

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1939]

Obstkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-57562

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.

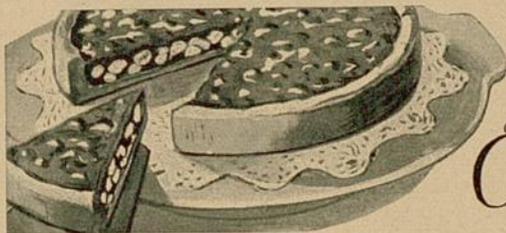
Hefekuchen mit Obst

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-

zuckern und den Saft abtropfen lassen. Die gefettete Springform mit dem Mürbeteig auslegen und mit Semmelmehl bestreuen. Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen und backen. Ist die Hälfte der Backzeit um, den Guß, der nach Art der Merinkenmassen bereitet wird, darüberstreichen und fertigbacken.

Guß: Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, etwas Zucker unterschlagen, Mandeln und den Rest des Zuckers leicht unterziehen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 45—55 Minuten.

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

Erdbeertorte

Zutaten: 2 Eier, 125 g Zucker, 100 g Mehl, das Abgeriebene einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ kg Erdbeeren. Guß: $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 4 Blatt Gelatine, Saft einer halben Zitrone, 3—4 Eßlöffel Zucker (100 g gehackte Mandeln).

Zubereitung: Nach den Angaben auf Seite 31 einen Biskuitortentboden zubereiten. — Inzwischen die Erdbeeren etwas einzuckern und halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten auf den Tortenboden legen. Die Gelatine 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann im Wasserbad auflösen. Unter stetem Rühren Wasser, Saft einer halben Zitrone und Zucker dazugeben. So lange auf Eis oder in kaltem Wasser rühren, bis die Gelatine anfängt, dick zu werden. Sofort über die fertige Torte gießen und mit einem Messer glatt streichen. Nach dem Erstarren den Rand mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 25—35 Minuten.

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

Kirschkuchen

Zutaten: 400 g Mehl, 100 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 20 g Hefe, Salz, 1—1 $\frac{1}{2}$ kg Kirschen, Semmelmehl. Guß: 3 Eier, 125 g Zucker, 70 g feingewiegte Mandeln, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Nach den Angaben auf Seite 36 einen Hefeteig bereiten, ihn gehen lassen und auf einem gefetteten Blech ausrollen. Mit Semmelmehl bestreuen und die rohen Kirschen darauf verteilen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren oder schlagen. Das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß, Mandeln und Mehl leicht unterziehen und diesen Guß gleichmäßig über die Kirschen verteilen.

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

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