

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1940]

Blätterteige

urn:nbn:de:bsz:31-57552

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.

Bohnergroße 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.