

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Schmalzbäckereien.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

Der Serviettenpudding wird erst dann in das zum Abkochen bestimmte Gefäß eingelegt, wenn das etwas gezogene Wasser vollständig siedet.

Kocht man jedoch Puddinge in der Form, so bestreicht man diese sowie den Deckel gut mit Butter, streut sie mit Weizenmehl aus und füllt sie nur zu dreiviertel an, damit dem Pudding noch Platz zur Ausdehnung bleibt. Die Kasserolle oder der Topf, in welche die Form gestellt wird, darf nicht zu viel Wasser enthalten, damit es während des Siedens nicht in die Form eindringt oder solche durch die Bewegung des kochenden Wassers umgeworfen wird. Um dies zu verhindern, beschwert man den Deckel der Form mit Bügelsteinen oder Gewichten, läßt das Wasser nur langsam kochen und deckt den Topf fest zu, damit die Wasserdämpfe nicht entweichen. Ist der Pudding gar gekocht, so stelle man ihn einige Minuten in kaltes Wasser, er läßt sich hiedurch leichter stürzen. Man serviert die Puddinge mit Staubzucker und bestreut mit einem süßen Beiguß.

Schmalzbäckereien.

Zu Speisen, die in Schmalz gebacken werden, nehme man nur ausgelassene Butter (Schmalzbutter) oder, ist dieses für einen größeren Haushalt zu teuer, halb Butter und halb reines Schweineschmalz. Das Schmalz muß zum Backen recht heiß sein und darf keinen Schaum mehr haben. Nimmt man zu wenig Schmalz in die Pfanne, daß die Speise nicht gehörig schwimmen kann, so geht dieselbe nicht schön auf und zieht auch bedeutend mehr Fett ein. Auch achte man, daß das Schmalz am Boden nicht anbrenne, die Pfanne muß somit stets in einer kleinen Bewegung bleiben. Wird die gutausgebackene Speise aus dem Schmalz genommen, gibt man sie zum Abbrinnen auf einen Seiber oder auch auf Brotschnitte, damit das eingedrungene Fett wieder herauszieht. Mit Zucker bestäubt, wird sie dann zu Tisch gebracht.

Kuchen und Hefenbackwerk.

Bei Zubereitung von Kuchen und Hefenbackwerk hat man hauptsächlich auf gute reine Hefe zu sehen, man achte darauf, daß sie leicht, rein, nicht sauer und von angenehmem Geschmack ist. Hat man verdächtige Hefe, so träufle man einige Tropfen in siedendes Wasser, ist sie gut, so bleibt sie oben und gerinnt wie Fett in kaltem Wasser; sinkt sie dagegen unter, ist sie zu Bäckereien untauglich.

Preß- oder trockene Hefe rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauch mit lauwärmer Milch klar an. Geht der Teig recht auf und löst derselbe sich beim Stürzen der Schüssel leicht los, so ist die Hefe rein und gut.