

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd**

**Junker & Ruh AG <Karlsruhe>**

**Karlsruhe, [ca. 1940]**

Strudelteige

**urn:nbn:de:bsz:31-57552**

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.

Bohnengroße 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.