

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Gebäck mit Backpulver

urn:nbn:de:bsz:31-106164



gut aufgehen und bäckt bei guter Hitze in 50—65 Minuten fertig.

Kranz mit Nussfüllung.

Zutaten: 250 g Mehl, 30 g Hefe, 80 g Butter, 40 g Zucker, 5 g Salz, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Milch; zur Füllung: 150 g Nüsse, 60 g Zucker, 1 Prise Zimmt, 3 Eßlöffel Honig, 3 Eßlöffel Sahne oder Milch, 1 abgeriebene Zitrone. Die Nüsse werden enthülst und auch von der inneren Schale befreit und mit den übrigen Zutaten zu einer Crème verrührt. Man bereite das Hefenstück und den Teig in gewohnter Weise, lasse ihn gut aufgehen und rolle ihn auf einem mit Mehl bestäubten Tuche recht gleichmäßig aus, streiche dann die Füllung darauf und schneide den eventl. dickgebliebenen Rand fort. Nun hebt man mit beiden Händen an einer Seite des Tuches und rollt so den Teig zusammen. Man bäckt den Kranz auf einem dünn gefetteten Backbleche oder flachen Form, bestreicht ihn vor dem Einstellen in den 5—6 Minuten mit voller Flamme angeheizten Ofen mit verquirltem Eigelb, besteckt ihn an den Seiten mit feinen Mandelspänen und bäckt den Kranz in 45—50 Minuten zu schöner lichtbrauner Farbe.

Gebäck mit Backpulver.

Mürbeteig.

Zum guten Gelingen eines jeden Mürbeteiges ist es sehr wichtig, alle Zutaten möglichst kalt zu verwenden. Der Teig ist möglichst wenig mit der warmen Hand zu bearbeiten, man verwende am besten einen flachen Holzlöffel oder das Rollholz. Das gesiebte feine Mehl wird auf ein Backbrett oder Schüssel gegeben. In die Vertiefung inmitten des Mehles gibt man nach und nach Zucker und Eier, vermengt es mit dem mit Backpulver vermischtem Mehl und arbeitet zuletzt die Butter darunter. Dann knetet man den Teig nur wenig mit den Händen und rollt ihn wiederholt mehrere Male aus, bis die Butter gut im Teig verteilt ist. Hierauf stelle man den Teig nach Möglichkeit eine Stunde kalt, am besten auf Eis.



Käsekuchen.

Zum Teig: 180 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 60 g Butter, Prise Salz, 30 g Zucker, 1 kleines Ei, 15 g Hefe.

Zur fülle: 1 Pfd. Käse, 40 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 100 g Zucker, 3 Eßlöffel sauren Rahm, 3 Eigelb, 60 g Korinthen, zum Belegen 15 g Butter. Das Eiweiß ist zu Schnee zu schlagen.

Zuerst bereitet man einen Mürbeteig. Eier und Zucker werden mit der Hälfte des Mehls, das mit Backpulver vermischt wurde, verrührt. Dann arbeitet man die sehr kalte Butter, indem man sie in Stücke zerpfückt und in den Teig schlägt, mit dem übrigen Mehl dazu, bis er sich gut austrollen läßt. Mit dem fertigen Teig belegt man den Boden einer Springsform, kniffelt einen Rand hoch und stellt ihn kalt, bis der Belag fertig ist. Dazu rührt man den Käse durch ein feines Sieb, verrührt ihn mit allen Zutaten, zuletzt mit dem Eierschnee, gießt ihn dann auf den Teig und bäckt den Kuchen schnell im heißen Ofen.

Streusel-Kuchen.

Teig-Zutaten: 500 g Mehl, 125 g Butter, 80 g Zucker, 1 Päckchen Backpulver, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Eier. Für den Streusel: 200 g Butter, 250 g Zucker, 250—300 g Mehl, 1 Päckchen Vanille-Zucker, 10—20 g gemahl. Zimmt. Man rühre die Butter zu Sahne, füge Zucker, Eier, Milch und das mit Backpulver vermischte Mehl hinzu und verarbeite es zu einem glatten Teig. Rolle diesen 1 Zentimeter dick aus, bestreiche ihn gut mit Butter und streue den Streusel dick darüber. Zu dem Streusel läßt man die Butter zergehen, gibt Zucker, Mehl und Zimmt hinein, rührt die Masse bis alles gebunden hat. Vermengt dann nochmals gut mit den Händen und streut ihn auf den Kuchen. Der Backofen wird 5—6 Minuten angeheizt und bäckt den Kuchen in Mittelhitze goldgelb. Backzeit 30—45 Minuten. Anmerkung: Man vergesse nie, die Flamme nach dem Einbringen des Kuchens klein zu stellen.

