

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der "Elektro-Oekonom"**

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

Streuselkuchen, Kirschmichel, Linzertorte im B-Apparat

**urn:nbn:de:bsz:31-106177**

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 gesiebttes 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.

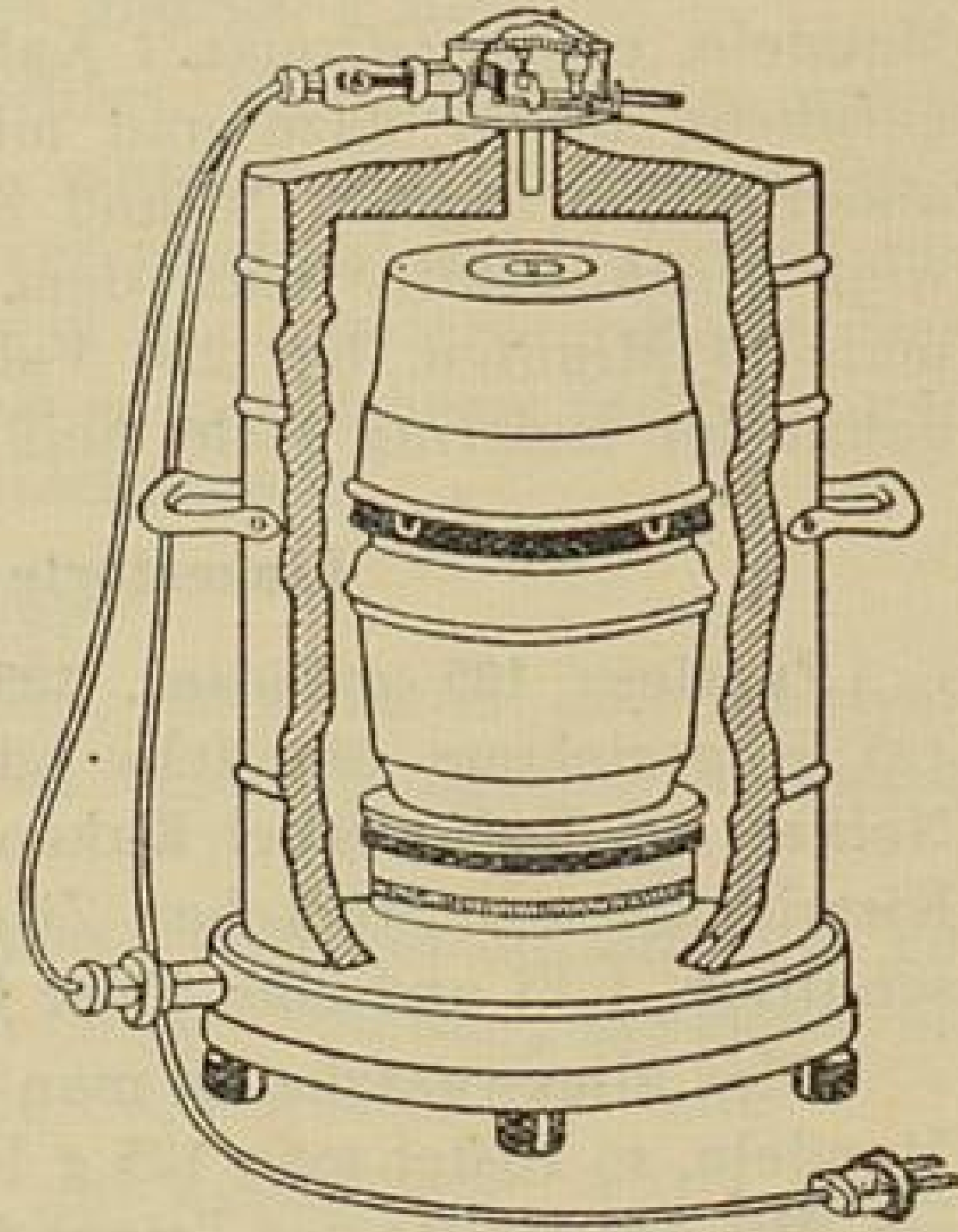
200 g Zucker  
100 g Butter

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