

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **NEFF Elektro-Kochbuch**



**Neff-Werke <Bretten, Baden>**

**Bretten, [ca. 1960]**

Tabelle: Back-und Brattabelle

**urn:nbn:de:bsz:31-106104**

# Back- und Brattabelle

Temperatur °C	Gerichte	Minuten	Temperatur °C	Gerichte	Minuten
50—100° C Warmhalte- temperatur	Warmhalten von Geschirr und Speisen, Gären von Hefeteig, Aufbacken von Brötchen		200—225° C starke Backhitze oder schwache Brathitze	Rührteigblechkuchen mit Belag Mürbeteigobsttorten Mürbeteigkleingebäck Biskuitrolle Hefeteigkleingebäck Hefebleckkuchen Hefekranzkuchen und Zopf Weißbrot Brötchen Käsekuchen Aufläufe große, hohe Braten Gänse, Puten, Enten, Wild	20 — 35 30 — 40 8 — 15 12 — 15 10 — 20 15 — 25 25 — 40 45 — 55 20 — 30 50 — 60 Seite 45 Seite 41
100—150° C Trocknungs- temperatur	Trocknen von Baisers		225—250° C stärkste Backhitze oder mittlere Brathitze	Brandteig Blätterteig Strudel Fisch gebraten mittelhohe Braten, Hühner usw.	25 — 40 15 — 30 30 — 40 30 — 40 Seite 41
150—175° C schwache Backhitze	Makronen, Eierschaum- gebäck wie Springerle Honigkuchen in der Form Früchtebrot Sterilisieren	20 — 30 50 — 70 45 — 60 Seite 17	250—275° C starke Brathitze	Zuckerkuchen Hähnchen und kleine flache Braten, je nach Größe	8 — 12 35 — 60
175—200° C mittlere Backhitze	Rührkuchen in der Form Rührteigtorte Sandkuchen Hefenapfkuchen Stollen (vorgeheizt bei 250°, gebacken bei 180—200°) Biskuittorten Käsetorten Biskuit-, Rührteig-, Honigkuchen-Kleingebäck Mürbeteigobsttorten mit Makronendecke empfindliche Aufläufe, Pasteten Fisch gedünstet	50 — 60 30 — 45 60 — 75 40 — 50 50 — 60 25 — 30 60 — 80 8 — 20 30 — 40 Seite 45 30 — 40	U = Unterhitze  O = Oberhitze 	Fisch gedünstet Sterilisieren Überbräunen und Überkrusten	30 — 40 Seite 17