

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

XI. Aufläufe

urn:nbn:de:bsz:31-106177

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.

Man nimmt den Topf von der Heizplatte hinweg und fügt zwei Eigelb mit 10 g Butter hinzu, rührt es durcheinander und mischt im letzten Augenblick den sehr festen Schnee von drei Eiweiß leicht darunter.

Diese Masse füllt man in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgestreute Auflaufform, so daß sie fingerbreit vom Rande entfernt ist. Die glatte Oberfläche bestreut man mit ein wenig Zucker. Unterdessen hat man den Backapparat in Betrieb gesetzt. Sobald derselbe ausschaltet, setzt man die Auflaufform auf die Bodenplatte, darauf den Heizring (Rillen nach oben), dann den Isoliereinsatz, stülpt die Haube darüber und backt den Auflauf ohne Strom 25 Minuten im Apparat.

Sagoauflauf.

$\frac{1}{4}$ Pfund Sago wird mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch gekocht, bis er sich vom Topfe löst. 50 g Butter verrührt man gut, gibt 50 g Zucker hinzu, Schale und Saft einer Zitrone, 50 g Mandeln, kleingeschnitten, 3 Eigelb, den abgekühlten Sago und das zu Schnee geschlagene Eiweiß. In der Auflaufform $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Reisauf­lauf.

100 g gewaschener Reis werden abgebrüht und mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch und Vanillezucker weich gekocht. 60 g Butter werden gut gerührt, 80 g Zucker, 4 Eigelb dazu geschlagen, der Reis und der Schnee der Eiweiß darunter gemischt und $\frac{1}{2}$ Stunde in der Auflaufform gebacken.

Makkaroniauf­lauf.

1 Pfund Makkaroni wird abgekocht und gut abtropfen lassen. In die gut geschmierte Auflaufform bringt man eine Lage Makkaroni, ein wenig Salz, streut den geriebenen Parmesankäse darauf und füllt so abwechselnd die Form. Unterdessen hat man eine Tasse sauren Rahm mit 2 Eiern glattgerührt, schüttet ihn über die Makkaroni, streut nochmals Käse darüber, legt dick Butterflöckchen darauf und läßt die Speise im Backofen schön braun backen.