

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

Obstkuchen, Apfeltorte

urn:nbn:de:bsz:31-106177

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.

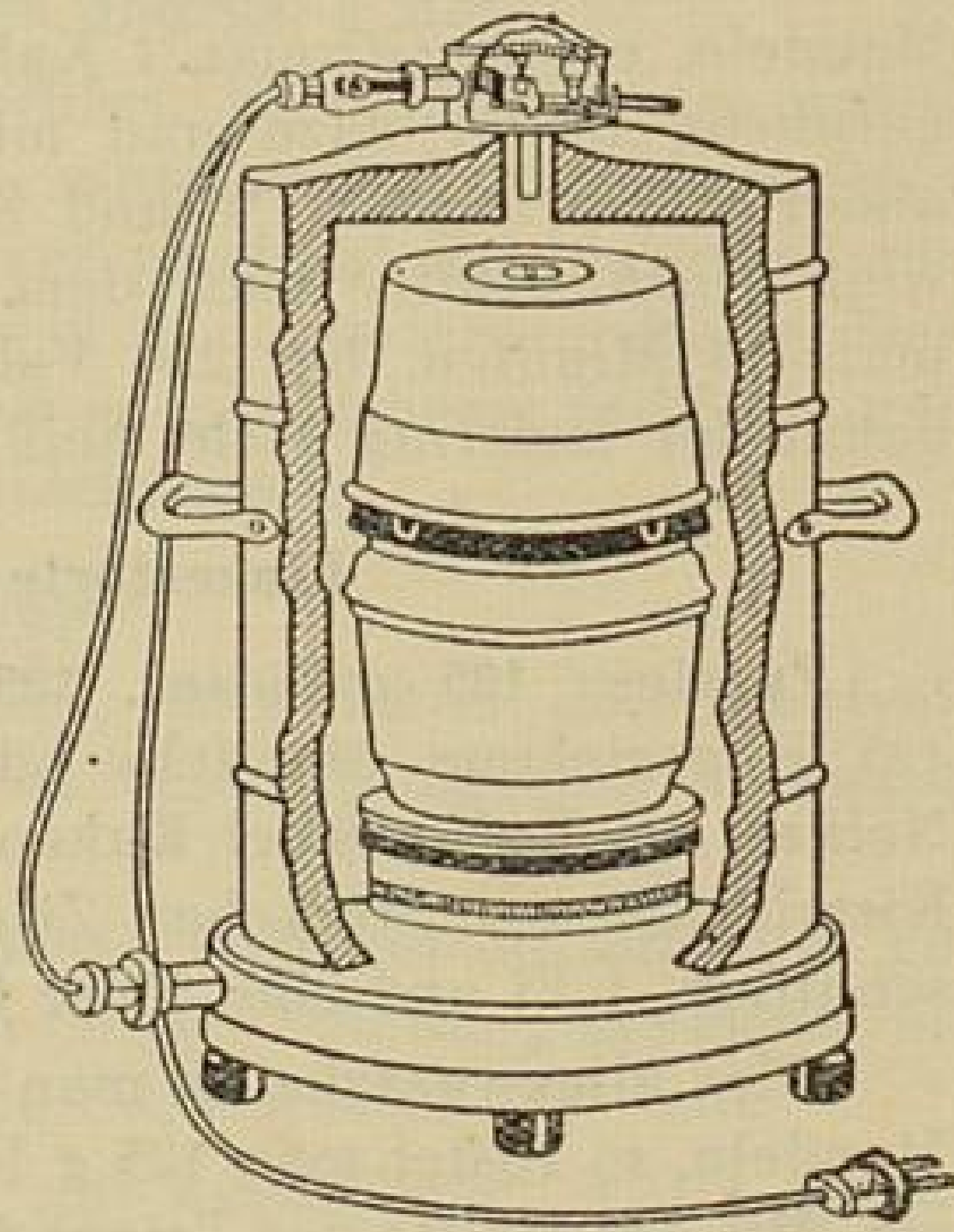
200 g Zucker
100 g Butter

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