

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Streusel-Kuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106164



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 austollen 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.

