

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Apfelkuchen, Kirschen-oder Pflaumenkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106164



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



Teig ein, heize den Ofen 5 — 6 Minuten mit voller Flamme an, stelle die Form in die Mitte des Backofens und den Hahn so klein, daß die Flammen $\frac{1}{3}$ ihrer Größe, als bei voller Hahnöffnung haben. Die Hitze muß die ganze Backzeit, 50—60 Min., auf demselben Grade erhalten bleiben. Der Ofen darf während der 1. Hälfte der Backzeit nicht geöffnet werden. Nach dem Backen nehme man die Torte aus der Form und lasse sie auf einem Drahtboden auskühlen.

Bäckrezepte für Hoffmann-Gasbackofen.

Vorwort.

Die Vorbehandlung der Teige ist die gleiche wie beim Kohlenbackofen. Es dürfte jeder Hausfrau bekannt sein, daß alle zur Verwendung kommenden Zutaten von bester Qualität und sauber vorbereitet sein müssen. Bei Hefeteigen sind die Zutaten auf 24 bis 28° C. zu erwärmen, auch der Backraum soll gut temperiert sein. In der Zeit des Aufgehens ist der Teig an einen warmen Ort zu stellen und mit einem sauberen Tuche bedeckt gegen Zugluft zu schützen. Das Mehl ist vor Gebrauch stets zu sieben, damit es locker wird und alle evtl. Unreinigkeiten, wie Fasern vom Mehlsack und dergl., entfernt werden. Das Hefenstück wird mit einem Drittel der Milch und des Mehles angesetzt und am warmen Ort zum Aufgehen gebracht. Eine kleine Beigabe von Zucker unterstützt sehr wirksam die Gärung der Hefe. Ist es genügend aufgegangen, gibt man es zu dem, mit den übrigen Zutaten vermischten Teig, arbeitet tüchtig durch und stelle das Ganze zum abermaligen Aufgehen an einen warmen Ort. Darnach formt man die Kuchen usw., läßt sie noch 20—25 Minuten ruhen und bringt sie nun in den 5—6 Min. angeheizten Ofen, wo sie dann, nach Art des Gebäcks, in der Ober- oder Mittelhitze gebacken werden. Ist man noch im Zweifel, ob der Kuchen vollständig durchgebacken sei, so steche man mit einem sauberen, spitzen Hölzchen bis auf den Boden der Form. Gut durchgebacken ist der Kuchen, wenn das Stäbchen vollständig rein und trocken ist; hängt aber noch Teig daran,