

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1940]

Rührteige

urn:nbn:de:bsz:31-57552



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