

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

Allgemeines über Hefengebäck.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

## G. Backwerk.

Hurra, heut ist mein Geburtstag!  
's gibt zum Kaffee Hefenkranz,  
Drauf zum Mittag süßen Auflauf,  
Torte dann mit Zuckerglanz,  
Gutsele auch noch zum Nachtsch.  
Ja, das wär' schon alles recht;  
Doch der Vater hebt den Finger:  
„Zu viel Guts macht einem schlecht.“

## I. Hefenbackwerk.

### Allgemeines über Hefengebäck.

Zu einem guten Hefengebäck bedarf es guter Zutaten. Vor allen Dingen muß das Mehl fein, weiß und trocken sein. Solches Mehl erhält man eben nur in großen, großartig eingerichteten Kunstmühlen. Darum lasse man in größerer Menge (25—50 kg) aus der Kunstmühle das Mehl kommen, das dann mit der größeren Güte auch den billigeren Ankaufspreis vereinigt. Im Kleinverkauf ist es viel teurer und geringer, denn der Zwischenhändler will auch leben.

Das Mehl muß an einem ganz trockenen Ort aufbewahrt werden. Man kann es in hohe Steintöpfe tun, am besten aber in einen mit Blech ausgeschlagenen Holzkasten, der an den Seiten runde Luftlöcher hat. Diese Luftlöcher werden dadurch hergestellt, daß das Blech mit

einem feinen Stift durchstochen wird. So hat das Mehl Luft und es dringt doch wenig Staub ein. Es ist gut, wenn das Mehl von Zeit zu Zeit durcheinandergewühlt wird. Vor dem Gebrauch wird es durch ein feines Haarsieb gesiebt.

Der zweite wichtige Bestandteil beim Hefengebäck ist die Butter. Nur gute, frische, reine, fettreiche Butter sollte man dazu verwenden, keine Kunstbutter, keine Tafelbutter, wenn möglich nur echte, gute Landbutter. Der Zucker muß in der Küche selbst gerieben werden. Eine große Rolle spielt beim Hefengebäck die Wärme. Ferner die Hefe; als solche gebraucht man jetzt allgemein die Presshefe.

Alle Bestandteile des Hefengebäcks müssen Abends zuvor vorbereitet und an die Wärme gestellt werden. Das Mehl wird ganz besonders trocken gehalten. Die Presshefe wird recht sorgfältig behandelt.

Ehe man Morgens in der Frühe um 5 oder 6 Uhr an die Zubereitung des Teiges geht, legt man in eine niedere Tasse die Hefe, streut etwas gestoßenen Zucker darüber, gibt einen Eßlöffel laue Milch dazu, drückt mit dem Finger beides ein wenig in die Hefe hinein und stellt sie an die Wärme. Sofort fängt sie an zu treiben und ist eben recht im Trieb, wenn der Teig genug geschlagen und bereit ist, die Hefe aufzunehmen. Das Mehl muß in der Schüssel abgewogen bereit stehen.

Zuerst gibt man die weiche Butter, den Zucker, das Salz und ein Ei nach dem andern in das Mehl, immer erst ein Ei mit dem Mehl und den andern Bestandteilen vermischt und dann ein zweites und sofort. Dann gibt man allmählich kleine Güsse lauer Milch dazu. So wird fortgefahren, bis der Teig anfängt weich zu werden. Dann beginnt man den Teig zu schlagen und schlägt ihn so lange, bis er Blasen zieht und sich von Hand und Schüssel löst. Jetzt wird die Hefe kurz durchgearbeitet

und der Teig zugedeckt zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Wenn die Hefe im Teig ist, darf er nur noch kurz geschlagen werden, sonst wird der Trieb geschädigt. Es ist schwierig, die richtige Dicke des Teiges zu erraten, darum muß man sehr langsam und am Schlusse nur tropfenweise die Milch zugießen. Allzu flüssiger Teig wird leicht rauh und geht mehr in die Breite als in die Höhe.

Das Teigschlagen ist Übungssache. Manche Hausfrauen ziehen dabei einen breiten Holzlöffel der Hand vor. Jedenfalls ist es eine Anstrengung und man darf ja nicht ermüden, ehe der Teig Blasen zieht und sich von der Hand oder vom Löffel löst. Eine ganze Stunde erfordert die Zubereitung dieses Teiges.

Bei etlichen Kuchen, wie z. B. bei Streuselkuchen oder dickem Kuchen, schlägt man den Teig 2mal, d. h. wenn er aufgegangen ist, nimmt man ihn auf das Backbrett, verarbeitet ihn noch ein wenig und läßt ihn dann auf dem Blech noch eine Weile weiter gehen. Der Teig wird dadurch zarter.

Alles Hefengebäck läßt sich im Bäckerofen schöner backen als im Herdofen, denn die Hitze ist gleichmäßiger.

### 591. Bund.

125 g Butter, 9 Eier, 260 g Mehl, 1 Tasse süßer Rahm, 40 g Hefe. Die Butter wird leicht gerührt, nach und nach abwechselnd 2 Löffel Mehl, 2 Löffel süßer Rahm und 1 Ei daruntergerührt und zuletzt die Hefe und 1 Prise Zucker und Salz dazu. Die Masse wird ganz dünn, man läßt sie in der Form gehen und bäckt den Bund in heißem Ofen.

### 592. Einfacher Hefenbund.

500 g feines Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 4 Eier,  $\frac{1}{4}$  l laue Milch, etwas Salz und 40 g Hefe.

Wird wie jeder andere Bund zubereitet und gebacken.