

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

Das Backen von 2 Kuchen im Elektro-Oekonom

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.