Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Hefenteig und Schmalzgebackenes.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

55. **Reisbrei.** Ein halbes Pfund Reis wird gewaschen und mit 1 Liter kochender Milch (oder halb Milch, halb Wasser) und 60 g frischer Butter aufgestellt und auf einer mäßigheißen Stelle aufquellen lassen. Wenn nötig, gießt man nochmals heiße Milch hinzu, gibt Salz oder Zucker nach Belieben daran und läßt den Reis gut weichwerden. Er muß vorsichtig umgerührt werden, damit er ganzbleibt. Ist er mit Zucker gewürzt, bestreut man ihn, nachdem er angerichtet ist, ebenfalls mit Zucker und brennt ihn mit einem glühenden, eisernen Schäufelchen.

56. **Kachelmus.** 5 Eier, 5 Eßlöffel Zucker, 1/2 Liter süße Milch und etwas Vanille werden zusammen verrührt, in eine bestrichene Form oder ein irdenes Töpfchen gefüllt, ins kochende Wasser gestellt und im Ofen gebacken, bis die Masse steif ist. Dann streut man gestoßenen Zucker darüber und brennt sie mit einem glühenden eisernen Schäufelchen. Mit der Form wird die Speise serviert, ohne sie zu stürzen.

Hefenteig u. Schmalzgebackenes.

Zu Hefenteig verwendet man am besten gute, frische Preßhefe; diese muß feuchtbrüchig sein, gelblichweiß aussehen und einen obstähnlichen Geruch haben. Die Butter soll fett und das Mehl trocken sein und erforderlichenfalls gesiebt werden. Bei der Zubereitung müssen alle Zutaten erwärmt (lauwarm) werden. Die Hefe wird zerbröckelt und mit soviel lauwarmer Milch übergossen, daß sie damit bedeckt ist, nach Belieben kann man auch etwas Mehl beifügen. Man verrührt das Gemengsel nun zu einem Brei und läßt ihn an einem erwärmten Orte aufgehen. Oder man gibt zu der zerbröckelten Hefe etwa einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker und rührt dies ebenso zu einem Brei; eine Messerspitze Natron beigegeben, befördert das Aufgehen. Die Hefe muß um die Hälfte ihres Umfangs auf-

gehen und sofort mit dem Teig vermengt werden; geht sie zu hoch auf, so verliert sie die Gärkraft. Man kann auch zum schnelleren Aufgehen des Teiges mit der aufgelösten Hefe einen Vorteig machen, diesen gehen lassen und dann erst den Teig bereiten. Auf 1 Pfund Mehl rechnet man durchschnittlich 20 g Hefe, bei reichlich Butter und Zucker entsprechend mehr. Der angerührte Teig wird geschlagen oder geknetet, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen hat. Man läßt ihn in einem erwärmten zugfreien Raume 2—3 Stunden gehen; die Luft in dem Raume muß rein sein, da dieselbe einen Bestandteil des Gebäckes ausmacht.

Preßhefe läßt sich in einem feuchten Tuche bei 8° R, also kühlgestellt, einige Tage aufheben.

1. **Hefenteig zu Küchle.** 1½ Pfund Mehl, 100 g Butter, 3 Eier, 1 Eßlöffel Salz, 80 Gramm Zucker, für 10 Pfennig Hefe und etwa ¼ Liter Milch. Davon wird ein Hefenteig bereitet, indem man Zucker, Salz und Butter in der lauen Milch zergehen läßt und damit das Mehl zu einem Teig anrührt. Die erwärmten Eier und die aufgelöste Hefe gibt man dazu und wenn nötig noch etwas lauwarme Milch. Der angerührte Teig muß wie ein weicher Brotteig sein; er wird geschlagen bis er Blasen hat und sich von der Schüssel löst. Man deckt ihn mit einem Tuche zu und läßt ihn an einem zugfreien erwärmten Orte 2—3 Stunden gehen. Dann wellt man ihn fingerdick aus, sticht mit einem Glas Küchlein aus und läßt diese auf einem mit Mehl bestreuten Brett gehen. In heißem Fett werden sie hellbraun gebacken, auf ein Sieb gelegt zum Abtropfen und noch warm mit Zucker und Zimt bestreut.

2. **Bayrische Küchlein.** 2 Pfund Mehl, 60 g Hefe, 4 Eier, 100 g Butter, Salz, 3 Eßlöffel Zucker, die nötige Milch und nach Belieben Rosinen. Hievon bereitet man einen Hefenteig wie für obige Küchlein. Dann sticht man von dem Teig Küchlein aus, formt sie schön rund und läßt sie auf dem mehlbestreuten Brett zugedeckt gehen. Sodann wird jedes

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

einzeln mit der Hand auseinandergezogen, so daß es in der Mitte dünn wird, der Rand jedoch fast fingerdick ist. Man backt sie in heißem, schwimmendem Fett, bestreut sie mit Zucker und gibt in die Mitte eines jeden Küchleins etwas Marmelade.

3. **Dampfnudeln.** 1 Pfund Mehl, 80 g Butter, 2 Löffel Zucker, 1/2 Löffel Salz, 2—3 Eier, für 10 Pfennig Hefe und die nötige Milch. Davon wird derselbe Teig gemacht wie zu Hefenküchle (Nr. 1); man schlägt ihn, bis er Blasen hat und sich von der Schüssel löst. Ist er 2—3 Stunden gegangen, so sticht man aus der Schüssel runde Dampfnudeln aus und läßt sie auf einem mit mehlbestreuten Brett 1/2—1 Stunde nochmals gehen. In einer eisernen gut verschließbaren Kasserolle läßt man ein nußgroßes Stück Butter oder gutes Fett zergehen, gibt einen Kaffeelöffel Zucker und 1 kleinen Schöpfer heißes Wasser oder Milch dazu, läßt es kochen und setzt die Dampfnudeln hinein, deckt sie zu und läßt sie auf mäßigem Feuer 8—10 Minuten aufziehen. Wenn sie gut riechen und prasseln, sind sie gut.

4. **Dampfnudeln im Rohr gebacken.** Wie bei vorhergehenden Dampfnudeln wird ein Hefenteig bereitet; wenn dieser genügend gegangen, sticht man mit einem Glas oder runden Ausstecher Dampfnudeln aus. Man setzt diese in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Auflaufform und läßt sie nochmals zugedeckt aufgehen. Alsdann bestreicht man sie mit zerlassener Butter, gibt 1/4 Liter kochende Milch hinzu und bäckt sie mit Mittelhitze. Nach dem Backen bricht man sie auseinander und serviert sie mit Obst oder Vanillesauce.

5. **Schneckennudeln.** 1 1/2 Pfund Mehl, 100 g Butter, 3 Eier, 1 Löffel Salz, 3 Löffel Zucker, für 10 Pfennig Hefe und die nötige Milch. Davon wird derselbe Teig gemacht wie zu Dampfnudeln (Nr. 3). Ist er gegangen, so nimmt man einen Teil davon auf das Nudelbrett und wellt ihn halbfingerdick aus, bestreicht den Teig mit zerlassener Butter, streut Zucker, Zimt und kleine Rosinen darüber und schneidet ihn in gleichmäßige Stücke von 4 Zentimeter Breite und 15 Zenti-

meter Länge, rollt diese auf und läßt sie auf einem gut bestrichenen Blech nochmals 15 Minuten gehen. Man bestreicht sie mit Eigelb und backt sie im Ofen 20—30 Minuten.

6. **Schneckennudeln anderer Art.** Von 1 Pfund Mehl, 4 Eiern, 3 Löffeln Zucker, Salz, 20 g Hefe, 40 g Butter und der nötigen lauen Milch wird ein Hefenteig bereitet, den man gehen läßt. Alsdann wellt man ihn aus, schneidet 70 g Butter darauf, schlägt den Teig wieder zusammen, wellt ihn noch dreimal aus wie Blätterteig, legt ihn zusammen und läßt ihn abermals eine zeitlang ruhen. Hierauf wellt man ihn dünn aus, streut Rosinen, verwiegte Mandeln und Zucker darüber und rollt den ganzen Teig zusammen, schneidet davon 2 cm breite Streifen, setzt sie wie obige auf ein Blech und backt sie ebenso.

7. **Hefenküchle mit Kartoffeln.** Von 2 Pfund Mehl, 1 Pfund gekochten, geriebenen Kartoffeln, 5 Eiern, Salz, 3 Eßlöffeln Zucker, für 10 Pfennig Hefe und der nötigen Milch wird ein Hefenteig bereitet wie bei vorhergehenden Küchle und 2—3 Stunden gehenlassen. Der Teig wird dann ausgewellt, zu Küchlein ausgestochen und in heißem Fett langsam hellbraun gebacken. Mit Zucker bestreut werden sie serviert.

8. **Kartoffelkrapfen.** 1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Pfund Mehl, 2 Eßlöffel zerlassene Butter, 3 ganze Eier und 1 Eigelb, 50 g in Milch aufgelöste Preßhefe werden mit etwas lauwarmer Milch zu einem ziemlich dicken Hefenteig verarbeitet, den man tüchtig schlägt. Nach Belieben fügt man eine Prise Salz und Zucker hinzu und läßt ihn an einem warmen Ort etwas ruhen. Ist er schön aufgegangen, so nimmt man ihn auf das zuvor warmgestellte Nudelbrett, wellt ihn fingerdick aus und sticht mit einem Glas runde Küchlein aus. Auf die Hälfte der Anzahl wird etwas Konfitüre gesetzt, der Rand mit dem übrigen Eiweiß bestrichen, die andern Küchlein werden als Deckel darauf fest angedrückt, nochmals ein Weilchen ruhen lassen und dann im schwimmenden heißen

Fett goldbraun gebacken. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden sie warm serviert.

9. **Hefenkrapfen.** 1 Pfund feines Mehl siebt man auf das Nudelbrett, gibt 4 Eier, 60 g Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, 50 g aufgelöste und gegangene Hefe hinzu und verarbeitet dieses mit lauwarmer Milch zu einem Teig, knetet ihn bis er glatt ist und läßt ihn einige Zeit ruhen. Hierauf wellt man ihn auf einem bemehlten Brett viereckig aus und schneidet 375 g Butter darauf; schlägt den Teig zusammen und wellt ihn 4mal aus wie Blätterteig. Hat er nun abermals geruht, so wellt man ihn halbfingerdick aus und sticht runde Formen heraus. Diese belegt man mit beliebiger Marmelade, bestreicht den innern Rand mit Eiweiß, schlägt sie zusammen und drückt den Rand an. Mit Eigelb bestrichen, werden sie im Ofen gebacken. Anstatt Krapfen können hievon Bretzeln oder Hörnchen, letztere ebenfalls gefüllt, geformt werden. Als Teegebäck gut geeignet!

10. **Berliner Pfannkuchen.** Von 1 Pfund Mehl, 4 Eiern, 60 g Zucker, 60 g Butter, 1 Kaffeelöffel Salz, für 8 Pfennig Hefe und der nötigen Milch wird ein Hefenteig bereitet wie zu Hefenküchle. Ist derselbe gegangen, so wellt man ihn halb fingerdick aus und sticht runde Küchlein aus. Auf die Hälfte derselben gibt man etwas Konfitüre, legt als Deckel ein zweites Küchlein darüber und drückt es am Rand gut an. Man läßt sie nochmals 10—15 Minuten gehen und backt sie gleich Nr. 8 in heißem, schwimmendem Fett hellbraun. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

11. **Hefenpfannkuchen.** In $^3/_4$ Liter lauer Milch läßt man 100 g Butter, 1 Löffel Zucker und Salz zergehen und rührt damit $1\,^3/_4$ Pfund Mehl zu einem Teig an; gibt 4 Eier und für 10 Pfennig aufgelöste Hefe darunter, schlägt den Teig, bis er Blasen hat und glatt ist und läßt ihn dann 1—$1\,^1/_2$ Stunden gehen. Davon werden in heißem Fett kleine Puffer gebacken und zu Obst oder Gemüse serviert.

12. **Blätterteigküchle.** 1/4 Liter Milch wird mit 2 Eiern und etwas Salz verrührt und soviel Mehl dazugegeben, bis man den Teig auswellen kann. Er wird viereckig ausgewellt; auf die eine Hälfte des Teiges wird 1/4 Pfund Butter zerschnitten, die andere Hälfte wird darübergeschlagen und der Teig 3—4mal ausgewellt wie Blätterteig. Zum Gebrauch wird er messerrückendick ausgewellt; mit dem Backrädchen werden Vierecke davon geschnitten und in heißem Fett hellgelb gebacken. Nach Belieben werden die Küchle mit Zucker und Zimt bestreut.

13. **Hefenudeln.** Von 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund kalten geriebenen Kartoffeln, 6 Pfennig aufgelöster und gegangener Hefe, Salz, 2 Eiern und der nötigen lauwarmen Milch wird ein Hefenteig bereitet, den man gehen läßt. Dann formt man auf einem mehlbestreuten Brett fingerlange und fingerdicke Würstchen, läßt diese nochmals eine Weile gehen und backt sie in heißem Fett. Zu Braten oder Obst werden sie serviert.

14. **Käsenudeln.** 2 weiße, gut abgetropfte Käse werden vor der Zubereitung des Teiges in einem Tuche ausgedrückt, durch ein Sieb gestrichen und mit 2 Eßlöffeln Rahm verrührt. Hierauf rührt man 60 g Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei und 1 Eigelb gut schaumig, gibt sodann die verrührten Käse, 1 Kaffeelöffel Salz, 40 g aufgelöste und gegangene Hefe dazu, sowie 1 Pfund feines Mehl und wenn nötig etwas laue Milch. Der Teig muß ziemlich dünn sein. Er wird geschlagen, bis er sich von Kochlöffel und Schüssel löst und dann zum Aufgehen stehen gelassen. Es werden hierauf wie bei Hefenudeln Würstchen geformt und, wenn nochmals gegangen, diese in heißem Fett gebacken. Man serviert sie zu Obst.

15. **Schenkelein.** 1 Pfund Zucker rührt man mit 7 Eiern gut schaumig, gibt hierzu 1/4 Pfund gemahlene Mandeln, 1/4 Pfund zerlassene und abgekühlte Butter und siebt soviel Mehl darunter, bis man den Teig auf dem Nudelbrett ausrollen kann. Je lockerer der Teig, desto besser werden sie.

Man formt dann davon fingerlange und fingerdicke Würstchen und backt diese in heißem Fett hellbraun.

16. **Kartoffelküchle** siehe unter „Kartoffeln".

17. **Scherben.** 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 40 Gramm Zucker, 4 Löffel Sauerrahm, etwas Salz, werden zusammen verrührt und soviel Mehl dazugesiebt, bis man den Teig auswellen kann. Es wird dann messerrückendick ausgewellt; mit dem Backrädchen werden Vierecke abgerädelt und in schwimmendem heißem Fett hellgelb gebacken. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden sie zu Obst serviert.

18. **Pilze.** 210 g Mehl und 2 Eßlöffel Kartoffelmehl rührt man mit $^1/_4$ Liter Milch glatt an und gibt 2 Eßlöffel Zucker, etwas Vanillezucker, Salz und 3 Eier darunter. Das Pilzeisen läßt man im Fett heißwerden, taucht dasselbe in den Teig und backt alsdann im Fett die Pilze goldgelb. Mit Zucker bestreut gibt man sie zu Tisch.

19. **Gewellte Küchlein.** 1 Pfund gesiebtes Mehl, $^1/_2$ Pfund kleingeschnittene Butter, 1 Messerspitze Salz wird auf dem Nudelbrett mit $^1/_8$ Liter Milch zu einem Teig verarbeitet und glatt geknetet. Man wellt ihn dann strohhalmdick aus, schneidet Vierecke davon und backt sie in heißem Fett gelbbraun. Mit Zucker bestreut, werden sie heiß serviert.

20. **Einfache Brotküchle.** Man schneidet trockenes, abgeriebenes Milchbrot in halbfingerdicke Scheiben und feuchtet sie mit verkleppertem Ei und Milch an. Dann macht man einen dicklichen Pfannkuchenteig, den man nach Belieben mit 1—2 Löffeln Zucker versüßt, dreht die Brotscheiben tüchtig darin um und backt sie in heißem schwimmendem Fett goldbraun.

21. **Karthäuser Klöße.** Trockene Milchwecke werden abgerieben und in 4 Teile geschnitten. Dann verrührt man 4 Eier mit 4—5 Eßlöffeln Zucker und $^3/_4$ Liter Milch, läßt die Wecke darin erweichen und dann auf einem Sieb gut abtropfen, wendet sie in Weckmehl um und backt sie reichlich in heißem Fett. Beim Anrichten werden sie mit Zucker und Zimt bestreut oder darin umgewendet.

22. **Natronküchle.** 4 Eier, 1/4 Liter Rahm, 150 g Zucker, etwas Salz, eine Messerspitze doppelkohlensaures Natron und das nötige Mehl. Eier und Zucker werden schaumiggerührt, das übrige wird dazugegeben und so viel Mehl daruntergesiebt, als die Masse aufschluckt. Der Teig muß weich und etwas feucht sein. Man läßt ihn einige Zeit ruhen, wellt ihn halbfingerdick aus und sticht mit 1 Glas runde Küchlein aus. Mit einem kleinen runden Ausstecher sticht man sie in der Mitte nochmals aus, so daß sich Ringe bilden. Diese backt man in heißem Fett hellgelb. Mit Zucker bestreut, werden sie serviert.

23. **Sträuble.** In 1/4 Liter lauer Milch läßt man etwas Salz und 65 g Butter zergehen, rührt damit 1/2 Pfund Mehl zu einem glatten Teig an und gibt dazu 2 Eigelb und kurz vor Gebrauch den Schnee der Eiweiß. Durch einen Trichter läßt man den Teig kreisförmig in heißes Fett einlaufen und backt ihn hellgelb.

24. **Berliner Küchle.** 1/2 Liter Wasser, 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, etwas Salz und 8 Eier. Wasser, Salz und Butter läßt man kochend werden, gibt das Mehl hinzu und rührt es auf dem Feuer zu einem gebrühten Teig. Wenn sich die Masse von der Kasserolle loslöst, so gibt man sie in eine Schüssel und rührt die Eier eines nach dem andern dazu. Alsdann wird mit einem Löffel Teig ausgestochen, und davon werden in heißem Fett runde Küchlein gebacken. Gehen sie nicht genügend auf, so gibt man noch 1 Ei dazu. Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut serviert.

25. **Backteig.** 1/2 Pfund Mehl und etwas Salz wird mit gewöhnlichem Bier zu einem nicht zu dicken Teig angerührt; dazu gibt man 2—3 Eßlöffel Olivenöl und kurz vor Gebrauch den Schnee von 4 Eiweiß. Der Teig soll weder zu dick, noch zu dünn sein, so daß man das, was man darin backen will, gut hineinwickeln kann. Anstatt Bier kann man auch Wein oder Wasser nehmen, doch ist Bier vorzuziehen, da der Teig dadurch knusperiger wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

26. **Apfelküchle.** Die geschälten Äpfel werden in Scheiben geschnitten und das Kernhaus aufs sorgfältigste ausgestochen. Dann bestreut man sie in einer Schüssel mit Zucker und befeuchtet sie mit Arac, Rum oder Kirschwasser. Kurz vor Gebrauch taucht man die Äpfel in den Backteig (siehe Nr. 25) und backt sie in heißem Fett braungelb. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden sie serviert.

27. **Küchlein mit Vanillecreme.** 1/2 Liter Milch, 1/4 Pfund Zucker und Vanille werden zusammen aufgekocht und kaltgestellt. Dann gibt man 6—8 Eigelb dazu und passiert das Ganze durch ein Sieb. Kleine runde Förmchen bestreicht man nun mit Butter, füllt von dieser Creme hinein, stellt sie in kochendes Wasser und läßt sie darin sieden, bis sie steif ist. Wenn erkaltet, stürzt man die Förmchen auf eine Platte, wendet die Creme-Küchlein in Backteig um und backt sie in heißem Fett hellbraun.

28. **Hollunder-Küchle.** Kleine Zweige frischer Hollunderblüten taucht man in einen zuvor bereiteten dicken Omeletteteig, backt sie in heißem Fett und bestreut sie nach Belieben vor dem Servieren mit Zucker und Zimt. Anstatt Omeletteteig läßt sich auch ein anderer beliebiger Backteig verwenden.

29. **Erdbeerküchlein.** Alles Unreine wird von den Beeren entfernt, diese werden mit Zucker vermischt. Ein Teelöffel voll hievon setzt man auf rundgeschnittene Oblaten, legt eine gleiche darüber, wendet dieses in einem Backteig um (siehe Nr. 25) und backt sie in heißem Fett gelb. Mit Zucker bestreut, werden sie sofort serviert. Anstatt Erdbeeren kann man auch Aprikosen, Pfirsische, Kirschen verwenden, ebenso auch Zwetschgen; letztere werden geschält, der Stein behutsam herausgenommen, an dessen Stelle man eine geschälte Mandel gesteckt, dann in dem Teig umgewendet und gebacken.

30. **Tabaksrollen.** Man bereitet einen guten süßen Butterteig, wellt diesen strohhalmdick aus und bestreut ihn mit kleinen Korinthen. Dann schneidet man ihn in gleichmäßig

lange Streifen, wickelt diese um dicke Holzröllchen und umbindet sie mit Faden. In heißem Fett backt man sie gelb, nimmt das Holzröllchen heraus und bestreut die Tabaksrollen mit Zucker.

31. **Gebackene Äpfel.** Große Äpfel werden geschält, in vier Teile geschnitten und das Kerngehäuse sorgfältig entfernt. Die Äpfel bestreut man mit Zucker, feuchtet sie mit Kirschwasser an und läßt sie eine Weile stehen. Dann wendet man sie in Mehl, Ei und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett hellbraun. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden sie warm serviert.

32. **Reisküchle.** 1/2 Pfund Reis wird gewaschen und mit 2 Liter Milch, 60 g Butter, 90 g Zucker, etwas Salz aufgestellt und weichgekocht. Dann rührt man 30 g Mehl darunter und 3 Eier, streicht die Masse auf ein nasses Brett und läßt sie verkühlen. Davon werden fingerlange, zweifingerdicke Stücke geschnitten, in Mehl oder in Ei und Weckmehl umgewendet und in schwimmendem Fett gelbgebacken.

33. **Reisküchle anderer Art.** 1/2 Pfund Reis wird gewaschen, mit kochendem Wasser gebrüht und mit etwa 1 1/2 Liter kochender Milch, etwas Zitronenschale oder Vanille aufgestellt und langsam weichgekocht. Dann gibt man 70 g Butter, 4 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und 4 Eigelb hinzu und läßt ihn noch eine Weile dämpfen, bis er dick eingekocht ist. Man streicht die Masse auf ein nasses Brett und läßt sie verkühlen. Dann sticht man runde Küchlein aus, wendet sie in Eiweiß und Weckmehl und backt sie in schwimmendem Fett hellbraun. Mit Zucker bestreut, werden sie serviert.

34. **Reiskroketten.** 1/2 Pfund Reis wird gewaschen, mit kochendem Salzwasser aufgestellt und darin weichgekocht. Man läßt ihn in einem Sieb gut abtropfen, gibt dann geriebenen Käse, 3—4 Eigelb und nach Belieben auch verwiegten Schinken darunter, verrührt es gut und läßt den Reis verkühlen, formt dann fingerlange Würstchen davon, wendet sie in Eiweiß und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett hellbraun.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg