

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1939]

Biskuitteige

urn:nbn:de:bsz:31-57562

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

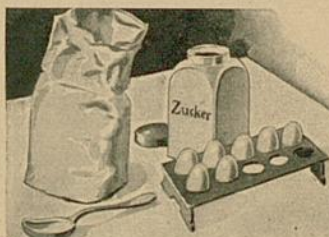
Zutaten (für 30—40 St.): 4 Eiweiß, 250 g Zucker, 270 g ungeschälte, in Stifte geschnittene Mandeln, 90 g geriebene Schokolade, 2—3 Teelöffel Kakao, 1 Messerspitze Zimt und Nelken.

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.

Zubereitung: Nachdem der Teig entsprechend den Angaben auf Seite 31 zubereitet ist, wird die Masse auf ein mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gleichmäßig ausgestrichen. Nach dem Backen die Ränder abschneiden, den Kuchen auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch stürzen, das Pergamentpapier entfernen. Sofort die ganze Fläche mit Marmelade bestreichen und mit Hilfe des Handtuchs den Kuchen zusammenrollen. Alle Handgriffe müssen schnell ausgeführt werden, damit die Masse noch biegsam bleibt und beim Rollen nicht bricht.

Die fertige ausgekühlte Biskuitrolle wird mit einer aus Staubzucker, Wasser und Zitronensaft angerührten Glasur bestrichen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 15—20 Minuten.
Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

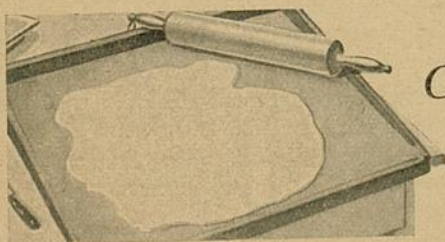
Haselnußtorte

Zutaten: 4 Eier, 250 g Zucker, 200 g gemahlene Haselnüsse, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, 2 Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Wasser.

Zur Glasur: 200 g Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser.

Zubereitung: Der Teig wird in der auf Seite 31 angegebenen Weise zubereitet, Haselnüsse und Rum gleich mit unter die Masse gegeben. Man füllt den Teig in eine gut gefettete Springform und überzieht die Torte nach dem Backen mit der aus Staubzucker, Wasser und Zitronensaft angerührten Glasur, die noch mit ganzen Haselnüssen verziert werden kann.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 50—60 Minuten.
Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{4}$ der großen Flamme.



Mürbeteige

Allgemeines: Mürbeteige bereitet man möglichst kühl auf einer Holz- oder Marmorunterlage. Alle Zutaten, wie Mehl, Zucker, Butter, Eier und Geschmackszutaten, werden auf die Unterlage gegeben.