

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch und Bedienungsanleitung

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1959]

Tabelle: Thermostat-Tabelle

urn:nbn:de:bsz:31-106144

Einstelltabelle für Junker + Ruh - Gasherde	Regler- stellung	Einschiebeleiste	Garzeit Min. etwa
Rührteige			
FORMKUCHEN			
Rodon- oder Topfkuchen	2-3	1. von unten	50-60
Kastenkuchen	2-3	2. von unten	50-60
Königskuchen	2-3	2. von unten	60-80
Sandkuchen	2-3	2. von unten	70-100
Honigkuchen	2-3	2. von unten	60
Rührteigtorten	2-3	2. von unten	40-60
BLECHKUCHEN			
Rührteig mit Belag	3-4	2. von unten	30-45
Honigkuchen	2-3	2. von unten	35-45
Mürbeteige			
FORMKUCHEN			
Mürbeteigböden	3-4	2. von unten	20-30
AUF DEM BLECH			
Nußkranz oder ähnliches	3-4	2. von unten	40-50
Blechkuchen mit Belag	3-4	2. von unten	40-45
Biskuitteige			
FORMKUCHEN			
Torten	2-3	2. von unten	35-45
Rehrücken	2-3	2. von unten	60-70
BLECHKUCHEN			
Biskuitrolle	4-5	2. von unten	15-20
Hefeteige			
FORMKUCHEN			
Hefe-Napfkuchen	2-3	1. von unten	50-60
Hefe-Kranzkuchen	3-4	2. von unten	40-50
Weißbrot	4-5	2. von unten	40-50
AUF DEM BLECH			
Stolle	3-4	2. von unten	50-60
Hefezopf und Striezel	3-4	2. von unten	40-50
BLECHKUCHEN			
Hefeteig mit Belag	4-5	2. von unten	30-40
Hann. Butterkuchen	8	2. von unten	12-15
Hefe-Kleingebäck	4-5	2. von unten	20-30
Mischbrot vorheizen	8		20
backen	5	2. von unten	50-70

	Regler- stellung	Einschiebeleiste	Garzeit Min. etwa
Kleingebäck			
Mürbe-Kleingebäck	3-4	2. von unten	15-25
Lebkuchen-Kleingebäck	2-3	2. von unten	25-30
Eiweiß-Baisers	1-2	2. von unten	50-60
Blätterteig-Kleingebäck	5-6	2. von unten	25-35
Brandteig-Kleingebäck	5-6	2. von unten	30-40
Strudel			
Nudelteig	3-4	2. von unten	45-60
Mürbeteig	4-5	2. von unten	35-45
Sterilisieren			
Obst (Bratschüssel mit 2 Liter Wasser)	2-3	1. von unten	bis z. Perlen 60-70
Fleisch (Bratstellung)			
Knusprig-bräunen (für alle Fleischarten)	8	so hoch wie mögl.	} pro 1 cm 10 Min.
Große Braten, lange Bratzeit	5-6	so hoch wie mögl.	
Kleine Braten, kurze Bratzeit	6-7	so hoch wie mögl.	
Schmorbraten, ohne Rost*)	5-6	1. von unten	
Geflügel (Bratstellung)			
Ente, Gans, Hähnchen	4-5	2. von unten	nach Größe
Wild (Bratstellung)			
Wildschwein mit Rost knusprig bräunen später	8 5-6	2. od. 3. v. unt.	50-80
Reh, Hase, Hirsch ohne Rost	4-5	1. von unten	50-80
Fisch			
Dünsten	2-3	1. od. 2. v. unt.	30-40
Braten bei Bratstellung	5-6	2. von unten	20-30
Aufläufe			
Mit rohen Zutaten	3-4	2. von unten	50-60
Mit gekochten Zutaten (Bratstellung)	7-8	je nach Höhe	10-20
Überkrusten			
5 Minuten vorheizen	7-8	3. von unten	
Toast ohne Belag	7-8	3. von unten	5-10
Toast mit Belag	8	3. von unten	5-10
*) Anmerkung: Braten in der Schmorpfanne werden mit Fett gebraten		Kalt oder heiß? Ob Sie in den kalten oder heißen Ofen einschieben, sei Ihnen überlassen.	