

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Junker & Ruh AG <Karlsruhe>**

**Karlsruhe, [ca. 1939]**

Tabelle: Angabe der Flammengröße und Backzeiten

**urn:nbn:de:bsz:31-57562**

**Angabe der Flammengröße und der Backzeit  
der verschiedenen Kuchenarten im Junker & Ruh-Gasherd**

Gebäckart	Angabe d. Schienen (von unten gerechnet)	Flammengröße		Gesamte Backzeit
		<sup>1/3</sup> tropfen-groß	<sup>1/2</sup> bohnen-groß	
<b>Eiweißmassen</b>				
Merinken . . . . .	5	■ (ganz klein)		60—80 Min.
Mandelmakronen . . . . .	4 od. 5	■		1. Blech: 20-30 Min. 2. Blech: 15-25 Min.
Wespennester . . . . .	4 od. 5	■		1. Blech: 30-35 Min. 2. Blech: 20-25 Min.
<b>Biskuitteige</b>				
Biskuitrolle . . . . .	4		■	15—20 Min.
Haselnußtorte . . . . .	2	■		50—60 Min.
<b>Mürbeteige</b>				
Käsetorte . . . . .	2 od. 3		■	70—80 Min.
Spritzgebäck . . . . .	4 od. 5	■		1. Blech: 20-30 Min. 2. Blech: 15-25 Min.
<b>Rührteige</b>				
Immergut, Gugelhupf . . .	1	■		50—60 Min.
Marmorkuchen . . . . .	1	■		50—60 Min.
Sandtorte . . . . .	2	■		50—60 Min.
Königskuchen . . . . .	2	■		80—90 Min.
Überraschungstorte . . . .	3	■		45—55 Min.
<b>Hefeteige</b>				
Hefegugelhupf . . . . .	1		■	35—40 Min.
Hefeschnecken . . . . .	4		■	25—30 Min.
Echter schles. Streuselkuch.	4		■	30—35 Min.
Junker & Ruh-Kranz . . . .	4		■	45—50 Min.
Hefekuchen mit Obst . . . .	4		■	30—45 Min.

**Angabe der Flammengröße und der Backzeit  
der verschiedenen Kuchenarten im Junker & Ruh-Gasherd**

Gebäckart	Angabe d. Schienen (von unten gerechnet)	Flammengröße		Gesamte Backzeit
		$\frac{1}{3}$ tropfen-groß	$\frac{1}{2}$ bohnen-groß	
<b>Obstkuchen</b>				
Rhabarbertorte . . . . .	3		■	45—55 Min.
Erdbeertorte . . . . .	3	■		25—35 Min.
Kirschkuchen . . . . .	4		■	35—40 Min.
<b>Brühfeige</b>				
Windbeutel . . . . .	4		■	25—35 Min.
Spritzkuchen . . . . .				
<b>Blätterfeige</b>				
Schinkenpasteten . . . . .	4		■	30—35 Min.
Süßer Blätterteig . . . . .	4		■	30—35 Min.
<b>Weihnachtsgebäck</b>				
Haselnußbusslerl . . . . .	4 od. 5	■		1. Blech: 25-35 Min. 2. Blech: 20-25 Min.
Zigeunerschnitten . . . . .	4	■		35—45 Min.
Zimtsterne . . . . .	4 od. 5	■		1. Blech: 30-40 Min. 2. Blech: 25-30 Min.
Marmorgebäck . . . . .	4 od. 5	■		1. Blech: 20-30 Min. 2. Blech: 15-25 Min.
Christstollen . . . . .	4		■	50—60 Min.
<b>Strudelfeige</b>				
Kirsch- oder Apfelstrudel .	4		■	40—45 Min.
<b>Aufläufe</b>				
Makkaroni-Auflauf . . . . .	2		■	50—60 Min.
Kartoffel- oder Fleisch-Aufl.	2		■	55—60 Min.
Weck-Auflauf . . . . .	2		■	35—45 Min.
Quarkauflauf mit Äpfeln .	2		■	50 Min.