

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Kleinbackwerk. Konfekt.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

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