

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die große Grillfibel

Neff-Werke <Bretten, Baden>

Bretten, [ca. 1960]

Überbräunen von Gebäck mit Baiserdecke

urn:nbn:de:bsz:31-106135

Überbräunen von Gebäck mit Baiserdecke

Der Glühgrill kann auch zum Überbräunen von Gebäck mit Baiserdecke angewandt werden. In kurzer Zeit erhält die Baisermasse eine schöne goldgelbe Farbe.

Reisspeise mit Baiserdecke

Heißer Milchreis wird in eine gefettete Auflaufform gefüllt. Als Zwischenlage gibt man abgetropftes, gedünstetes Obst wie Sauerkirschen oder Aprikosen hinein. Auf die obere Schicht Reis spritzt man den mit 100 g Zucker geschlagenen steifen Schnee von 2 Eiweiß. Das Überbräunen muß überwacht werden, denn es dauert nur kurze Zeit.

Obsttorte mit Baiserdecke

250 g Mehl, 1 kleiner gestrichener Teelöffel Backpulver, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, 125 g Butter.

$\frac{3}{4}$ kg gedünstetes Obst, 2 Eiweiß, 100 g Zucker, 1 Vanillezucker.

Zuerst wird ein Mürbeteig hergestellt und damit der Boden und Rand einer Tortenform ausgelegt. Man sticht einige Male mit der Gabel ein, damit sich keine Blasen bilden. Der Boden wird vorgebacken. Dann füllt man das abgetropfte Obst wie Kirschen, Stachelbeeren, Aprikosen oder Pfirsiche darüber und spritzt den steifen Eisschnee als Muster darüber. Das Eiweiß wird dazu mit dem feinen Zucker und Vanille ganz steif geschlagen.

Die Torte wird auf die Mittelschiene auf den großen Rost gesetzt und kurz gebräunt.

Baumkuchentorte

250 g Butter, 250 g Zucker, 5 Eier, Saft einer halben Zitrone, 1 Eßlöffel Rum, 50 g gehackte Mandeln, 125 g Weizen- und 125 g Stärkemehl, 200 g Staubzucker und 3 Eßlöffel Rum für den Zuckerguß.

Es wird ein sahnig geriebener Sandtortenteig bereitet. In eine Tortenform füllt man etwa 2 Eßlöffel Teig auf den Boden, streicht ihn glatt und setzt ihn auf den Rost auf die Mittelschiene in den 4 Minuten vorgeheizten Grillraum. Die Teigschicht muß eine hellbraune Farbe annehmen (dies ist nach 1-1½ Minuten der Fall). Die Form wird dann sofort herausgenommen, wieder eine Teigschicht übergefüllt und ebenso gebacken. Dies wiederholt man, bis aller Teig verbraucht ist. Die ausgekühlte Torte wird mit einem Zuckerguß versehen. Günstig ist die Zubereitung von 2 Torten, da, während die eine im Ofen ist, die zweite mit Teig bestrichen werden kann.