

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

Freiburg-Littenweiler (Baden), [ca. 1930]

X. Back-Rezepte

urn:nbn:de:bsz:31-106177

Zitrone, 80 g geriebene, zum Teil süße, zum Teil bittere Makronen, 4 Eidotter und den Schnee der vier Eiweiß dazu. Alles wird gut durchgemengt, in die Puddingform gefüllt und in der Backform im Wasserbad gekocht.

Kochverfahren.

$\frac{1}{2}$ 10 Uhr: Königsberger Klopse (nach Rezept) als unterste Speise einsetzen, darauf die mit Wasser bedeckten Salzkartoffel zum Kartoffelschnee, dann die Suppe.

$\frac{1}{2}$ 11 Uhr: Den früh morgens vorgerichteten Makronenpudding im Wasserbad als untersten Topf einsetzen, im mittleren Topf die Klopse, in einem flachen Topf die Suppe und obenauf die abgessenen Kartoffeln ohne Deckel zum Abdampfen. Kartoffel vor dem Anrichten durch die Presse geben als Kartoffelschnee.

X. Back-Rezepte

Natrongugelhopf.

Zutaten: 5 Eier, ein halbes Päckchen Vanillezucker, 100 g Zucker, 125 g Butter, eine Prise Salz und 400 g Mehl.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eier und Zucker tüchtig damit geschlagen, nach und nach rührt man das Mehl, welches man mit einem Päckchen Backpulver gemischt hat, darunter und zieht den steifen Schnee der 5 Eiweiß leicht unter die Masse. Den halbfesten Teig füllt man in die gut ausgestrichene Backform und backt ihn 45 Minuten im „Elektro-Oekonom“.

Gugelhopf.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, eine Handvoll Sultaninen, 20 g Hefe, 1—2 Eier, eine Messerspitze Salz und knapp $\frac{2}{3}$ Liter Milch.

Zuerst wird der Vorteig gemacht. Nachdem derselbe gut gegangen ist, wird er tüchtig mit den obigen Zutaten geschlagen, bis der Teig sich von der Schüssel löst, doch muß er fest sein.

Alsdann läßt man ihn in der gut bestrichenen Form in der Wärme gehen und backt ihn 1 Stunde im „Elektro-Oekonom“. (Siehe Anweisung.)

Mandeltorte.

200 g Zucker, 200 g Mandeln, der Saft und die Schale einer Zitrone, 8—10 Eigelb und etwa 50 g weiße Semmelbrösel.

Die Eidotter werden mit dem Zucker im Saft der Zitrone und der abgeriebenen Zitronenschale schaumig gerührt. Die geschälten Mandeln werden getrocknet, gemahlen und mit den Semmelbröseln unter die Masse vermengt. Zuletzt gibt man den sehr festen Eiweiß-Schnee darunter und backt die Torte in der Obstkuchenform im „Elektro-Oekonom“ 1 Stunde.

Streuselkuchen.

Rühre 60 g Butter schaumig, gib 1—2 Eier, 40 g Zucker dazu, rühre tüchtig, darnach 250 g Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver vermischt, und etwas Milch. Rolle den Teig aus, belege das Kuchenblech damit, bestreiche den Teig mit zerlassener Butter und bestreue ihn mit folgendem Streusel: 100 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, etwas Zimt, häkle mit einem Messer zusammen, daß sich kleine Krümel bilden. Diese streue auf den Kuchen und backe ihn $\frac{1}{2}$ Stunde.

Kirschenmichel.

5 mürbe Brötchen reibe gleichmäßig rundum auf dem Reibeisen ab, schneide sie in Scheiben und weiche sie, tags zuvor, in heißer Milch ein. Andern tags drücke sie aus, treibe sie durch ein Sieb und gib 5 Eigelb, 100 g Zucker, 50 g kleingeschnittene Mandeln, etwas Zitronat, 1 Kaffeelöffel Zimt und 50 g, vorher gut gerührte, Butter dazu und mische alles recht tüchtig untereinander. Dann füge $1\frac{1}{2}$ Pfund Kirschen und den Schnee der 3 Eiweiß hinzu, erhitze nach dem Ausschalten des Automaten nochmals 15 Minuten, bei 220 Volt, mit dem Zwischenstecker nach, damit der Heizring recht heiß wird.

Linzertorte im B-Apparat.

Zutaten: 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g gesiebttes Mehl, 125 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, eine Messerspitze Nelken, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Kakao, eine Messerspitze Natron, etwas Kirschwasser, 1 Stückchen Zitronat und Orangenschale, fein geschnitten, 1 Ei und eine Prise Salz.

Dies alles verarbeitet man gut zu einem Teig. Hat man keine Mandeln, so röstet man 125 g Haferflocken hellbraun und knusperig. Mit der Hälfte des Teiges füllt man den Boden der mit Butter bestrichenen Springform, macht einen Rand daran, füllt den Boden mit Himbeermarmelade, macht von dem übrigen Teig 2 cm breite Streifen und legt diese als Gitter oben darauf, bestreicht es mit Eigelb und backt die Torte 40—50 Minuten im „Elektro-Oekonom“.

Obstkuchen.

Zutaten: 150 g gesiebtetes Mehl, 100 g Butter oder Margarine, ein Eßlöffel Zucker, eine Prise Salz werden mit einer Tasse Milch zu einem festen Teig verarbeitet, dann auf dem Nudelbrett ausgewellt, in die mit Butter bestrichene Springform gegeben und ein schöner Rand daran gemacht. Sollte man zu diesem Kuchen Äpfel nehmen, so zuckere man die Früchte 1 Stunde vorher ein und lasse sie mit etwas Kirschwasser besprengt ziehen. Dann wird der Kuchen mit den Früchten belegt und auf angegebene Art im „Elektro-Oekonom“ gebacken. Auf die Äpfel legt man Butterflöckchen.

Bei Verwendung von Kirschen oder Beeren streut man auf den Kuchenboden 2—3 geriebene Zwiebäcke oder etwas Grieß, damit diese den Saft der Früchte aufsaugen.

Darauf kann man folgenden Guß darüber geben: 1 Eßlöffel Puddingpulver oder feines Mehl wird mit etwas Milch glatt gerührt, 1 Eßlöffel Puderzucker wird mit 1 Eigelb schaumig gerührt, darunter gezogen und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt und darüber gegossen.

Apfeltorte.

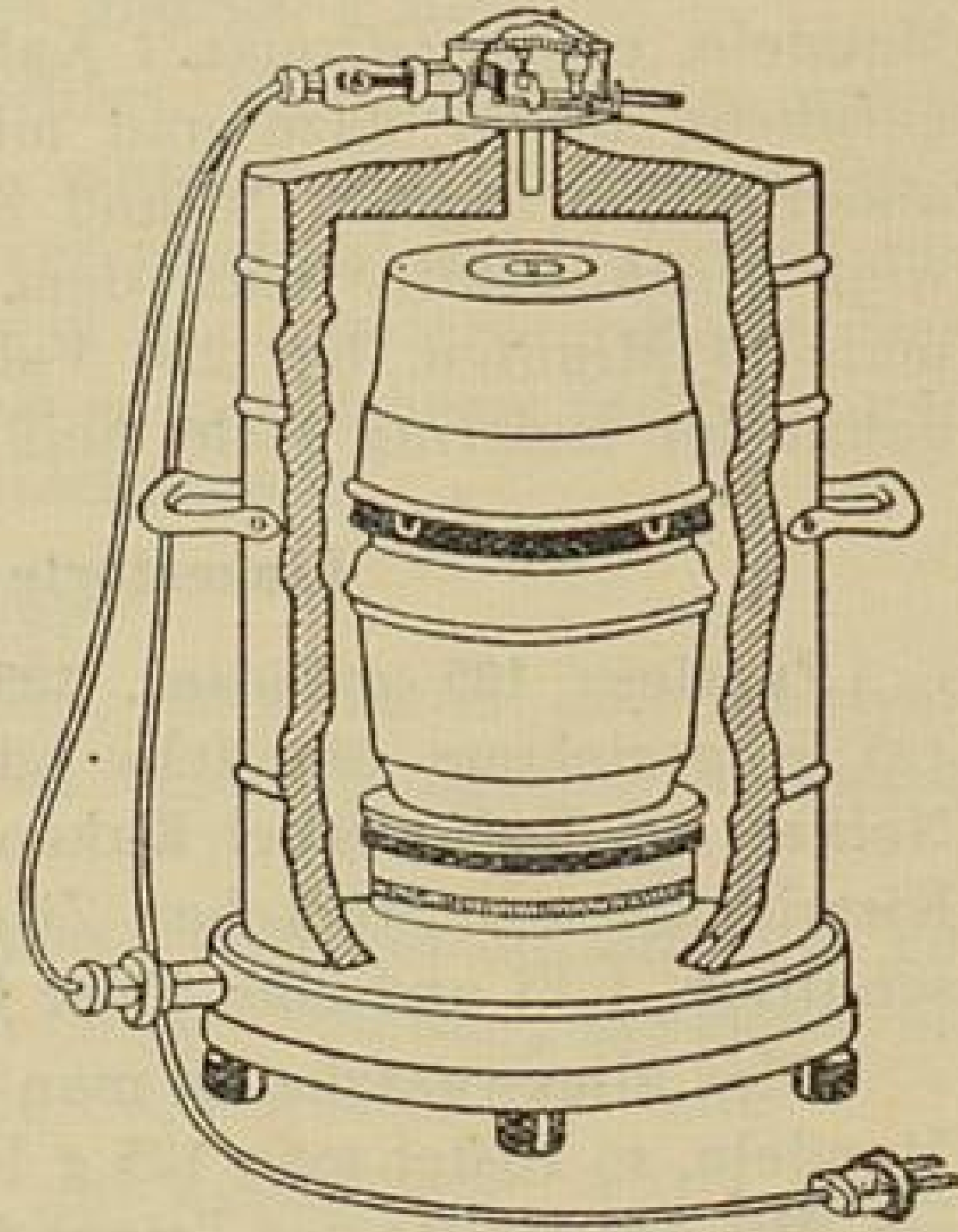
200 g Zucker
100 g Butter

werden schäumig gerührt, dann fügt man noch

3—4 Eier
1 Paket Vanillezucker
 $\frac{3}{4}$ von einem Backpulver
200 g Weizenmehl

hinzu. Etwa 2 Pfund Äpfel werden in Scheiben geschnitten und mit etwas Zucker vermengt.

Die Obstkuchenform wird gut mit Butter bestrichen, mit Zwiebackmehl bestreut und dann der Teig hineingestrichen. Die Apfelscheiben werden darauf gelegt, dann wieder eine Schicht Teig, dann wieder Apfelscheiben und zuletzt einen Deckel von Teig. Man läßt den Kuchen eine knappe Stunde backen, er gelingt vorzüglich.



Nr. 15

Das Backen von 2 Kuchen im „Elektro-Oekonom“.

Zu diesem Zwecke müssen 2 Heizringe erhitzt werden; darauf wird der Isoliereinsatz gelegt und der Apparat wie üblich eingeschaltet. Dies verhütet das zu frühe Ausschalten.

Nach dem Ausschalten müssen die Heizringe mittels Zwischenstecker noch

15 Minuten bei 220 Volt und
20 Minuten bei 110 Volt

nacherhitzt werden, ohne die Haube inzwischen abzunehmen. Man setzt, wenn man z. B. Hefe- und Obstkuchen zusammen backen will, den Obstkuchen auf die Heizplatte, darunter die Asbestplatte, den heißesten untersten Heizring direkt auf die Obstkuchenform, darauf den Hefe- oder Backpulverkuchen, auf diesen den Kranzring und darauf den 2. Heizring. Anstatt des Isoliereinsatzes, welcher keinen Platz mehr im Apparat hat, legt man auf den obersten Heizring eine zweite Asbestplatte, damit nicht etwa ein paar Tropfen Kondenswasser von dem Automaten durch die Rille des obersten Heizringes fallen können.

Die Kuchen backt man 1 Stunde im „Elektro-Oekonom“.

Beim Backen von 2 Kuchen ist es ratsam, 2 Haken oder noch einen Herdhaken zur Hand zu nehmen.

XI. Aufläufe

Im „Elektro-Oekonom“ werden die Aufläufe sehr schön, wenn die Masse richtig zubereitet ist. Dieselbe muß halbfest sein und der Schnee sehr steif geschlagen werden. Bei einem Auflauf rechnet man ungefähr 45—60 Minuten Backzeit; er wird mit dem Backapparat wie der Kuchen eingesetzt. Zum Backen verwendet man die Aluminium-Auflaufform.

Grieff- oder Reismehl-Auflauf.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit 150 g Grieffmehl und 50 g Butter im „Elektro-Oekonom“ zu einem festen Brei gekocht, den man abkühlen läßt. 50 g Butter werden leicht gerührt, der Grieff abwechselnd mit 5 Eigelb und Zucker nach Geschmack gut gemischt, zuletzt der steife Eierschnee dazu gegeben und, wie oben erwähnt, gebacken. Dazu gibt man Fruchtsoße.

Vanille-Auflauf.

Man kocht in einem Topf $\frac{1}{10}$ Liter Milch mit 35 g Zucker, einem Stückchen Vanille und einer Prise Salz. Hierin läßt man einen Löffel Mehl, welchen man mit 2—3 Löffeln kalter Milch angerührt hat, 2 Minuten unter Rühren kochen, bis die Mischung gebunden ist.