

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Kuchen und Hefenbackwerk.

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.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilo frische Butter rechnet man 30 Gramm trockne Hefe, fügt man jedoch viel Mehl, Rosinen, Mandeln zc. zu, nimmt man 10—12 Gramm mehr.

Bei allen Hefenbackwerken ist zu beachten, daß Zeitverspätung niemals durch Hitze erjezt werden darf; selbst zu den einfachsten Hefenteigen müssen 3 Stunden Zeit genommen werden.

Das Rühren des Teiges oder der Eier mit Zucker muß stets nach einer Seite hin geschehen, auch darf man niemals zu rühren aufhören, ohne sich ablösen zu lassen.

Zueinem guten luftigen Kuchen ist das Schlagen des Teiges ein Haupterfordernis. Die Formen zu Radankuchen, Gugelhopfen (Bund) müssen dick mit Butter bestrichen werden, ebenso die Bleche für Zucker- oder Obstkuchen; nur beim Butter- oder Blätterteigkuchen bestreut man das Blech mit Mehl. Der Backofen muß gut durchwärmt und das Feuer gleichmäßig unterhalten werden. Ein Radan- oder Bundkuchen bedarf $\frac{3}{4}$ Stunden Backzeit und wird noch warm auf den Kuchendeckel gestürzt. Beim Servieren bestäubt man alle Kuchen noch gut mit gestoßenem Zucker.

Kleinbackwerk. Konfekt.

Das Backen des Kleinbackwerkes oder des Konfektes muß mit größter Vorsicht und Aufmerksamkeit geschehen. Als Regel gilt, daß es ausgebacken ist, sobald die Böden fest sind und das Backwerk sich gut ablösen läßt. Jedes einzelne Stück muß in einer gewissen Entfernung von dem andern zu liegen kommen, damit das Konfekt recht aufgeht und sich nicht zusammenbackt. Zu Mandelkonfekt belege man am besten die Bleche mit Oblaten; zu einfacherem Gebäck bestreiche man dieselben mit Wachs oder frischer Butter. Der Backofen muß eine gleichmäßige Hitze haben, weder zu stark, noch zu schwach geheizt sein. Zum Glasieren des Backwerkes bedient man sich eines Pinsels oder spitzen Kochlöffels und gibt das glasierte Gebäck zum Abtrocknen in einen verkühlenden Ofen.

Eingemachte Früchte.

1. Früchte mit Zucker.

Das Einmachen der Früchte erfordert eine ungemein große Aufmerksamkeit, man nehme nur erste Qualität Meliszucker oder Raffinade; Farinzucker läßt sich selten ohne Nachteile dazu verwenden. Von der Qualität des Zuckers hängt es gewöhnlich ab, ob sich das Eingemachte auf die Dauer hält. Damit die Früchte ein schönes Aussehen bekommen und nicht in Gärung geraten, muß der Zucker stets geläutert werden (Rezept 1805). Der Zucker wird nun nach der Art