

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

183. Blechkuchen

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Gewürzkörner, 10 Gramm in Würfel geschnittener roher Meerrettig, die Blätter von  $\frac{1}{2}$  bis 1 ausgewachsenen Estragonstengel, 1 Lorbeerblatt, 5 Gramm Senfkörner gestreut. Das Ganze wird übergossen mit kochendem Essig ( $\frac{1}{8}$  Liter auf 1 Pfund eingelegte Gurken), welcher nach 3—4 Tagen wieder abgegossen, nochmals gekocht und kochend wieder über die Gurken gegeben wird. —

Finden sich beim Einlegen der Gurken in die Einmachgläser bezw. Töpfe weiche Stücke vor, so entferne man dieselben; es dürfen nur harte Gurken eingelegt werden.

## Kuchenbäckerei.

183. **Blechkuchen** (Butterkuchen). Zur Herstellung eines Butterkuchens von ungefähr 1 Meter Länge und 50 Centimeter Breite macht man einen Teig aus 3 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 gestrichenen Eßlöffel Salz,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch und 90 Gramm Hefe (oder 50 Gramm Backpulver), welche Stoffe (mit Ausnahme des Backpulvers) nicht kalt sein dürfen. Die Hefe wird vorher mit  $\frac{1}{8}$  Liter Milch aufgelöst und mit  $\frac{1}{16}$  Liter Mehl vermengt an einem warmen Orte (mindestens  $\frac{1}{2}$  Stunde) zum Aufgehen gebracht. Währenddessen werden Mehl, Butter, Zucker, Salz und Milch ( $\frac{3}{4}$  Liter) zusammen geknetet; ist die Hefe aufgegangen, so wird sie dem Teige zugesetzt und mit demselben so lange durchknetet, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt. Der fertige Teig wird nun 3 Stunden in einem warmen Raum in der Nähe des Ofens, mit einem Tuch bedeckt, zum Aufgehen hingestellt. Ist dies erfolgt, dann wird der Teig ausgerollt und auf ein, mit einer Speckschwarte abgeriebenes Blech gebracht, auf welchem er gut aufgehen muß, bevor er in den Ofen kommt; in der Backstube beim Bäcker ist dazu ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde erforderlich. Dann wird der Kuchen mit zerlassener Butter leicht bestrichen, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenen Mandeln oder nur mit Zucker allein bestreut und wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt und noch warm ist, wird noch etwas zerlassene Butter übergewiselt. Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er nicht sehr dick gemacht wird. Stellt man aus 3 Pfund Mehl einen Kuchen in der angegebenen Größe her, dann wird er ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Centimeter stark.

184. **Teig zu Obstkuchen.** Man nehme 250 Gramm Mehl, 10 Gramm Backpulver, wie man es in der Regel zu kaufen bekommt, 50—60 Gramm Schmalz, ebenso viel Butter und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, knete alles zu dichtem Teig, lasse ihn an kühlem