

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Hefen-Gugelhopf

urn:nbn:de:bsz:31-106164



bleibt (siehe Seite 19). Diese Hitze läßt man die erste $\frac{1}{2}$ Stunde lang auf das Brot einwirken; erst am Schluß läßt man sie um 10° steigen, indem man die Flamme etwas größer stellt. 2 Pfd. Brot in der Kastenform sind in 45—50 Minuten durchgebacken; kleinere Brote brauchen entsprechend weniger und größere längere Zeit zum Backen.

Hefeteig für Obstkuchen.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 30 g Hefe, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1—2 Eier, 65 g Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Von dem erwärmten Mehl, der mit etwas Zucker aufgelösten Hefe, der erwärmten Milch, Butter, Zucker, Ei und Salz wird ein nicht zu fester Hefenteig bereitet und solange geschlagen, bis er sich von der Schüssel löst, Blasen bekommt und glänzend wird, etwa 10—15 Minuten. Zugedeckt stellt man ihn in die Nähe des Herdes und läßt ihn gut aufgehen. Man wellt ihn für Obst und Käsekuchen möglichst dünn aus.

Hefen-Sugelhopf.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 200 g Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 4—6 Eier, etwas Salz, 50 g Hefe, $\frac{1}{4}$ l Milch, 100 g Sultaninen, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitrone, 8 bittere Mandeln, Butter und Weckmehl für die Form.

Zubereitung: In die Mitte des erwärmten Mehles macht man von der mit Zucker aufgelösten und mit der Hälfte der erwärmten Milch vermengten Hefe einen Vorteig und läßt ihn gehen an warmer Stelle.

Unterdessen wird die Butter schaumig gerührt, Eier und Zucker nach und nach zugegeben und mit etwas Mehl vermengt etwa $\frac{1}{4}$ Stunde lang gerührt. Dann gibt man diese Masse mit der übrigen Milch zu dem Vorteig. Nun schlägt man den Teig mit dem Löffel solange, bis er glänzend ist und Blasen bekommt. Die gutgereinigten Sultaninen, Salz und Mandeln mischt man noch darunter und füllt den Teig in die gut gebutterte, mit Weckmehl ausgestreute Form. Den Kuchen läßt man noch einmal



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 Mandelspanen 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.