

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1939]

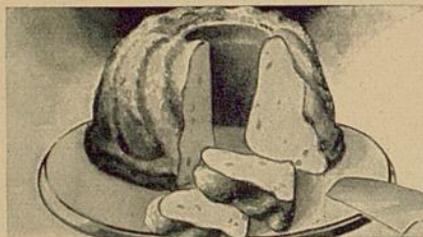
Rührteige

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 $\frac{1}{4}$ 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.

Marmorkuchen

Zutaten: 180 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 400 g Mehl, 1 Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Tasse Milch. Für die Füllung: 2 Eßlöffel Kakao, 2—3 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Backpulver und etwas Milch.

Zubereitung: Von den Zutaten — außer dem Kakao, Zucker, Backpulver und Milch für die Füllung — wird nach der auf Seite 34 gegebenen Anweisung der Teig bereitet, ein Drittel abgeteilt und darunter die für die Kakaofüllung vorgesehenen Zutaten gemischt. In eine gut gefettete Form füllt man zunächst etwa die Hälfte des hellen Teiges, dann die Kakaoschicht und zum Schluß den Rest der hellen Masse.

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

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

Sandtorte

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, 250 g Kartoffelmehl, 3—4 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Paket Vanillezucker, 1—2 Eßlöffel Rum.

Zubereitung: Mit diesen Zutaten wird nach den allgemeinen Angaben auf Seite 34 ein Rührteig bereitet, doch so, daß man jedes Eigelb erst einige Minuten verrührt, bis das nächste folgt. Der Rührteig ist noch eine weitere halbe Stunde zu rühren. Die fertige Masse muß so glatt wie Sahne sein, dann erst kann der Rum untergezogen werden.

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

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

Königskuchen

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 4 Eier, 400 g Mehl, knapp $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 175 g Korinthen, 125 g Sultaninen, 75 g Zitronat, $\frac{3}{4}$ Paket Backpulver.

Zubereitung: Nach den Angaben auf Seite 34 den Rührteig bereiten, der noch eine weitere Viertelstunde gerührt werden muß. Erst zuletzt die gereinigten Korinthen, Sultaninen, gewürfeltes Zitronat und das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen. Eine gefettete Kastenform mit gefettetem Papier auslegen und die fertige Masse einfüllen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 80—90 Minuten.

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

Überraschungstorte

Zutaten: 100 g Zucker, 50 g Kunsthonig, 3 Eßlöffel Marmelade, 2 Eier, 150 g Grieß, 150 g kalte, gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Backpulver. Zur Glasur: 200 g Puderzucker, 4 Eßlöffel Kakao, 1 nußgroßes Stück Butter, soviel Wasser, bis die Masse dickflüssig ist.

Zubereitung: Alle Zutaten gut miteinander mischen und in einer gutgefetteten Form abbacken. — Nach Erkalten des Kuchens die Glasur heiß darüber streichen (evtl. mit Creme füllen).

Backzeit: Auf 3. Einschlebleiste von unten: ca. 45—55 Minuten.

Tropfengroße Flamme, optisch $\frac{3}{4}$ der großen Flamme.

Creme zur Füllung:

Zutaten: 250 g Quark, 170 g Zucker, 2 Eigelb, 50 g Palmin, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Zubereitung: Das Puddingpulver mit der Milch kochen. Quark durch ein Sieb treiben. Den ausgekühlten Pudding, das zerlassene Palmin und die anderen Zutaten tüchtig unter den Quark rühren.



Hefeteige

Allgemeines: Die erforderlichen Zutaten sind: Mehl, Butter, Zucker, Eier, Milch und Hefe.

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

Die Hefe wird in einer Tasse mit 1—2 Eßlöffel lauwarmen, gezuckerter Milch aufgelöst. Diese Hefelösung läßt man an einem warmen Ort 3—5 Minuten gehen, erst dann wird sie weiter verwendet. Mehl, Zucker, Eier, Butter, Salz — alles nicht zu kalt — und die Hefelösung mit der lauwarmen Milch verarbeiten. Mit der Hand den Teig tüchtig schlagen, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Der Hefeteig wird an warmem Ort $\frac{1}{4}$ —1 Stunde zum Gehen aufgestellt. Die Schüssel ist mit einem Handtuch zuzudecken. Der Backofen eignet sich