

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Junker & Ruh AG <Karlsruhe>**

**Karlsruhe, [ca. 1939]**

Hefeteige

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

## 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

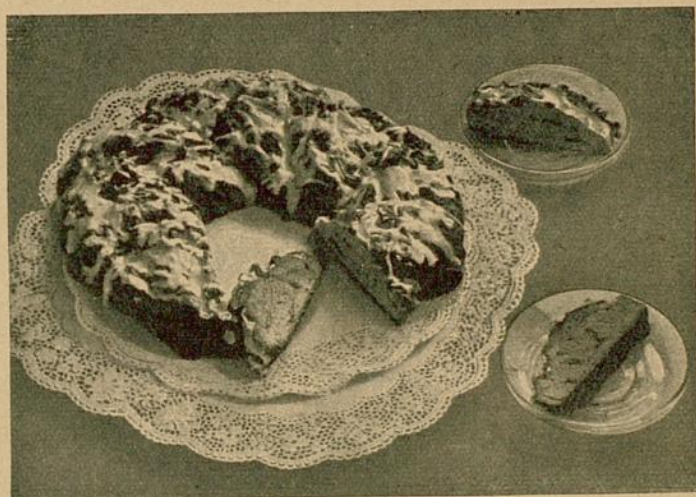
Allgemeines: Die erforderlichen Zutaten sind: Mehl, Butter, Zucker, Eier, Milch und Hefe.

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 lauwarmer, 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

sehr gut zum Gehen des Teiges. 3—5 Minuten mit der großen Flamme den Backofen heizen, die Flamme ganz ausdrehen, den Hefeteig hineinstellen, Tür schließen. Die dann im Backofen befindliche Temperatur genügt vollkommen zum Aufgehen des Teiges, der dann ohne nochmaliges Durcharbeiten, gemäß der Rezeptangabe, weiter verwendet werden kann. Ein zweites Aufgehen der Masse ist also nicht erforderlich, da ja der Kuchen in den kalten Ofen gegeben wird, dort nochmals langsam aufgeht und gleichzeitig gebacken wird.

Bei sehr saftreichen Hefeobstkuchen empfiehlt es sich, auf die Teigschicht tüchtig Weckmehl zu streuen, bevor das Obst aufgelegt wird.



### Junker & Ruh-Kranz

Zutaten: 750 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 30 g Hefe, 1 Ei, das Abgeriebene einer halben Zitrone, gut  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Teelöffel Salz. Füllung: 50 g Butter, 50 g Zucker, mit etwas Zimt gemischt, 125 g Sultaninen, 75 g Korinthen, 50 g feingewiegte und 50 g grobgehackte Mandeln zum Bestreuen. — 1 Ei zum Bepinseln, evtl. Puderzuckerglasur: 200 g Puderzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser.

Zubereitung: Von den Zutaten — die der Füllung ausgenommen — wird ein Hefeteig nach den Richtlinien auf Seite 36 bereitet, in ein längliches Stück ausgerollt und mit der flüssig gemachten Butter be-

pinselt. Dann gibt man Zucker, Zimt, feine Mandeln und die mit Mehl abgeriebenen Sultaninen darauf. Das Ganze wird fest zusammengerollt, der Länge nach auseinandergeschnitten und zu einem Kranz zusammengeschlungen (die Schnittflächen nach oben). Der Kranz wird mit Eigelb bepinselt und mit grobgehackten Mandeln bestreut. Nach dem Backen mit einer Puderzuckerglasur verzieren.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 45—50 Minuten.

Bohnengroße Flamme, optisch  $\frac{1}{2}$  der großen Flamme.

### Hefegugelhupf

Zutaten: 500 g Mehl, 30 g Hefe,  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 2 Eier, 100 g Butter, 100 g Zucker, eine Prise Salz, 65 g Korinthen oder Sultaninen, das Abgeriebene einer halben Zitrone.

Zubereitung: In der auf Seite 36 beschriebenen Weise wird ein Hefeteig bereitet, der in die Gugelhupfform gegeben wird. Im Backofen etwa eine Stunde gehen lassen, dann sofort backen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 35—40 Minuten.

Bohnengroße Flamme, optisch  $\frac{1}{2}$  der großen Flamme.

### Hefeschnecken

Zutaten: 80 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, 15 g Hefe, 300 g Mehl, 1 Tasse Milch. Füllung: Sultaninen, Korinthen, Zitronat und Zimt, Zucker, 1 Ei zum Bepinseln.

Zubereitung: Der gut aufgegangene Hefeteig, entsprechend der Anweisung auf Seite 36 zubereitet, wird ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit Zucker, Zimt und Sultaninen bestreut. Das Ganze wird fest zusammengerollt, in 3 cm dicke Scheiben geschnitten, die mit dem Handballen plattgedrückt werden. Die Schnecken bepinselt man mit Eigelb und backt sie auf einem gut gefetteten Blech. Nach dem Backen mit einer Puderzuckerglasur überziehen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 25—30 Minuten.

Bohnengroße Flamme, optisch  $\frac{1}{2}$  der großen Flamme.

### Echter schlesischer Streuselkuchen

Zutaten: 375 g Mehl, 100 g Butter, 30 g Hefe, etwas Milch, geriebene Zitronenschale, Vanillezucker.

Streusel: 375 g Mehl, 190 g Butter, 190 g Zucker, etwas Zimt oder Vanillezucker.

Zubereitung: Man bereitet einen sehr weichen Hefeteig nach den vorausgehenden Angaben, läßt ihn in der Schüssel gehen, legt

ihn auf einem eingefetteten Blech aus, belegt ihn mit den inzwischen vorbereiteten Streuseln und backt ihn ab. (Für Schlesien: 5 Minuten mit Vollflamme vorheizen, dann mit bohngroßer Flamme 20—25 Minuten abbacken und aus dem Ofen nehmen.)

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 30—35 Minuten.

Bohngroße Flamme, optisch  $\frac{1}{2}$  der großen Flamme.

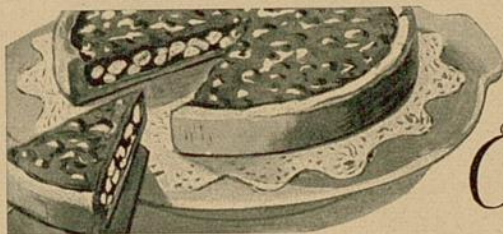
### Hefekuchen mit Obst

Zutaten: 300 g Mehl, 80 g Butter, 2 Eier, 80 g Zucker, 15 g Hefe,  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch, etwas Zucker, 50—70 g Sultaninen, 30 g Butter, gestiftelte Mandeln, 750 g Äpfel, in Scheiben geschnitten und entsprechend ihrer Säure gezuckert.

Zubereitung: Der Hefeteig wird entsprechend der Anweisung auf Seite 36 zubereitet. Den Boden einer gefetteten Springform mit zwei Drittel des Teiges gleichmäßig auslegen, mit Semmelmehl bestreuen und mit Äpfeln, Sultaninen und Butterflöckchen bedecken. Der Rest des Hefeteiges wird dünn ausgerollt und über die Äpfel gegeben. Diese Decke des Apfelkuchens wird mit Eigelb bestrichen und mit gestiftelten Mandeln bestäubt. — Der Kuchen kann ohne Decke als Blechkuchen gebacken werden.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 30—45 Minuten.

Bohngroße Flamme, optisch  $\frac{1}{2}$  der großen Flamme.



## Obstkuchen

### Rhabarbertorte

Zutaten: 125 g Butter, 200 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Ei oder 1—2 Eigelb, 1 Paket Vanillezucker, 1 kg Rhabarber. Guß: 3 Eiweiß, 125 g Zucker, 100 g gehackte Mandeln, Semmelmehl.

Zubereitung: Nach den Angaben auf Seite 32 bereitet man einen Mübeteig und stellt ihn eine halbe Stunde kalt. Rhabarber abziehen und in kleine Stücke schneiden. Mit kochendem Wasser übergießen und 10—15 Minuten darin ziehen lassen. Dann abgießen, ein-