

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1939]

Eiweissmassen

urn:nbn:de:bsz:31-57562



Eiweissmassen

Allgemeines: Die erforderlichen Zutaten sind: Eiweiß, Zucker, und, je nach Rezept, abgeriebene Zitronenschale, Mandeln oder dergl. Nur vollkommen klares Eiweiß darf verwendet werden. Ein wenig Eigelb im Eiweiß erschwert die Weiterverarbeitung. Am Rand einer Tasse wird das Ei aufgeschlagen und sorgfältig in Eigelb und Eiweiß geteilt. In einer Porzellan- oder Steingutschüssel schlägt man das Eiweiß mit dem Schneebesen zu sehr steifem Schnee. Damit der Schnee sich festigt, wird am Schluß dann ein Drittel der Zuckermenge untergeschlagen. Den Rest des Zuckers und die anderen Zutaten mit dem Holz- oder Rührlöffel leicht unter die Masse ziehen. Jedes unnötige Rühren ist zu vermeiden, damit die Masse möglichst luftig bleibt.

Merinken

Zutaten: 3 Eiweiß, 150 g Sand- oder Grießzucker (kein Puderzucker), 1 Teelöffel Mordamin.

Zubereitung: Von der nach obigen Angaben zubereiteten Eiweißmasse spritzt man mit Hilfe eines Spritzbeutels beliebige Formen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gebacken werden. Erst nach dem Erkalten löst man die lichtgelb gebackenen Merinken vom Papier.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 60—80 Minuten.

Ganz kleine Flamme. (Merinken sollen mehr trocknen als backen.)

Mandelmakronen

Zutaten (für 40—50 St.): 4 Eiweiß, 300 g Sand- oder Grießzucker (kein Puderzucker), 300 g abgezogene gemahlene Mandeln, darunter, je nach Geschmack, einige bittere Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Zubereitung: Der Teig wird entsprechend den Angaben über die Zubereitung von Eiweißmassen auf dieser Seite bereitet. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln formt man kleine Häufchen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier belegten Kuchenblech gebacken werden. Erst nach dem Erkalten löst man die Makronen vom Papier.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben:

1. Blech 20—30 Minuten.
2. Blech 15—25 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{3}$ der großen Flamme.

Wespennester

Zutaten (für 30—40 St.): 4 Eiweiß, 250 g Zucker, 270 g ungeschälte, in Stifte geschnittene Mandeln, 90 g geriebene Schokolade, 2—3 Teelöffel Kakao, 1 Messerspitze Zimt und Nelken.

Zubereitung: Eiweiß wird nach den gegebenen Anweisungen auf Seite 30 zu steifem Schnee geschlagen, alle vorgesehenen Zutaten leicht untergezogen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln formt man kleine runde Häufchen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gebacken werden.

Backzeit: In den kalten Ofen gegeben:

1. Blech 30—35 Minuten.
2. Blech 20—25 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{3}$ der großen Flamme.



Biskuitteige

Allgemeines: Zu einem Biskuitteig werden Eier, Zucker, Mehl und manchmal Wasser verwendet, Geschmackszutaten.

Die Eier werden sorgfältig in Eiweiß und Eigelb geteilt. Zwei Drittel des Zuckers, Eigelb und die im Rezept angegebene Wassermenge rührt oder schlägt man eine halbe Stunde schaumig. Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und mit dem gesiebten Mehl leicht, ohne starkes Rühren, unter die Masse gezogen. Der Teig soll nicht lange stehen, sondern muß sofort in gut gefetteter Form gebacken werden.

Biskuitrolle

Zutaten: 4 Eier, 3 Eßlöffel Wasser, 200 g Zucker, 150 g Mehl, Marmelade. Zur Glasur: 200 g Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser.