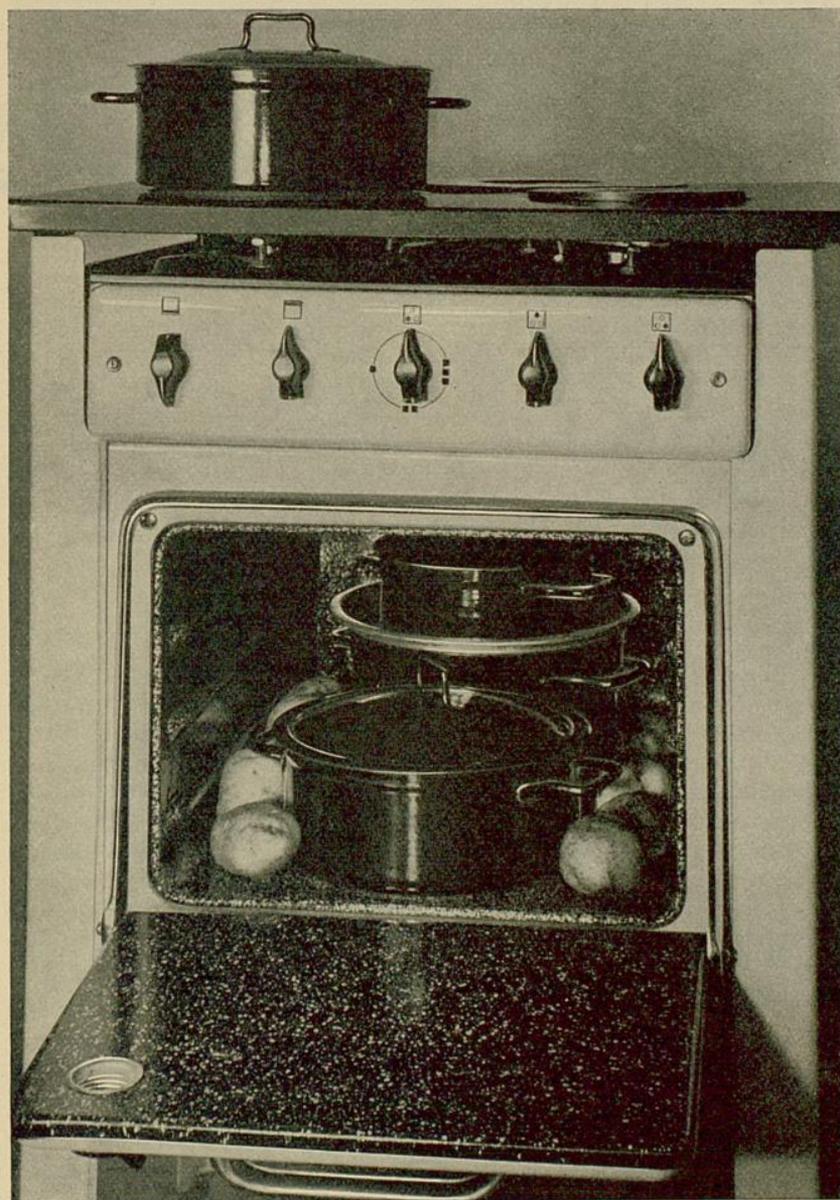
An einem Beispiel soll hier der Arbeitsgang klargemacht werden:

Mittagessen: ein Stück Fleisch, Gemüse, Pellkartoffeln, gedünstetes Obst,

zum Abendessen eine Suppe, die zu gleicher Zeit mit fertiggestellt werden kann.

Die einzelnen Speisen sind vorbereitet, so daß sie hintereinander auf einer Platte angekocht werden können. Vor Beginn des Ankochens wird der Backofen auf *U n t e r h i t z e 2* eingeschaltet — Schwadenabzug bleibt geschlossen —. Sogleich werden der Topf mit dem gezuckerten Obst und die gut gewaschenen Pellkartoffeln auf den Boden des Backofens gegeben. Auf der Kochplatte brät man nun zuerst das Fleisch an, um es danach hinten hinein in den Backofen zu stellen. Auf der freigewordenen Platte wird dann das Gemüse angekocht, was auf der heißen Platte sehr rasch geschieht. Mittels eines Zwischenlegringes wird dieser Topf auf den Fleischtopf gesetzt. Dann erfolgt das Ankochen der Suppe, die an Stelle des Topfes mit dem gezuckerten Obst vorn in den Backofen hineingestellt wird. Die Kochplatte wird nun ausgeschaltet. Die Nachwärme der Platte ist ausreichend, um das Obst zu garen. Die gesamte Ankochzeit beträgt ungefähr eine halbe Stunde. Danach befinden sich alle Speisen (Obst ausgenommen) im Backofen. Vor Verlassen der Küche ist nur noch die Unterhitze auf 1 zurückzuschalten. Mit dieser Wärme ist das Mittagessen in 4—5 Stunden fertiggestellt.

Durch dieses „Kochkistenverfahren“ wird Ihnen der Junker & Ruh-Elektroherd über manche zeitliche Verlegenheit hinweghelfen, wie wir überhaupt hoffen und wünschen, daß er Ihnen ein treuer und allzeit bereiter Freund sein möge.



Der Back- und Bratofen als Kochkiste