

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Pitzauf

urn:nbn:de:bsz:31-106164



Makkaroni gut abtropfen lassen, damit sie nicht zu sehr zerweichen. Gas auf große Flamme stellen, damit das Ueberbacken gut gelingt. Ueberbacken kann eventuell in Backform für Gasherde geschehen, am besten aber im Gasbackofen.

Vorsicht beim Ueberbacken, form gut buttern, damit die Speise nicht anbrennt.

Eufullus (Dessert).

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Kakao, 4 Eier, 12 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Rum, 2 Paket Vanillezucker, 1 Paket Leibnitzkeks, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. Palmin, 1 Eßlöffel geriebene Mandeln.

Zubereitung: Kakao, Eier, Vanillezucker, Zucker und Rum werden zu einer Masse gut verrührt bis sie Glanz hat. Palmin wird zerlassen, darf nicht heiß werden, und gibt es warm unter die Masse. Man legt eine viereckige form mit Pergamentpapier aus und nimmt als Boden 4 Keks. Man füllt eine Schicht Schokolademasse ein und gibt abwechselnd Keks und Schokolade dazu, doch so, daß eben zu oberst Schokolade ist, streut leicht etwas Zucker und Mandeln darüber und stellt die form am besten auf Eis.

Apfel-Merinken.

Zutaten: 4—5 Aepfel, $\frac{1}{8}$ l Wein, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 2—3 Eßlöffel Zucker, 20 g Butter, 30 g Sultaninen.

Zum Guß: 3 Eiweiß, 60 g Zucker, 30 g Zitronat, Weckmehl und Butter für die Backform.

Zubereitung: Die Aepfel werden geschält, halbiert, ausgebohrt und mit Wein, Wasser und Zucker weichgedämpft. Dann legt man sie in eine lange gebutterte feuerfeste form, kocht den Saft mit den Sultaninen dicklich ein und füllt ihn über die Aepfel; streut das feingeschnittene Zitronat darüber und zuletzt streicht man den mit dem Zucker steifgeschlagenen Eierschnee darüber.

Man bäckt die Merinken in mäßiger Hitze mit fleingestellter flamme, bis das Eiweiß dunkelgelb ist und läßt in der form erkalten.

Pfihauf (schwäbische Art).

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l Milch, 75 g zerlassene Butter, 6—7 Eier, Salz und Zucker nach Bedarf.



Zubereitung: Milch und Mehl gut verrühren, Butter und Eier nach und nach dazugeben. Nachdem alles zu einem zarten Teig verrührt ist, füllt man die Masse in kleine Förmchen, etwa halb voll und bäckt sie im sehr heißen Ofen ca. 20 Minuten. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker und Zimmt oder füllt sie mit Schlagsahne.

Apfelfuchen, Kirschen- oder Pflaumenfuchen.

Zutaten:

500 g Mehl	1 Vanillin	375 g Weichkäse
200 g Butter	63 g Mandeln	125 g Zucker, 1—2 Eier
125 g Zucker	63 g Sultaninen	50 g Gustin, 1/2 Eßlöffel Salz
1/8 l Milch, 2 Eier	1 Eßlöffel Rum	1/8 l Milch oder Rahm
1 Backin	3—4 Pfd. gutes Obst, Äpfel, Kirschen etc.	

Man bereite von Butter, Zucker, Eier und dem mit Backin vermischten Mehl einen glatten Mürbeteig, dem man außer dem Rum nur wenig Milch zusetzt, läßt ihn 1/2 Stunde kühl ruhen, rollt 1/2 cm dick auf und bringt ihn auf ein gut gefettetes Randblech. Nun bereitet man eine schöne bindige Käsemasse mit Zucker, Salz, Gustin, Eier und Rahm, bringt dies auf den Kuchen und legt dann das Obst darauf, dadurch wird jeder Obstfuchen schön saftig und wohlschmeckend. Zuletzt streut man nach Belieben Mandeln, gerieben oder gestiftelt, Sultaninen oder auch Streuseln darüber und bäckt den Obstfuchen auf oberster Führungsleiste in guter Mittelhitze, eventl. mit voller Flamme in 25—30 Minuten fertig.

Sand-Torte.

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Reispuder, 4—6 Eier, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Eßlöffel Rum oder Arrak, 1/2 abgeriebene Zitrone. Man rühre die Butter schaumig, füge den Zucker dazu und abwechselnd 1 Ei und 1—2 Löffel Mehl nach und nach bei, bis alles verbraucht ist. Unter stetem tüchtigen Rühren füge man den Rum oder Arrak und zuletzt den Eierschnee hinzu und rühre tüchtig bis der Teig Blasen wirft. In eine mit Butter ausgestrichene Springsform fülle man den