

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Die neuzeitliche Gasküche**

**Pforzheim, [ca. 1920]**

Mürbeteig

**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.