

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1939]

Weihnachtsgebäck

urn:nbn:de:bsz:31-57562

Süßer Blätterteig

Zutaten: 350 g Mehl, 300 g Quark, 300 g Butter, Salz, 1 Eßlöffel Zucker. Füllung: Feste Marmelade oder 155 g gemahlene Haselnüsse, 75 g Zucker, Rum und Milch.

Zubereitung: Nach den Angaben auf Seite 42 den Blätterteig herstellen, davon Pasteten bereiten, die mit Marmelade oder Nußfüllung gefüllt werden. Oder man rollt den Teig dünn aus, rädelt mit dem Teigrädchen verschiedene Formen aus, füllt sie und klappt sie beliebig zusammen (Seesterne, Halbmonde usw.). Eine Schale mit heißem Wasser beim Backprozeß mit in den Ofen stellen. Nach dem Backen werden die Blätterteigstücke mit Glasur bepinselt. (200 g Staubzucker, Saft einer Zitrone, etwas Wasser.)

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

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

Weihnachtsgebäck



Haselnußbusserl

Zutaten: 3 Eiweiß, 200 g Staubzucker, 250 g gemahlene Haselnüsse, 30 g geriebene Schokolade, 1 Paket Vanillezucker, 10—12 gemahlene Kaffeebohnen (einige ganze Haselnüsse und runde Oblaten).

Zubereitung: Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, gesiebten Staubzucker dazugeben und 20 Minuten rühren. Gemahlene Haselnüsse, gemahlene Kaffeebohnen, geriebene Schokolade und Vanillezucker dazugeben und alles mit einem Rührlöffel zusammenarbeiten. Kleine Kugeln formen und zum Abbacken auf Oblaten aufsetzen. Auf jeden Haselnußbusserl eine ganze Haselnuß setzen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben:

1. Blech 25—35 Minuten.
2. Blech 20—25 Minuten.

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

Zigeunerschnitten

Zutaten: 120 g Butter, 3 Eier, 240 g Zucker, je 150 g in Würfel geschnittenes Zitronat und Orangeade, 150 g mit Mehl abgeriebene Korinthen, 300 g geriebene Haselnüsse, 375 g gesiebttes Mehl, $\frac{1}{4}$ Paket Backpulver.

Zubereitung: Die ganzen Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, zerlassene Butter hinzugeben, gut durchrühren. Gewürze und das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl dazugeben. Das Ganze auf einer Holz- oder Marmorunterlage zusammenarbeiten. Auf drei große, rechteckige Oblaten den Teig gleichmäßig verteilen und auf einem Kuchenblech abbacken. Nach dem Backen und Erkalten werden beliebig dicke Scheiben geschnitten, die mit Puderzuckerglasur bepinselt werden.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 35—45 Minuten.

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

Zimtsterne

Zutaten: 5 Eiweiß, 275 g Mandeln, 275 g Puderzucker, 1 Teelöffel Zimt.

Zubereitung: Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, den Puderzucker unterschlagen. Zum Bestreichen der Zimtsterne von dieser Masse 6—7 Teelöffel wegnehmen. Die gemahlenden Mandeln und den Zimt vorsichtig unter die übrige Masse ziehen. Kurze Zeit kaltstellen, ausrollen, die Unterlage mit Sandzucker bestreuen. Beliebige Formen ausstechen, die mit der zurückbehaltenen Glasur bestrichen werden.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben:

1. Blech 30—40 Minuten.
2. Blech 25—30 Minuten.

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

Marmorgebäck

Zutaten: 300 g Mehl, 200 g Butter, 125 g Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 1 Ei, 2—3 Teelöffel Kakao.

Zubereitung: Alle Zutaten — außer dem Kakao — werden auf einer Holz- oder Marmorunterlage rasch zu einem Mürbeteig zusammengearbeitet. Die Hälfte des Teiges wird dann mit dem Kakao vermischt. Den hellen und dunkeln Teil gleich groß und gleich dick ausrollen. Beide Teigplatten werden aufeinandergelegt, es ist gleich, ob die dunkle oder helle Seite nach oben kommt. Dann das Ganze zusammenrollen und einige Zeit kaltstellen. Mit einem sehr scharfen Messer werden gleichmäßig dicke Scheiben von dieser Rolle geschnitten, die auf einem gefetteten Blech abgebacken werden.

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.

Christstollen

Zutaten: 500 g Mehl, 40 g Hefe, 200 g Butter, 100 g Zucker, 1 Eigelb, 150 g Sultaninen, 150 g Korinthen, 75 g Zitronat, 75 g Mandeln, 10 g bittere Mandeln, das Abgeriebene einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas Salz. — 1 Ei zum Bepinseln.

Zubereitung: Die Hefe in einer Tasse mit 2—3 Eßlöffel lauwarmen, gezuckerter Milch auflösen und an warmem Ort 3—5 Minuten gehen lassen, erst dann weiter verwenden. Sämtliche anderen Zutaten — außer Früchten — in eine Schüssel geben und mit der gegangenen Hefe und lauwarmen Milch zusammenarbeiten. Tüchtig schlagen, bis der Teig glatt ist und sich von der Schüssel löst. Den fertigen Teig 1—1½ Stunden am warmen Ort gehen lassen. Dann die Früchte dazugeben, in Form geben, auf bemehltes Blech setzen, mit Eigelb bepinseln und abbacken. Nach dem Backen dicht mit Puderzucker bestäuben.

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

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