

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

Allgemeines über Bereitung von Kuchen u. Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

II. Kuchen.

Wer will gute Kuchen backen,
 Der muß haben sieben Sachen:
 Eier und Schmalz,
 Butter und Salz,
 Milch und Mehl,
 Safran — macht den Kuchen gel.

Alter Kinderreim.

Allgemeines über Bereitung von Kuchen und Torten.

(Vergl. Allgemeines zu Mehl- und Eierspeisen.)

Zum guten Geraten von Kuchen und Torten muß man Abends zuvor alle Bestandteile vorrichten und an einen warmen Ort stellen, die Eier ausgenommen, falls man davon Schnee zu schlagen hat.

Man beginnt die Zubereitung der Kuchen und der Torten damit, daß man die ganzen Eier oder auch die Gelbe zuerst in die Rührschüssel tut und sie etwa 8 Minuten lang ununterbrochen rührt.

Das Geraten des Gebäcks hängt aber auch sehr vom Rühren ab. Es muß rasch, ununterbrochen heftig und immer nach einer Richtung hin $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gerührt werden; ein solches Rühren ist wirksamer, als wenn man 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam und bedächtig den Kochlöffel dreht. Man lege ein nasses Putztuch auf den Tisch und stelle die Rührschüssel darauf, dann bleibt sie beim stärksten Rühren fest stehen.

Die Kuchen- und Tortenform, am besten eine Springform aus Blech, muß, ehe man ans Rühren geht, mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback- oder Weckmehl bestreut werden.

Wenn man Hilfe in der Küche hat, so lasse man

während des Rührens den Schnee schlagen; hat man keine Hilfe, so muß man den Schnee schlagen, ehe man anfängt zu rühren, und ihn kaltstellen.

1 Teelöffel gestoßener Zucker über die Eiweiß gestreut, befördert sehr das Entstehen des Schnees.

Ist an der Vorbereitung, auch dem Rühren nichts versäumt, so kann trotzdem die Torte mißraten, wenn der Ofen nicht heiß genug oder zu heiß ist. Schwammige Rührkuchen, wie Biskuitkuchen, Sandtorten, brauchen mehr Hitze als Mandeltorten. Mandelgebäck muß eigentlich mehr trocknen als backen.

Ist der Kuchen gebacken, so zieht man ihn langsam aus dem Ofen und läßt ihn 10 Minuten ruhig in der Wärme stehen, löst den Rand der Springsform und läßt ihn auf dem Blechboden noch weiter erkalten. Zum Schluß löst man ihn mit einem Messer vom Boden los und legt ihn auf ein Weidengeflecht. Bleibt der Kuchen zu lange im Ofen, so verliert er an Güte.

Anders verfährt man mit den Buttermehlkuchen.

Der Buttermehl wird an einem kühlen Ort zuerst mit dem Messer gehackt und, wenn er zusammenhält, leicht weiter gehackt und zusammengedrückt. Der Blätterteig hingegen wird, wenn er ein wenig gehackt ist, zusammengeschlagen, ausgewallt und abermals zusammengeschlagen, und das 4—6 mal wiederholt. Er wird zwischendurch immer wieder zum Ausruhen kaltgestellt.

Vergl. Nr. 560.

a. Kuchenteige.

115. Blätterteig I.

4 Eigelb, 4 Eßlöffel Weißwein, 4 Eßlöffel Kirchwasser und ein wenig Salz werden mit 250 g Mehl zu einem Teig angerührt.