

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

184. Teig zu Obstkuchen

[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

S. Sigmann

Pforzheim

Zerrennerstr. 2

Zerrennerstr. 2

Spezial-Geschäft

für fertige

**Herren-, Damen-, Kinder-, Tisch-,
Bettwäsche und Betten.**



Grosse Auswahl in Kragen,
Krawatten, Trikotagen, sowie
Damen- und Kinderschürzen
..... aller Art.



Uebernahme komplette Aussteuern
von dem einfachsten bis
zu dem feinsten Genre
zu den **billigsten Preisen.**

Anfertigung nach Mass.

Orte $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen, rolle ihn aus, belege mit Obst und backe bei guter Hitze.

185. **Widelluchen.** Hierzu sind erforderlich: 2 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 75 Gramm Hefe (oder ca. 20 Gramm Backpulver), $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene süße Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Sultanrosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund feingeschnittenes Citronat, sowie 8 Gramm gestoßener Zimmt. Alle diese Stoffe müssen $\frac{1}{2}$ Tag oder 1 Nacht vorher in einem warmen Raume gestanden haben. Die Hefe wird mit einem Teil der Milch ($\frac{1}{8}$ Liter) aufgelöst und mit $\frac{1}{16}$ Liter Mehl vermengt an einem warmen Ort zum Aufgehen gebracht, die übrige Milch wird mit dem Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 1 Teelöffel Salz zu einem Teig verknetet, welcher, nachdem ihm noch die Hefe zugesetzt worden und er damit durchknetet wurde, 3 Stunden an einem warmen Orte mit einem Tuch bedeckt zum Aufgehen stehen muß. Dann wird der Teig fingerdick ausgerollt, der Kuchen auf der Oberfläche mit zerlassener Butter bestrichen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Sultanrosinen, $\frac{1}{4}$ Citronat und 8 Gramm Zimmt bestreut und lose aufgewickelt. Hierauf wird der zusammengewickelte Kuchen auf ein Blech gelegt (in Form eines einfachen Brotes, oder als Kranz oder Halbmond), zum Aufgehen noch ungefähr 1 Stunde an einem warmen Ort gestellt und darauf gebacken.

186. **Topf- oder Napfkuchen.** 50 Gramm Hefe werden, mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöst, an einen mäßig warmen Ort $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrühren des Kuchens zum Aufgehen gestellt. Dann wird die Hefe (oder ca. 30 Gramm Backpulver) mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, welche zu Sahne geschlagen wurde, 6 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{8}$ Liter Milch — sodaß im ganzen $\frac{1}{2}$ Liter Milch zur Verwendung kommt —, 10 Stück geriebenen Mandeln, der Schale von einer Citrone und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl zu einem Teig zusammengerührt. Wenn dieser so lange gerührt ist, bis er Blasen schlägt, wird noch $\frac{1}{4}$ Pfund Sultanrosinen und das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 6 Eiern zugerührt und der Teig alsdann in eine mit Butter ausgestrichene Kuchenform (Topf oder Napf) getan, in derselben in 1— $\frac{1}{2}$ Stunde zum Aufgehen gebracht und ungefähr 1 Stunde in ziemlich heißem Ofen gebacken.

187. **Mürbteigkuchen.** Aus 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter (oder $\frac{1}{4}$ Pfund Schweineschmalz und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter), $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 ganzen Eiern, 1 Eßlöffel Sahne oder Milch, 1 Prise Salz und nach Belieben 1 Stückchen zerstoßener Vanille