

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1939]

Mürbeteige

urn:nbn:de:bsz:31-57562

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.

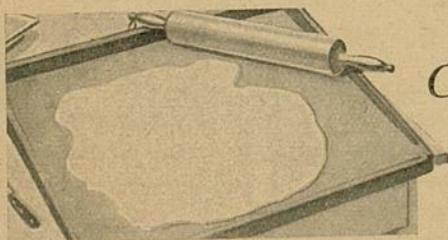
Haselnußtorte

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.

Die Butter wird mit einem Messer oder Teigschaber etwas zerkleinert, damit sie sich gleichmäßig verteilt. Dann gibt man das ganze Ei oder nur das Eigelb, je nach Rezept, in die Mitte und arbeitet die Masse schnell zusammen. Ein Werfen des Teiges gegen die Unterlage macht ihn rasch glatt und sehr geschmeidig. Die Unterlage immer mit Mehl bestreuen, damit der Teig nicht anklebt. Die fertige Masse an kühlem Ort ruhen lassen ($\frac{1}{2}$ —1 Std.), erst dann weiter verarbeiten.

Käseforle

Zutaten (für Mürboden): 125 g Butter, 200 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillezucker.

Zubereitung: Aus diesen Zutaten einen Mürbeteig bereiten, der 1—2 Stunden ruhen sollte vor dem Verarbeiten. Dann ausrollen und in einer Springform von ca. $\frac{3}{4}$ Teigmasse einen Boden abbacken mit $\frac{1}{2}$ Flamme und in ca. 30—35 Minuten.

Inzwischen Quarkfülle bereiten.

Zutaten: 750 g Quark, 170 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Prise Salz, 125 g Butter, 65 g Sultaninen.

Zubereitung: Mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch das Puddingpulver anrühren, das andere $\frac{1}{4}$ Liter zum Kochen bringen und die angesetzte Puddingmasse dazugeben, aufkochen lassen und alles andere beifügen: Salz, Butter, Zucker, Eigelb, Sultaninen, die verquirlten Eigelbe, den durchpassierten Quark und am Schluß den steifgeschlagenen Eischnee lose unterheben. — Vom restlichen Teig einen Rand auf den vorgebackenen Boden setzen, Quarkmasse einfüllen und mit $\frac{1}{2}$ großer Flamme — in der Mitte des Backraumes — goldgelb überbacken. Gesamtbackzeit ca. 70—80 Minuten.

Vor dem Herausnehmen mit scharfem, spitzem Messer vorsichtig die Füllung vom Mürboden trennen, damit beim Abkühlen der Kuchen gleichmäßig hoch bleibt.

Spritzgebäck

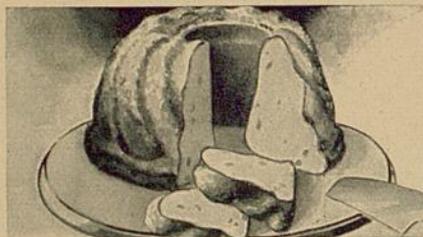
Zutaten (für etwa 40 St.): 150 g Butter, 125 g Zucker, 250 g Mehl, 60 g geschälte, geriebene Mandeln, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei.

Zubereitung: Man arbeitet die Zutaten in der auf Seite 32 angegebenen Weise zusammen und läßt den Teig eine halbe Stunde ruhen. Dann preßt man ihn durch eine Backspritze oder auch Fleischhackmaschine mit Spritzeinsatz zu gleichmäßigen Stäbchen, aus denen man runde Kringel oder „S“ formt, die auf einem gut gefetteten Kuchenblech gebacken werden. Nach dem Backen sind sie sogleich vom Blech herunterzunehmen, damit sie nicht zerbrechen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben:

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

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{4}$ der großen Flamme.



Rührteige

Allgemeines: Zu einem Rührteig benötigt man Butter, Zucker, Eier, gesiebtes Mehl, Milch, Backpulver (Treibmittel). Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eier, oder je nach Rezept, nur Eigelb und Zucker unter stetem Rühren dazugegeben. Zum Schluß fügt man das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl mit etwas Milch unter die Masse. Sobald sich Luftblasen beim Rühren zeigen, ist der Teig fertig. Je nach Rezept fügt man dann noch die übrigen Zutaten an die Masse und füllt sie in eine gefettete Form. Es ist darauf zu achten, daß der obere Rand der Form nicht mit Teig beschmiert wird.

Zum Einsparen von Fett empfiehlt es sich, evtl. die angegebene Fettmenge zur Hälfte durch Quark zu ersetzen, der durch ein Sieb getrieben wird.

Immergut, Gugelhupf

Zutaten: 180 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 400 g Mehl, 1 Paket Backpulver, 1 kl. Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ Zitrone abgerieben oder 1 Päckchen Vanillezucker. Nach Geschmack noch 150 g Sultaninen oder 60 g geriebene Mandeln.

Zubereitung: Der Teig wird entsprechend der oben gegebenen allgemeinen Anweisung zubereitet und in einer runden, länglichen oder auch Springform gebacken. Nach dem Backen kann der Kuchen mit einer Glasur überzogen oder mit Puderzucker bestreut werden.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 50—60 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{1}{4}$ der großen Flamme.