

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

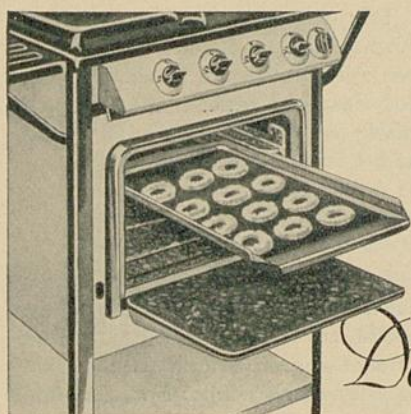
Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1940]

III. Teil Das Backen

urn:nbn:de:bsz:31-57552

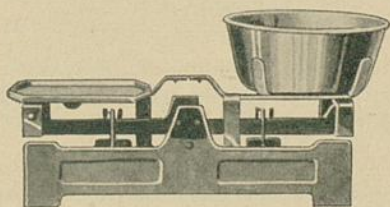


III. TEIL

Das Backen

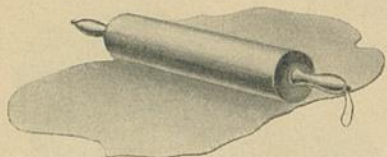
Allgemeine Backregeln.

Ohne Sorge dürfen Sie jede Art Gebäck Ihrem Junker & Ruh-Backofen anvertrauen, denn die vollständig gleichmäßige Wärme der schwenkbaren Sägefischbrenner sorgt bestimmt für ein gutes Gelingen. Da Sie alle Kuchen in den kalten Ofen einschieben können und nur die Flammen kleinstellen müssen, wird die Heimbäckerei zu einer so einfachen Angelegenheit, daß Sie eigentlich auf jeden überraschenden Besuch gefaßt sind. Niemals aber laufen Sie Gefahr, daß das Gebäck ungleichmäßig bräunt, zusammenfällt oder Wasserstreifen bekommt. Wichtige Voraussetzung, das wissen Sie ja auch selbst, ist beim Backen die richtige und sorgfältige Zubereitung der Teigarten. Beachten Sie deshalb drei wichtige Grundregeln, dann wird Ihnen in Zukunft kaum etwas mißlingen.

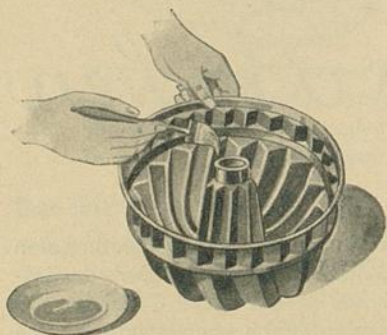


1. Wiegen Sie alle Zutaten stets ganz genau nach den Angaben in den einzelnen Rezepten ab. Geben Sie niemals nach dem Gefühl die Zutaten in die Teigmasse, allzu leicht kann man sich dabei täuschen.
2. Bevor Sie ein neues Rezept ausprobieren, lesen Sie stets die den einzelnen Rezepten vorausgehende allgemeine Beschreibung für die richtige Zubereitung der betreffenden Gebäckart durch. Denn jede Teigart erfordert ihre besondere, sorgfältige Zubereitung.

3. Und dann bereiten Sie den Teig so recht mit Lust und Liebe. Mischen Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge und bemühen Sie sich, daß der Teig schön glatt und gleichmäßig wird. Dann wird der Kuchen auch bestimmt gut werden.



Pflege der Kuchenformen:



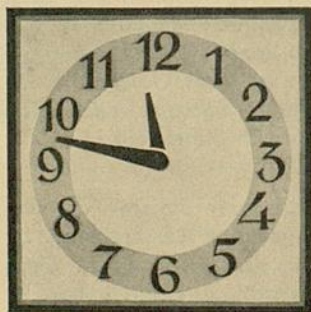
Es spielt keine große Rolle, ob die Kuchenformen oder Bleche vor dem Backen mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Wichtig ist allein, daß sie überall gefettet sind. Es ist ratsam, etwas Fett zu zerlassen und damit die Formen dünn einzupinseln. Nach Gebrauch können Sie die Kuchenformen ruhig abwaschen.

Wir empfehlen, Kuchenbleche und Formen von Zeit zu Zeit einzuwachsen. Zerlassenes Wachs (Bienenwachs, in der Drogerie erhältlich) wird mit einem

sauberen Tuch auf die Bleche und Formen dünn und ganz gleichmäßig aufgetragen. Dann genügt bei Verwendung dieser gewachsenen Formen ein dünner Fettüberzug. Das Gebäck wird sich dann immer gut vom Blech lösen und die Kuchen gehen spielend leicht aus der Form.

Die Backzeit der Kuchen:

Wollen Sie einen wirklich gut gelungenen Kuchen erhalten, stellen Sie die im Rezept angegebene Flammengröße ein und warten die angegebene Backzeit ab. Die Backzeiten sind eingehend ausprobiert.



Die Backzeit von Kleingebäck und Blechkuchen kann durch größer gestellte Flamme auch verkürzt werden.

Wird der Backofen vorgeheizt, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten der Kuchen um die Zeit des Vorheizens, also um etwa 5 bis 10 Minuten.

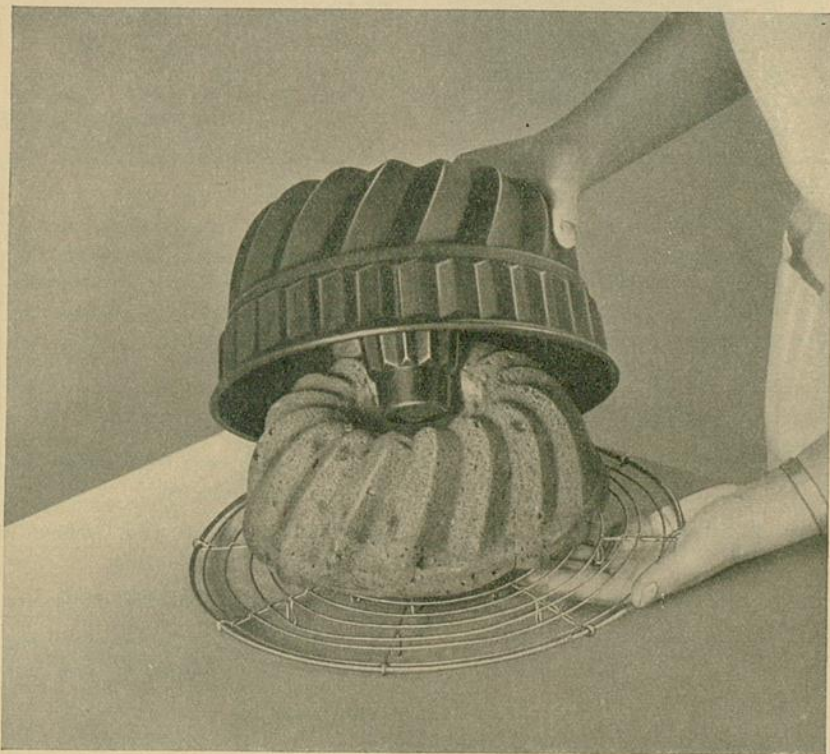
Die Backzeiten verkürzen sich ebenfalls um 5—10 Minuten, wenn der Ofen bereits zum Backen oder Braten benützt wurde.

Das gleichzeitige Backen von zwei Kuchenblechen oder zwei Formen:

Zwei Bleche mit Kleingebäck gleichzeitig zu backen, ist nicht ratsam, denn die Bleche nehmen sich gegenseitig die im Backofen gleichmäßig verteilte Unter- bzw. Oberhitze weg; möglich ist es allerdings, aber die Bleche müssen in diesem Fall nach der halben Backzeit gewechselt werden. Zeit- und Geldersparnis erreichen Sie durch dieses gleichzeitige Backen nicht. Mehrere Kuchenformen lassen sich aber gut nebeneinander abbacken, doch dürfen sie sich nicht berühren. Auch ein Auflauf und ein Kuchen, die ungefähr die gleiche Backzeit haben, können gleichzeitig gebacken werden.

Die Behandlung des fertiggebackenen Kuchens:

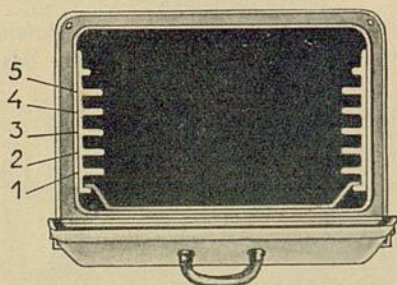
Alle Kuchen, die fetthaltig sind, lassen Sie noch etwa 5—10 Minuten im Ofen, nachdem die Flammen ausgedreht sind; die Form des



Kuchens festigt sich. Fettarme Kuchen, wie Biskuitmassen und alles Kleingebäck, müssen jedoch gleich aus dem Ofen herausgenommen werden. Stürzen Sie den Kuchen niemals auf einen Teller, sondern stets auf ein Drahtgitter oder Rohrgeflecht, dann kann die Wärme und Feuchtigkeit im warmen Kuchen besser nach unten abziehen.

Backen ohne Vorheizen:

Alles Gebäck, gleich welcher Art, wird in den kalten Backofen gestellt. Das Vorheizen des Backofens, bevor der Kuchen eingeschoben wird, fällt also weg.

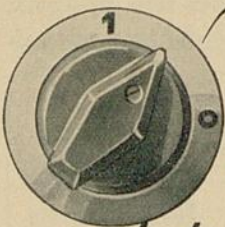


*Wo
wird der Kuchen
eingeschoben?*

Die Hauptregel beim Backen lautet: Das Backgut muß immer in der Mitte des Backofens stehen, die Wärme kommt dann gleichmäßig stark von allen Seiten an den Kuchen heran. Das Traggitter mit dem Kuchen oder das Kuchenblech muß also immer auf die richtige Einschiebeleiste oder Schiene eingeschoben werden. Als Anhalt geben wir folgende Aufstellung:

(Angaben der Schienen vom Backofenboden aus gerechnet!)

1. Schiene: Traggitter mit hohen Formenkuchen, wie Hefegugelhupf, Gleichschwer, Immergeut, Marmorkuchen usw.
2. Schiene: Traggitter mit niedrigeren Formenkuchen oder hohen Springformen, Kastenformen, hohe Obstkuchen.
3. Schiene: Traggitter mit niedrigen Springformen, wie Obstkuchen usw.
4. Schiene: Kuchen auf dem Blech: Hefezopf, Obstkuchen auf dem Blech, Windbeutel, alle Arten von Kleingebäck auf dem Blech.
5. Schiene: Ebenfalls Kleingebäck.



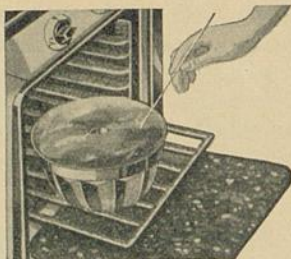
Wie wird die Flamme eingestellt?

Die Backofenbrenner werden in der auf Seite 14—16 beschriebenen Weise angezündet und das Gebäck in der richtigen Höhe in den Backofen eingeschoben. Die Backofentür wird geschlossen und die Flammen sofort kleingestellt; die große Flamme wird zum Backen überhaupt nicht benützt. Rechts und links neben der Backofentür sind Schaulöcher angebracht, durch die man die Flammen beim Einstellen der richtigen Größe gut beobachten kann.

Flammeneinstellung.

Das Aussehen der Flamme	Ihre Wärmeleistung	Kuchen, die damit gebacken werden
Die tropfengroße Flamme (optisch $\frac{1}{3}$ der großen Flamme) Der grüne Kern der Flamme ist abgerundet 	Mit dieser Flamme werden alle Gebäckarten gebacken, die eine schwache Hitze brauchen, wie	Eiweißgebäck, Biskuitmassen, Mürbeteige, Klein-Gebäck, Backpulverkuchen, Rührkuchen.
Die bohngengroße Flamme (optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme) Der grüne Kern der Flamme ist spitz 	Mit dieser Flamme werden alle Gebäckarten gebacken, die eine starke Hitze brauchen, wie	Hefeteige, Obstkuchen, Blätterteige, Windbeutel, Biskuitrouladen.

Für die gesamte Backzeit genügt ein einmaliges Einstellen der Flammen. Die im Rezept angegebene Backzeit ist ruhig abzuwarten. Vermeiden Sie, zu Beginn der Backzeit die Tür zu öffnen, da sonst der Teig zusammenfällt. Ist zweidrittel der Backzeit abgelaufen, können Sie ohne Gefahr einmal nachschauen.



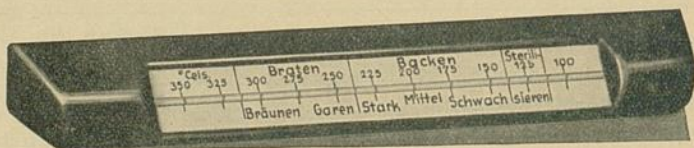
Probe! Wann ist der Kuchen fertig?

Mit Hilfe einer Stricknadel läßt sich leicht feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Sie stechen die Stricknadel in die Mitte des Kuchens, bleibt nichts mehr an der Nadel hängen und fühlt sie sich trocken an, so ist das Gebäck fertig.

Der Gasverbrauch beim Backen: Der Gasverbrauch ist überraschend gering.

Ein Rührkuchen braucht:	0,3 — 0,35 cbm Gas.
Ein Blech Kleingebäck:	0,15 — 0,2 cbm Gas.
Ein Obstkuchen rund:	0,3 — 0,35 cbm Gas.

Mit diesen Angaben und dem cbm-Preis können Sie sich leicht die Kosten für das Backen im Junker & Ruh-Gashernd errechnen.



Das Backen mit dem Thermometer.

Ist am Backofen ein Thermometer eingebaut, gestaltet sich das Backen etwas anders:

Das Gebäck wird in der richtigen Höhe in den Ofen geschoben und die Flammen entzündet, die so lange auf groß stehen bleiben, bis die Skala die gewünschte Temperatur anzeigt, erst dann werden die Flammen kleingestellt. Die Backzeit ist aber schon vom Anzünden des Ofens an zu rechnen.

Die Temperaturen für die einzelnen Gebäckarten sind folgende:

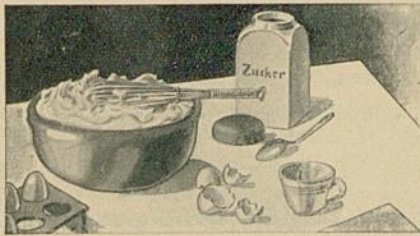
- 150° Celsius — schwache Hitze — Biskuit- und Eiweißgebäck.
- 175° Celsius — mittlere Hitze — Backpulverkuchen, Mürbeteige, Kleingebäck.
- 200° Celsius — gute Mittelhitze — Hefekuchen und Obstkuchen.
- 250° Celsius — starke Hitze — Windbeutel, Blätterteig.

**Angabe der Flammengröße und der Backzeit
der verschiedenen Kuchenarten im Junker & Ruh-Gasherd.**

Gebäckart	Angabe d. Schienen (von unten gerechnet)	Flammengröße		Gesamte Backzeit
		^{1/3} tropfen-groß	^{1/2} bohnen-groß	
Eiweißmassen				
Merinken	5	■ (ganz klein)		60—80 Min.
Mandelmakronen	4 od. 5	■		1. Blech: 20-30 Min. 2. Blech: 15-25 Min.
Wespennester	4 od. 5	■		1. Blech: 30-35 Min. 2. Blech: 20-25 Min.
Biskuitfeige				
Biskuitrolle	4		■	15—20 Min.
Haselnußtorte	2	■		50—60 Min.
Mürbeteige				
Buttergebäck	4 od. 5	■		1. Blech: 25-30 Min. 2. Blech: 15-20 Min.
Spritzgebäck	4 od. 5	■		1. Blech: 20-30 Min. 2. Blech: 15-25 Min.
Rührteige				
Immergut, Gugelhupf	1	■		50—60 Min.
Marmorkuchen	1	■		50—60 Min.
Sandtorte	2	■		50—60 Min.
Königskuchen	2	■		80—90 Min.
Hefeteige				
Hefegugelhupf	1		■	35—40 Min.
Hefeschnecken	4		■	25—30 Min.
Junker & Ruh-Kranz	4		■	45—50 Min.
Streuselkuchen	4		■	30—35 Min.
Hefekuchen mit Obst	4		■	30—45 Min.

**Angabe der Flammengröße und der Backzeit
der verschiedenen Kuchenarten im Junker & Ruh-Gasherd.**

Gebäckart	Angabe d. Schienen (von unten gerechnet)	Flammengröße		Gesamte Backzeit
		$\frac{1}{3}$ tropfen-groß	$\frac{1}{2}$ bohnen-groß	
Obstkuchen				
Rhabarbertorte	3		■	45—55 Min.
Erdbeertorte	3	■		25—35 Min.
Kirschkuchen	4		■	35—40 Min.
Brühtheige				
Windbeutel	4		■	25—35 Min.
Spritzkuchen				
Blätterteige				
Schinkenpasteten	4		■	30—35 Min.
Süßer Blätterteig	4		■	30—35 Min.
Weihnachtsgebäck				
Haselnußbusserl	4 od. 5	■		1. Blech: 25-35 Min. 2. Blech: 20-25 Min.
Zigeunerschnitten	4	■		35—45 Min.
Zimtsterne	4 od. 5	■		1. Blech: 30-40 Min. 2. Blech: 25-30 Min.
Marmorgebäck	4 od. 5	■		1. Blech: 20-30 Min. 2. Blech: 15-25 Min.
Christstollen	4		■	50—60 Min.
Strudeltheige				
Kirsch- oder Apfelstrudel	4		■	40—45 Min.
Aufläufe				
Makkaroni-Auflauf	2		■	50—60 Min.
Kartoffel- oder Fleisch-Aufl.	2		■	55—60 Min.
Weck-Auflauf	2		■	35—45 Min.



Eiweissmassen

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), 1 Teelöffel Mondamin.

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: In den kalten Ofen eingeschoben: 60—80 Minuten.
Ganz kleine Flamme.

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 dieser Seite 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: In den kalten Ofen eingeschoben:

1. Blech 20—30 Minuten.
2. Blech 15—25 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{4}$ der großen Flamme.

Wespennester.

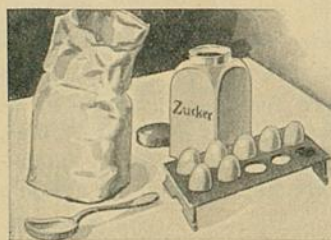
Zutaten (für 30—40 St.): 4 Eiweiß, 250 g Zucker, 270 g ungeschälte, in Stifte geschnittene Mandeln, 90 g geriebene Schokolade, 2—3 Teelöffel Kakao, 1 Messerspitze Zimt und Nelken.

Zubereitung: Eiweiß wird nach den gegebenen Anweisungen auf Seite 31 zu steifem Schnee geschlagen, alle vorgesehenen Zutaten leicht untergezogen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln formt man kleine runde Häufchen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gebacken werden.

Backzeit: In den kalten Ofen gegeben:

1. Blech 30—35 Minuten.
2. Blech 20—25 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{4}$ der großen Flamme.



Biskuitteige

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

Die Eier werden sorgfältig in Eiweiß und Eigelb geteilt. Zwei Drittel des Zuckers, Eigelb und die im Rezept angegebene Wassermenge rührt oder schlägt man eine halbe Stunde schaumig. Eiweiß wird zu Schnee geschlagen 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, 200 g Zucker, 150 g Mehl, Marmelade. Zur Glasur: 150 g Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser.

Zubereitung: Nachdem der Teig entsprechend den Angaben auf Seite 32 zubereitet ist, wird die Masse auf ein mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gleichmäßig ausgestrichen. Nach dem Backen die Ränder abschneiden, den Kuchen auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch stürzen, das Pergamentpapier entfernen. Sofort die ganze Fläche mit Marmelade bestreichen und mit Hilfe des Handtuchs den Kuchen zusammenrollen. 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: In den kalten Ofen eingeschoben: 15—20 Minuten.

Bohnegroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

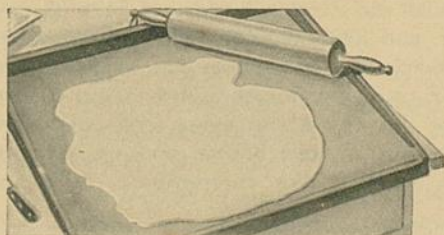
Haselnußtorte

Zutaten: 4 Eier, 250 g Zucker, 200 g gemahlene Haselnüsse, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 2 Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Wasser.
Zur Glasur: 200 g Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser.

Zubereitung: Der Teig wird in der auf Seite 32 angegebenen Weise zubereitet, Haselnüsse und Rum gleich mit 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, die noch mit ganzen Haselnüssen verziert werden kann.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 50—60 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{3}$ der großen Flamme.



Mürbeteige

Allgemeines: Mürbeteige bereitet man auf einer Holz- oder Marmorunterlage. Alle Zutaten, wie Mehl, Zucker, Butter, Eier 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. Ein Werfen des Teiges gegen die Unterlage macht ihn rasch glatt und sehr geschmeidig. Die Unterlage immer mit Mehl bestreuen, damit der Teig nicht anklebt. Die fertige Masse an kühlem Ort ruhen lassen ($\frac{1}{2}$ —1 Std.), erst dann weiter verarbeiten.

Buttergebäck

Zutaten: 125 g Butter, 100 g Zucker, 250 g Mehl, 2 Eigelb oder 1 ganzes Ei, das Abgeriebene einer halben Zitrone.

Zubereitung: Nach den Angaben auf Seite 33 einen Mürbeteig bereiten und $\frac{1}{2}$ —1 Std. kalt stellen. Dann gleichmäßig ausrollen (messerrückendick), verschiedene Formen ausstechen und mit Eigelb — mit etwas Milch gequirlt — bepinseln. Schließlich noch beliebig verzieren. (Dazu eignen sich Marmelade, Mandeln, Haselnüsse, Sultaninen, Schokolade und Trüffeln.) Auf ein gut gefettetes Blech aufsetzen und backen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben:

1. Blech 25—30 Minuten.
2. Blech 15—20 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{4}$ der großen Flamme.

Spritzgebäck

Zutaten (für etwa 40 St.): 150 g Butter, 125 g Zucker, 250 g Mehl, 60 g geschälte, geriebene Mandeln, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei.

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

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben:

1. Blech 20—30 Minuten.
2. Blech 15—25 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{3}$ der großen Flamme.



Rührteige

Allgemeines: Zu einem Rührteig benötigt man Butter, Zucker, Eier, gesiebtes Mehl, Milch, Backpulver (Treibmittel). Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eier, oder, je nach Rezept, nur Eigelb und Zucker unter stetem Rühren dazugegeben. Zum Schluß fügt man das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl mit etwas Milch 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 der obere Rand der Form nicht mit Teig beschmiert wird.

Immergut, Gugelhupf

Zutaten: 180 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 400 g Mehl, 1 Paket 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 oben gegebenen allgemeinen Anweisung zubereitet und in einer runden, länglichen oder auch Springform gebacken. Nach dem Backen kann der Kuchen mit einer Glasur überzogen oder mit Puderzucker bestreut werden.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 50—60 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{3}$ der großen Flamme.

Marmorkuchen

Zutaten: 180 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 400 g Mehl, 1 Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Tasse Milch. Für die Füllung: 2 Eßlöffel Kakao, 2—3 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Backpulver und etwas Milch.

Zubereitung: Von den Zutaten — außer dem Kakao, Zucker, Backpulver und Milch für die Füllung — wird nach der oben gegebenen Anweisung der 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 Kakaoschicht und zum Schluß den Rest der hellen Masse.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 50—60 Minuten.
Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{4}$ der großen Flamme.

Sandforte

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, 250 g Kartoffelmehl, 3—4 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Paket Vanillezucker, 1—2 Eßlöffel Rum.
Zubereitung: Mit diesen Zutaten wird nach den allgemeinen Angaben auf Seite 35 ein Rührteig bereitet, der aber noch eine weitere halbe Stunde zu rühren ist. Die fertige Masse muß so glatt wie Sahne sein, dann erst kann der Rum untergezogen werden.
Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 50—60 Minuten.
Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{4}$ der großen Flamme.

Königskuchen

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 4 Eier, 400 g Mehl, knapp $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 175 g Korinthen, 125 g Sultaninen, 75 g Zitronat, $\frac{3}{4}$ Paket Backpulver.
Zubereitung: Nach den Angaben auf Seite 35 den Rührteig bereiten, der noch eine weitere Viertelstunde gerührt werden muß. Erst zuletzt die gereinigten Korinthen, Sultaninen, gewürfeltes Zitronat und das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen. Eine gefettete Kastenform mit gefettetem Papier auslegen und die fertige Masse einfüllen.
Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 80—90 Minuten.
Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{4}$ der großen Flamme.



Hefeteige

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

Die Hefe wird in einer Tasse mit 1—2 Eßlöffel lauwarmer, gezuckerter Milch aufgelöst. Diese Hefelösung läßt man an einem warmen Ort 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 an warmem Ort 1—2 Stunden zum Gehen aufgestellt. Die

Schüssel ist mit einem Handtuch zuzudecken. Der Backofen eignet sich sehr gut zum Gehen des Teiges. 3—5 Minuten mit der großen Flamme den Backofen heizen, den Hefeteig hineinstellen, Tür schließen und die Flamme ganz ausdrehen. Die dann im Backofen befindliche Temperatur genügt vollkommen zum Aufgehen des Teiges, der dann ohne nochmaliges Durcharbeiten, gemäß der Rezeptangabe, weiter verwendet werden kann. Ein zweites Aufgehen der Masse ist also nicht erforderlich, da ja der Kuchen in den kalten Ofen gegeben wird, dort nochmals langsam aufgeht und gleichzeitig gebacken wird.



Junker & Ruh-Kranz

Zutaten: 750 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 30 g Hefe, 1 Ei, das Abgeriebene einer halben Zitrone, gut $\frac{1}{4}$ Liter 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 36 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 auseinandergeschnitten 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 Puderzuckerglasur verzieren.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 45—50 Minuten.
Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

Hefegugelhupf

Zutaten: 500 g Mehl, 30 g Hefe, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, 100 g Butter, 100 g Zucker, eine Prise Salz, 65 g Korinthen oder Sultaninen, das Abgeriebene einer halben Zitrone.

Zubereitung: In der auf Seite 36 beschriebenen Weise wird ein Hefeteig bereitet, der in die Gugelhupfform gegeben wird. Im Backofen eine Stunde gehen lassen, dann sofort backen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 35—40 Minuten.
Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

Hefeschnecken

Zutaten: 80 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, 15 g Hefe, 300 g Mehl, 1 Tasse Milch, Sultaninen, Korinthen, Zitronat und Zimt.

Zubereitung: Der gut aufgegangene Hefeteig, entsprechend der Anweisung auf Seite 36 zubereitet, wird ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit Zucker, Zimt und Sultaninen bestreut. Das Ganze wird fest zusammengerollt, in 3 cm dicke Scheiben geschnitten, die mit dem Handballen plattgedrückt werden. Die Schnecken bepinselt man mit Eigelb und backt sie auf einem gut gefetteten Blech. Nach dem Backen mit einer Puderzuckerglasur überziehen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 25—30 Minuten.
Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

Streuselkuchen

Zutaten: 350 g Mehl, 80 g Butter, 1 Ei, 80 g Zucker, 20 g Hefe, 1 kleine Tasse Milch. Streusel: 180 g Butter, 200 g Zucker, 200 g Mehl, 50 g Mandeln.

Zubereitung: Man bereitet den Hefeteig nach den Angaben auf Seite 36 und läßt ihn gehen. Dann rollt man ihn aus und legt ihn auf ein gefettetes Blech. Der Teig ist mit Eigelb zu bepinseln und die Streusel sind gleichmäßig darauf zu verteilen.

Streusel: Die Butter aufkochen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, dann Mehl, Zucker und Mandeln hinzufügen und rasch zu Streuseln zusammenarbeiten.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 30—35 Minuten.
Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

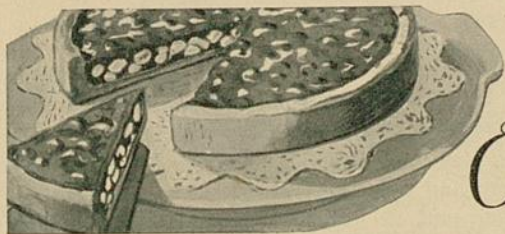
Hefekuchen mit Obst

Zutaten: 300 g Mehl, 80 g Butter, 1 Ei oder 2 Eigelb, 80 g Zucker, 15 g Hefe, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, etwas Zucker, 50—70 g Sultaninen, 30 g Butter, gestiftelte Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Äpfel, in Scheiben geschnitten und entsprechend ihrer Säure gezuckert.

Zubereitung: Der Hefeteig wird entsprechend der Anweisung auf Seite 36 zubereitet. Den Boden einer gefetteten Springform mit zwei Drittel des Teiges gleichmäßig auslegen, mit Semmelmehl bestreuen und mit Äpfeln, Sultaninen und Butterflöckchen bedecken. 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. Der Kuchen kann ohne Decke als Blechkuchen gebacken werden.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 30—45 Minuten.

Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.



Obstkuchen

Rhabarbertorte

Zutaten: 125 g Butter, 200 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Ei oder 1—2 Eigelb, 1 Paket Vanillezucker, 2 Pfund Rhabarber. Guß: 3 Eiweiß, 125 g Zucker, 100 g gehackte Mandeln, Semmelmehl.

Zubereitung: Nach den Angaben auf Seite 33 bereitet man einen Mürbeteig und stellt ihn eine halbe Stunde kalt. Rhabarber abziehen und in kleine Stücke schneiden. Mit kochendem Wasser übergießen und 10—15 Minuten darin ziehen lassen. Dann abgießen, einzuckern und den Saft abtropfen lassen. Die gefettete Springform mit dem Mürbeteig auslegen und mit Semmelmehl bestreuen. Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen und backen. Ist die Hälfte der Backzeit um, den Guß darüberstreichen und fertigbacken.

Guß: Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, etwas Zucker unterschlagen, Mandeln und den Rest des Zuckers leicht unterziehen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 45—55 Minuten.

Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

Erdbeertorte

Zutaten: 2 Eier, 125 g Zucker, 100 g Mehl, das Abgeriebene einer Zitrone, 1 Pfd. Erdbeeren. Guß: $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 4 Blatt Gelatine, Saft einer halben Zitrone, 3—4 Eßlöffel Zucker (100 g gehackte Mandeln).

Zubereitung: Nach den Angaben auf Seite 32 einen Biskuit-tortenboden zubereiten. Die Erdbeeren etwas einzuckern und halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten auf den Tortenboden legen. Die Gelatine 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann im Wasserbad auflösen. Unter stetem Rühren Wasser, Saft einer halben Zitrone und Zucker dazugeben. So lange auf Eis oder in kaltem Wasser rühren, bis die Gelatine anfängt, dick zu werden. Sofort über die Torte gießen und mit einem Messer glatt streichen. Nach dem Erstarren den Rand mit den gehackten Mandeln bestreuen.

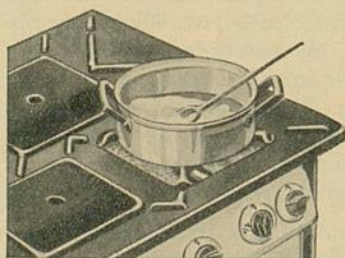
Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 25—35 Minuten.
Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

Kirschkuchen

Zutaten: 400 g Mehl, 100 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 20 g Hefe, Salz, 2—3 Pfd. Kirschen, Semmelmehl. Guß: 3 Eier, 125 g Zucker, 70 g feingewiegte Mandeln, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Nach den Angaben auf Seite 36 einen Hefeteig bereiten, ihn gehen lassen und auf einem gefetteten Blech ausrollen. Mit Semmelmehl bestreuen und die rohen Kirschen darauf verteilen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren oder schlagen. Das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß, Mandeln und Mehl leicht unterziehen und diesen Guß gleichmäßig über die Kirschen verteilen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 35—40 Minuten.
Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.



Brüheteige

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

In einem kleinen Topf werden Butter, Wasser, Salz und Zucker unter tüchtigem Rühren zum Kochen gebracht, der Topf von der Platte genommen und das gesiebte Mehl schnell untergerührt, damit jede Bildung von Mehlklümpchen unmöglich ist. Der sich zu einem Kloß zusammenballende Teig muß kalt gerührt und die Eier nach und nach darunter gearbeitet werden. Den Teig etwa eine halbe Stunde kalt stellen, erst dann, je nach Rezept, weiter verarbeiten.

Windbeutel

Zutaten (für etwa 12 St.): 50 g Butter, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 1 Prise Salz, 125 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, 3 oder 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Sahne zum Füllen.

Zubereitung: Der Brühteig wird nach obigen Anweisungen zubereitet. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln setzt man kleine Häufchen auf ein gefettetes und mit Mehl bestreutes 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: In den kalten Ofen eingeschoben: 25—35 Minuten.

Bohnen große Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

Spritzkuchen

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

Zubereitung: Man bereitet den Brühteig nach den oben angegebenen Richtlinien und preßt die Masse durch eine Backspritze oder Spritzbeutel auf Fettpapier zu kreisförmigen Stücken. $\frac{1}{2}$ Pfd. Fett in einem Schmortopf mit Hahnstellung „1“ zum Kochen bringen, dann den Hahngriff auf „ $\frac{1}{2}$ “ drehen, die Spritzkuchen ins Fett geben und in 5—8 Minuten goldgelb 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.



Blätterteige

(Hausfrauenart)

Allgemeines: Zum Blätterteig werden Mehl, Butter, weißer Käse (Quark), 1 Prise Salz und etwas Zucker verwandt. Der gut ab-

gelaufene Quark wird durch ein feines Sieb gedrückt, mit Mehl, Butter, Salz und Zucker auf einer Holz- oder Marmorunterlage mit kühlen Händen rasch zu einem Mürbeteig zusammengearbeitet. Durch Werfen des Teiges auf die Unterlage wird er glatt und geschmeidig. Die Unterlage ist stets mit etwas Mehl zu bestäuben, 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 sich ergebenden Enden der Mitte zu zweimal eingeschlagen, so daß ein richtiges Paket entsteht. Wiederum wird der Teig mit dem Nudelholz ausgerollt und die Enden der Mitte zu zweimal eingeschlagen. Diese Touren sind 5—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: 225 g Mehl, 200 g Quark, 200 g Butter, Salz. **Füllung:** 200 g feingewiegter Schinken, gehackte Petersilie.

Zubereitung: Einen Blätterteig nach den Anweisungen auf S. 41 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 abgespülten Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und mit Kümmel bestreut. Pasteten gelingen in feuchter, heißer Luft besonders gut, darum stellt man eine Schale mit heißem Wasser beim Backprozeß mit in den Ofen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 30—35 Minuten.
Bohnen große Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

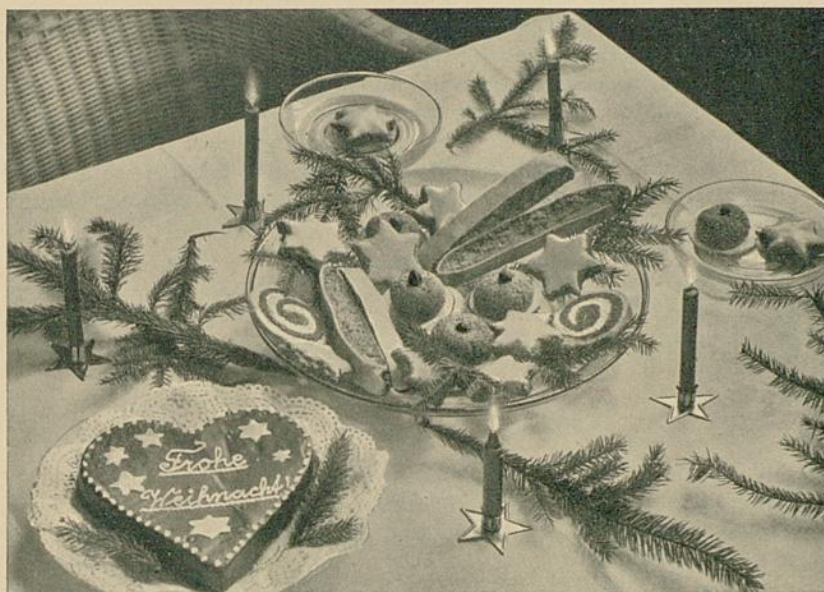
Süßer Blätterteig

Zutaten: 350 g Mehl, 300 g Quark, 300 g Butter, Salz, 1 Eßlöffel Zucker. **Füllung:** Feste Marmelade oder 155 g gemahlene Haselnüsse, 75 g Zucker, Rum und Milch.

Zubereitung: Nach den Angaben auf Seite 41 den Blätterteig herstellen, davon Pasteten bereiten, die mit Marmelade oder Nußfüllung gefüllt werden. Oder man rollt den Teig dünn aus, rädelt mit dem Teigrädchen verschiedene Formen aus, füllt sie und klappt sie beliebig zusammen (Seesterne, Halbmonde usw.). Eine Schale mit heißem Wasser beim Backprozeß mit in den Ofen stellen. Nach dem Backen werden die Blätterteigstücke mit Glasur bepinselt. (200 g Staubzucker, Saft einer Zitrone, etwas Wasser.)

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 30—35 Minuten.
Bohnen große Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

Weihnachtsgebäck



Haselnußbuserl

Zutaten: 3 Eiweiß, 200 g Staubzucker, 250 g gemahlene Haselnüsse, 30 g geriebene Schokolade, 1 Paket Vanillezucker, 10—12 gemahlene Kaffeebohnen (einige ganze Haselnüsse und runde Oblaten).

Zubereitung: Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, gesiebten Staubzucker dazugeben und 20 Minuten rühren. Gemahlene Haselnüsse, gemahlene Kaffeebohnen, geriebene Schokolade und Vanillezucker dazugeben und alles mit einem Rührlöffel zusammenarbeiten. Kleine Kugeln formen und zum Abbacken auf Oblaten aufsetzen. Auf jeden Haselnußbuserl eine ganze Haselnuß setzen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben:

1. Blech 25—35 Minuten.
2. Blech 20—25 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{3}$ der großen Flamme.

Zigeunerschnitten

Zutaten: 120 g Butter, 3 Eier, 240 g Zucker, je 150 g in Würfel geschnittenes Zitronat und Orangeade, 150 g mit Mehl abgeriebene

Korinthen, 300 g geriebene Haselnüsse, 375 g gesiebttes Mehl, $\frac{3}{4}$ Paket Backpulver.

Zubereitung: Die ganzen Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, zerlassene Butter hinzugeben, gut durchrühren. Gewürze und das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl dazugeben. Das Ganze auf einer Holz- oder Marmorunterlage zusammenarbeiten. Auf drei große, rechteckige Oblaten den Teig gleichmäßig verteilen und auf einem Kuchenblech abbacken. Nach dem Backen und Erkalten werden beliebig dicke Scheiben geschnitten, die mit Puderzuckerglasur bepinselt werden.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 35—45 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{4}$ der großen Flamme.

Zimtsterne

Zutaten: 5 Eiweiß, 275 g Mandeln, 275 g Puderzucker, 1 Teelöffel Zimt.

Zubereitung: Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, den Puderzucker unterschlagen. Zum Bestreichen der Zimtsterne von dieser Masse 6—7 Teelöffel wegnehmen. Die gemahlenden Mandeln und den Zimt vorsichtig unter die übrige Masse ziehen. Kurze Zeit kaltstellen, ausrollen, die Unterlage mit Sandzucker bestreuen. Beliebige Formen ausstechen, die mit der zurückbehaltenen Glasur bestrichen werden.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben:

1. Blech 30—40 Minuten.

2. Blech 25—30 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{4}$ der großen Flamme.

Marmorgebäck

Zutaten: 300 g Mehl, 200 g Butter, 125 g Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 1 Ei, 2—3 Teelöffel Kakao.

Zubereitung: Alle Zutaten — außer dem Kakao — werden auf einer Holz- oder Marmorunterlage rasch zu einem Mürbeteig zusammengearbeitet. Die Hälfte des Teiges wird dann mit dem Kakao vermengt. Den hellen und dunkeln Teil gleich groß und gleich dick ausrollen. Beide Teigplatten werden aufeinandergelegt, es ist gleich, ob die dunkle oder helle Seite nach oben kommt. Dann das Ganze zusammenrollen und einige Zeit kaltstellen. Mit einem sehr scharfen Messer werden gleichmäßig dicke Scheiben von dieser Rolle geschnitten, die auf einem gefetteten Blech abgebacken werden.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben:

1. Blech 20—30 Minuten.
2. Blech 15—25 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{4}$ der großen Flamme.

Christstollen

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 40 g Hefe, 200 g Butter, 100 g Zucker, 1 Eigelb, 150 g Sultaninen, 150 g Korinthen, 75 g Zitronat, 75 g Mandeln, 10 g bittere Mandeln, das Abgeriebene einer Zitrone, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, etwas Salz.

Zubereitung: Die Hefe in einer Tasse mit 2—3 Eßlöffel lauwarmen, gezuckerter Milch auflösen und an warmem Ort 3—5 Minuten gehen lassen, erst dann weiter verwenden. Sämtliche anderen Zutaten in eine Schüssel geben und mit der gegangenen Hefe und lauwarmen Milch zusammenarbeiten. Tüchtig schlagen, bis der Teig glatt ist und sich von der Schüssel löst. Den fertigen Teig ausrollen und die eine Seite einschlagen, so daß die Stollenform entsteht. Den Stollen auf ein gefettetes Blech aufsetzen und 1—1½ Stunden an warmem Ort gehen lassen. Mit Eigelb bepinseln und dann sofort abbacken. Nach dem Backen dicht mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 50—60 Minuten.

Bohngroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.



Strudelteige

Kirsch- oder Apfelstrudel.

Zutaten: 250 g Mehl, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter lauwarme Milch, 5 g Butter (Oel), Salz, 200 g Butter zum Bestreichen, 100 g Zucker, 100 g Mandeln, 2½ Pfd. Kirschen oder 3 Pfd. Aepfel (100 g Korinthen und 100 g Sultaninen).

Zubereitung: Mehl, Ei, Butter, Zucker und lauwarme Milch werden zu einem nicht zu festen Teig zusammengearbeitet, bis der Teig Blasen schlägt. Dann setzt man einen heißen Topf oder Schüssel darüber und läßt den Teig darunter $\frac{1}{2}$ —1 Stunde ruhen. Dann stäubt man etwas Mehl auf ein weißes Tischtuch, rollt den Teig darauf fingerdick aus und zieht ihn mit den Händen papierdünn aus. Semmelbrösel darauf streuen und das Obst mit den Mandeln darüber geben (bei Apfelstrudel noch Korinthen und Sultaninen). Mit Hilfe des Tischtuchs rollt man den Teig zusammen und gibt ihn auf ein Blech (Bratschüssel). Während des Backens mehrmals mit flüssig gemachter Butter bepinseln.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 40—45 Minuten.
Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.



Auf eine sehr praktische Art können Sie Reste, die in jedem Haushalt übrig bleiben, bei der Zubereitung eines Auflaufs für eine schmackhafte Mittags- oder Abendmahlzeit verwenden. Man kennt verschiedene Arten von Aufläufen, die entweder als Nachtisch, z. B. bei Verwendung von Obst, oder als herzhaftes Hauptmahlzeit unter Zugabe von Fleisch besser geeignet sind. Die Vorbereitung geht sehr rasch, und alle Aufläufe werden nach den üblichen Backregeln bei guter Hitze fertig gebacken. Selbstverständlich wird auch hier der Backofen nicht vorgeheizt. Nach etwa 50—60 Minuten nehmen Sie den Auflauf knusprig braun aus dem Junker & Ruh-Backofen und bringen ihn mit einer dem Geschmack entsprechenden Soße auf den Tisch.

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, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und lagenweise in die feuerfeste Form mit feingeschnittenen Bratenresten oder Schinken gefüllt. Zwischen jede Lage Makkaroni und Fleisch kommen Gewürze und in Fett gedämpfte Zwiebeln. Die mit den Eiern gequirlte Sahne salzen und über den fertigen Auflauf gießen. Darüber streut man Semmelmehl oder geriebenen Schweizerkäse und einige Butterflöckchen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 50—60 Minuten.

Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

Kartoffel- oder Fleisch-Auflauf.

Zutaten: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Pfd. Fleischreste, $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Sahne, 1 Ei, 50 g Fett, 1 Zwiebel, Salz, Petersilie, Semmelmehl und Butter.

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

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 55—60 Minuten.

Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

Weck-Auflauf.

Zutaten: 8 alte Milchbrötchen, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2—3 Eier, 100 g Zucker, 80 g feingehackte Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Pfd. entsteinte Kirschen (oder 2 Pfd. Aepfel und 80 g Sultaninen), Semmelmehl, Butter.

Zubereitung: Brötchen abreiben und in dünne Scheiben schneiden, die Hälfte der Milch aufkochen und darüber gießen. Die Auflaufform aus feuerfestem Material wird mit Butter ausgepinselt und lagenweise mit den Brötchen und Kirschen (oder Aepfel und Sultaninen) gefüllt. Ueber jede Lage Kirschen Zucker und Mandeln streuen. Den Rest der Milch mit den Eiern gequirlt über den Auflauf gießen und darüber Semmelmehl und Butterflöckchen geben.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 35—45 Minuten.

Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.