

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung und Anleitung für Aufstellung und Wartung der BBC-Elektro-Haushalterde

Brown, Boveri und Cie.

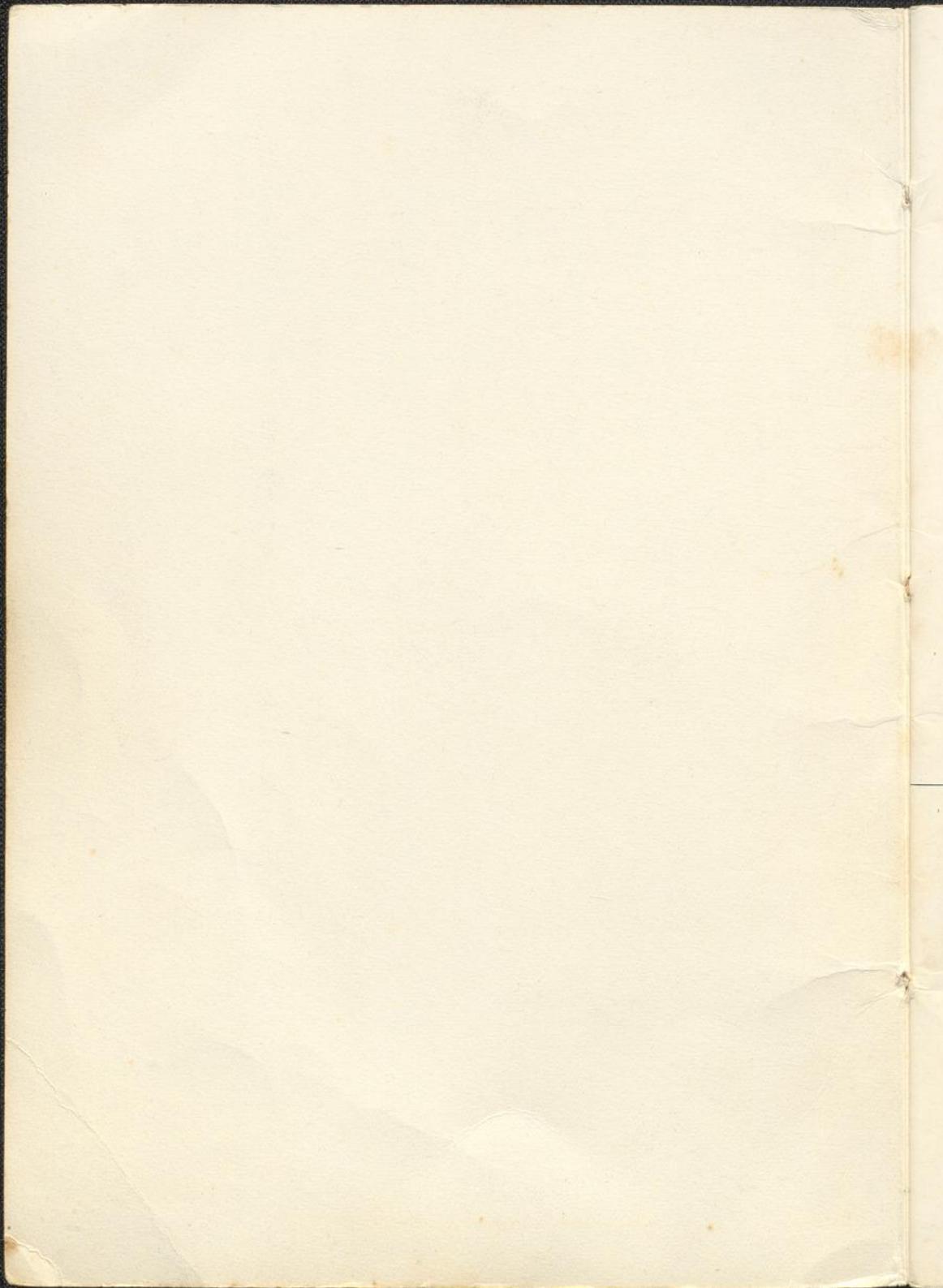
Mannheim, [circa 1950]

[urn:nbn:de:bsz:31-294658](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294658)

KOCHANLEITUNG

für
BBC-Elektro
Haushaltherde





99175

KOCHANLEITUNG

und

Anleitung für Aufstellung und Wartung

der

BBC-Elektro-Haushaltherde

IM ANHANG: BEWÄHRTE KOCH-, BRAT- UND BACKREZEPTE



BROWN, BOVERI & CIE. AG.

A B T E I L U N G K L E I N F A B R I K A T E

KZ $\frac{1028}{15}$ (1052 · 30 · WGB)

ak

A 22 H 111

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	3
Aufstellen und Anschließen des BBC-Elektroherdes	4
Aufbau	5
Herausnehmen und Einsetzen der Kochplatten	5
Anbringen der Abstellplatten an der Herdplatte	6
Wirkungsweise des BBC-Elektroherdes	7
Zweckmäßiges Kochgeschirr	8
Zubehör	9
Reinigen des BBC-Elektroherdes	9
Das Arbeiten auf den Kochplatten	11
Turmkochen	11
Dünsten auf den Kochplatten	13
Braten in der Pfanne oder im Topf	14/15
Das Arbeiten im Backrohr	15
Kochen	16
Braten	17
Backen	18
Schaltzeiten für Backgut	23
Sterilisieren	24
Der BBC-Heißwasserspeicher	26
Anhang	
Bewährte Rezepte	27



Verehrte Hausfrau!

Wir wollen Ihnen in diesem Buch eine Anleitung zur zweckmäßigen und wirtschaftlichen Benutzung des BBC-Elektroherdes, zu seiner Bedienung und Wartung geben.

Kochen und braten Sie wie seither, nur denken Sie immer daran, daß der Elektroherd mit mil-

der Hitze arbeitet, so daß *weniger Wasser und Fett* benötigt werden, und daß sie noch *besser und sparsamer kochen*, wenn Sie von der *bequemen Regelmöglichkeit* ausgiebig Gebrauch machen. Wasser und Fett haben großenteils die Aufgabe, als Wärmepuffer zu dienen, das heißt sie sollen die dem Kochtopf zugeführte Wärme gleichmäßig auf das Kochgut übertragen und insbesondere örtliches Anbrennen verhindern.

Die milde und gleichmäßige Wärmeübertragung bei Elektro-Kochplatten hat den Vorteil, daß den Speisen die Nähr- und Geschmacksstoffe besser erhalten bleiben.

Auch das Backen, Grillen und Sterilisieren wird erst zur reinen Freude, wenn Sie unsere Hinweise beachten.

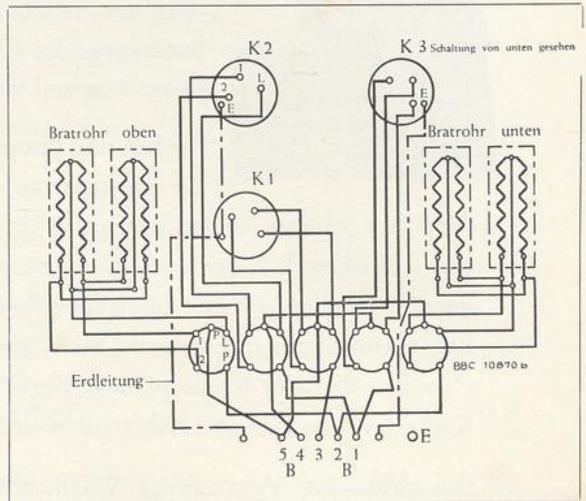
Schalterdrehungen genügen; Beaufsichtigung ist fast überflüssig, und die Wärme wird ohne unangenehme Nebenwirkungen erzeugt; es handelt sich hier um einen Erwärmungsvorgang, nicht um Verbrennung. Das begründet die Vorteile des Elektroherdes gegenüber Kochverfahren mit anderer Beheizung.

Aufstellen und Anschließen

Der Herd wird vom Elektroinstallateur oder Elektrizitätswerk nach dem auf der Rückseite des Herdes angebrachten Anschlußbild an das Stromnetz angeschlossen. Anschluß- und Schaltbild sind nachstehend wiedergegeben. Für das Anschließen des Kohleteils bei Elektro-Kohleherden ist die dem Herd beigegebene besondere Anweisung zu beachten.

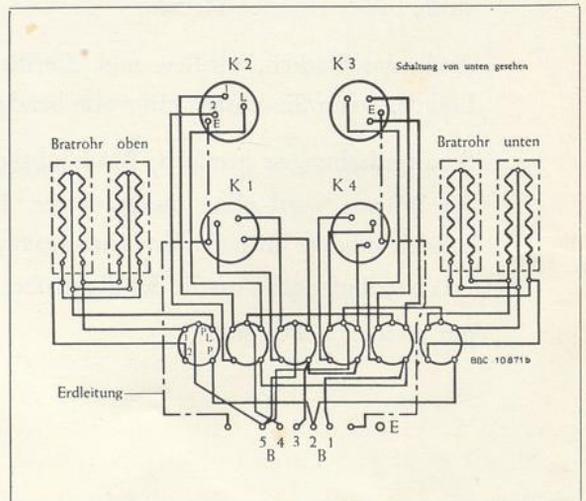
Schaltbilder

Dreiplattenherd
Abb. 1



INNENSCHALTUNG DER BBC-ELEKTROHERDE

Vierplattenherd
Abb. 2



STROMART	Heizkörperspannung	Herdanschluß		
Drehstrom	380 V mit O	220 V	E R S T O	Y
	220 V mit O	125 V	O O O O O	
	220 V ohne O	220 V	E R S T	Δ
	125 V ohne O	125 V	O O O O	
Wechselstrom	380 V mit O	220 V	E R O	~
	220 V mit O	125 V	O O O O	
	220 V ohne O	220 V	E R S	~
	125 V ohne O	125 V	O O O O	
Gleichstrom	440 V mit O	220 V	E N P O	—
	220 V mit O	110 V	O O O O	
	220 V ohne O	220 V	E N P	—
	110 V ohne O	110 V	O O O O	

Aufbau

Der BBC-Elektro-Haushalterd besteht aus Herdrumpf (1), Brat- und Backrohr [2] (im folgenden Backrohr genannt), Herdmulde (3), 3 oder 4 Kochplatten (4) und der aufklappbaren Herdplatte (5). Zwischen Mulde und Backrohr befinden sich die Zuleitungen für die Kochplatten, Schalter (6) und Anschlußklemmen (7).

Die Kochplatten haben *Anschlußstifte* und sind herausnehmbar (Abb. 4).

Die Kochplatten werden in der Fabrik so eingestellt, daß sie einige Millimeter über die Herdplatte ragen, damit die aufgestellten Töpfe die Herdplatte nicht berühren und die Wärme nicht von den Töpfen zur Herdplatte übertragen werden kann. Die Höhe wird mit den in der *Mulde* angebrachten Stützschrauben (Abb. 4) eingestellt. Unter den Kochplatten befindet sich eine emaillierte Mulde, die die stromführenden Teile und Schalter abdeckt und überlaufendes Kochgut auffängt. Die Mulde ist mit dem Herdgestell verschraubt und *soll nur von einem Fachmann* geöffnet werden.

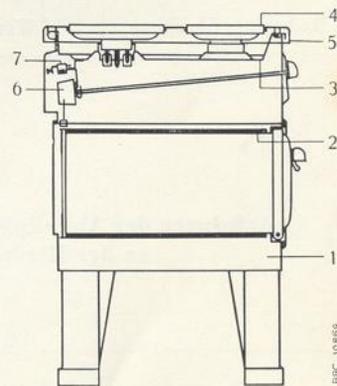
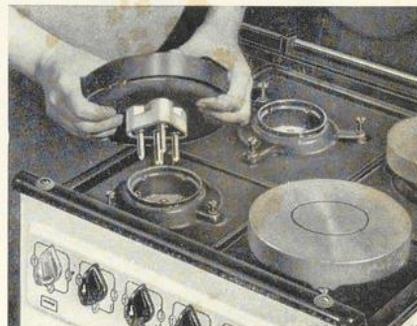


Abb. 3

Herausnehmen und Einsetzen der Kochplatten

Abb. 4



Durchmesser der Kochplatten		Bei Schalterstellung 3		Bei Schalterstellung 2		Bei Schalterstellung 1	
		Normal-Kochplatte	Hochleistungs-Kochplatte	Normal-Kochplatte	Hochleistungs-Kochplatte	Normal-Kochplatte	Hochleistungs-Kochplatte
14,5 cm	Watt	800	1000	400	740	200	240
18 cm	Watt	1200	1500	870	1180	240	300
22 cm	Watt	1800	2400	1400	2050	300	300
Backrohr Unterhitze . . .	Watt	750		375		187	
Backrohr Oberhitze . . .	Watt	750		375		187	



Die Leistungsaufnahme ist bei geringerer Spannung niedriger. Die Minderaufnahme beträgt z. B. bei 5% Unterspannung etwa 10%, bei 10% Unterspannung etwa 19%. Entsprechend der verminderten Leistungsaufnahme verlängert sich die Koch- und Backzeit.

Anbringen der Abstellplatten an der Herdplatte

Die Herdplatte kann durch *Abstellplatten* verbreitert werden. Die Abstellplatten werden wie folgt angebaut:

1. Schrauben (4) lockern.
2. Schrauben (5) einsetzen (Schraubenkopf nach innen, Zahnscheiben unterlegen); siehe Zeichnung.
3. Schrauben (5) fest anziehen. Konsolen (2) müssen dabei an den Punkten *a* und *b* anliegen und angedrückt werden. Das Andrücken ist nötig, weil sonst die Abstellplatten nicht festsitzen.
4. Abstellplatten (1) mit Schrauben (4) in Richtung und Höhe der Herdplatte (3) anschrauben.

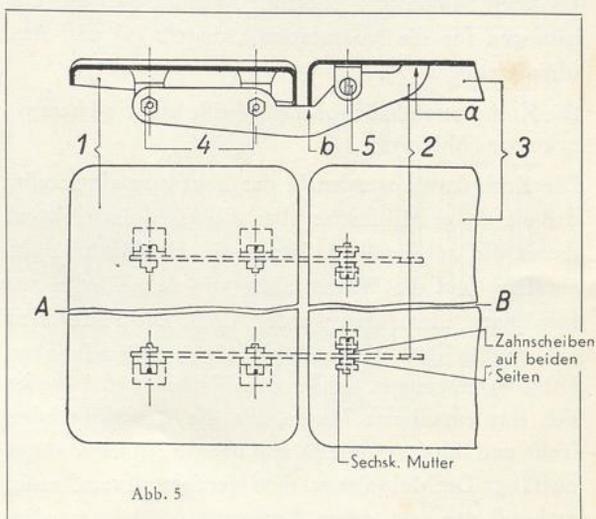


Abb. 5

Wirkungsweise des BBC-Elektroherdes

In einer Glühlampe wird elektrische Energie in Licht umgewandelt, in der elektrischen Kochplatte wird Wärme erzeugt. Durch Ab- oder Zuschalten von mehreren Glühlampen kann man die Leuchtwirkung verändern; entsprechend wird in den Kochplatten und im Backrohr durch Wechseln der Schalterstellung die Stromaufnahme und damit die Wärmeentwicklung erhöht

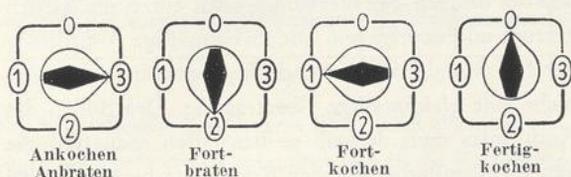
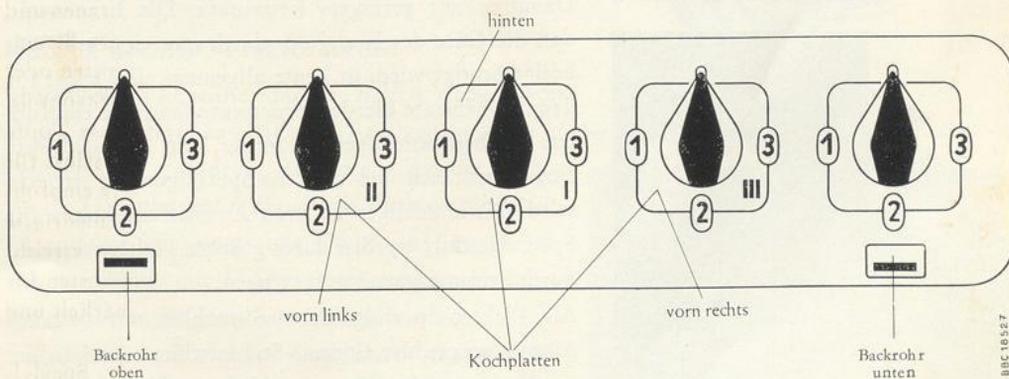


Abb. 6

oder vermindert. Die Abstufung ist bei den Kochplatten der BBC-Herde so gewählt, daß bei der Schaltstufe 1 das Kochen gerade aufrechterhalten wird, d. h. es wird nur soviel Wärme erzeugt, wie durch die Ausstrahlung des Topfes verloren geht (Fortkochstufe). Schaltstufe 3 ergibt die höchste Stromaufnahme und die größte Wärmewirkung; verwenden Sie diese Stufe deshalb zum Ankochen und Anbraten (Ankochstufe). Schaltstufe 2 wird als Fortkochstufe nur bei größeren Mengen von Kochgut und für Schmalzgebäck und Pfannengerichte gebraucht.

Jede Koch- und Heizstelle (Platte und Backrohr) ist mit einem Regelschalter verbunden und einzeln regel-



BBC 16527

bar. Die Schalter sind zum Erkennen der Zugehörigkeit gekennzeichnet (siehe Abb. 7). Sie können nach rechts oder links gedreht werden; man wählt immer den

Abb. 7

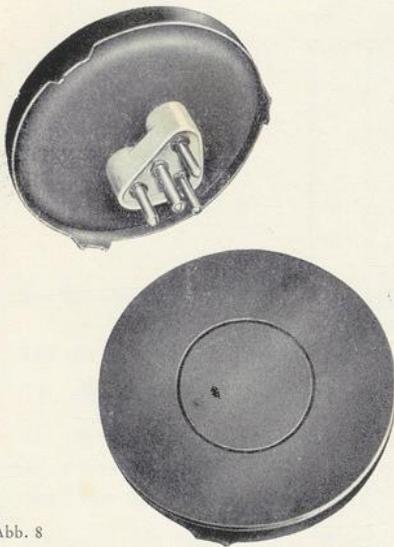
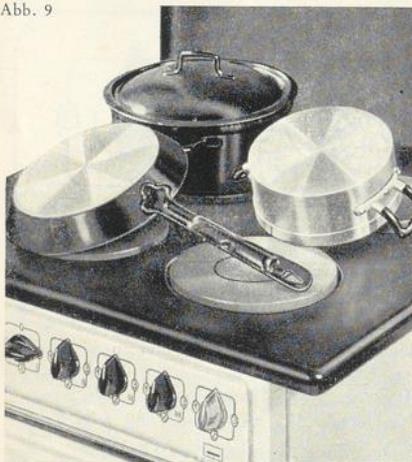


Abb. 8

So ist der Boden bei Elektro-Spezialgeschirr beschaffen

Abb. 9



kürzeren Weg. Neben den Kochplatten sind entsprechende Markierungen in der Herdplatte eingepreßt. Die Schaltergriffe sind zur besseren Unterscheidung bei den Kochplatten schwarz, bei dem Backrohr rot.

Zweckmäßiges Kochgeschirr

Die Wärme wird bei der elektrischen Kochplatte nicht wie bei offenen Brennerflammen an einzelnen Stellen erzeugt und übertragen. Die zweckmäßige Anordnung der Heizwendel in der Kochplatte gewährleistet vielmehr eine *gleichmäßige* Übertragung. Der Boden des Kochtopfes muß deshalb so beschaffen sein, daß die ganze Bodenfläche von der Kochplatte berührt wird; dies ist am besten bei *Elektro-Spezialgeschirr* der Fall. Die *BBC-Kochplatte* hat den Vorteil, daß sie nicht nur für Spezialgeschirr geeignet ist, sondern daß auch *gutes Normalgeschirr*, d. h. stabiles starkwandiges Geschirr mit ebenen, nicht emaillierten Böden verwendet werden kann. (Dünne minderwertige Aluminiumgeschirre oder Blechgeschirre mit emaillierten Böden sollten unbedingt ausscheiden.) Trotzdem ist Elektro-Spezialgeschirr zu empfehlen, denn Normaltöpfe mit stark durchgewölbten oder nachträglich verzogenen und welligen Böden verursachen nicht nur höheren Stromverbrauch, sie sind auch ungeeignet zum Dünsten oder Dämpfen mit geringem Fettzusatz. Die Erkenntnis, daß die Güte des Kochgutes durch ungeeignete Töpfe beeinträchtigt wird, ist heute allgemein, und selbst für flammenbeheizte Herde werden gute Geschirre empfohlen. Zu berücksichtigen ist ferner, daß der niedrigste Stromverbrauch bei Elektro-Spezialgeschirr erreicht wird. Die einmaligen höheren Anschaffungskosten für Spezialgeschirr werden durch größere Haltbarkeit und durch Stromersparnis aufgewogen.

Als Elektro-Spezialgeschirr empfehlen wir Spezial-Aluminiumgeschirr, Spezial-Stahlgeschirr oder Geschirr aus Gußeisen mit dicken, geschliffenen Böden und gutschließenden Deckeln (Abb. 9). Unter keinen Umständen ist Elektro-Spezialgeschirr zum Kochen auf einer offenen Flamme zu benutzen, weil sich hierbei

der Boden verzieht. Der Topf soll auf keinen Fall kleiner sein als die Kochplatte, damit er die Platte vollständig bedeckt und keine Wärme verloren geht (Abb. 10).

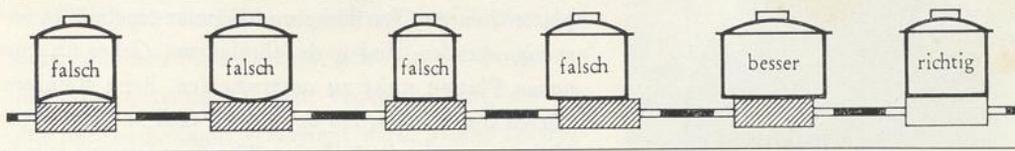


Abb. 10

Bei *Normalgeschirr*, bei dem die Kante stark abgerundet ist, sollen die Töpfe etwa 2 cm größer sein als die Kochplatten (Abb. 11).



Abb. 11

Jedem BBC-Haushalterd wird ein *Kuchenblech* und ein *Backrost* beigegeben. Außerdem kann eine weiß emaillierte *Grillpfanne* bezogen werden (Abb. 12). Der Backrost ist auch als Grillrost anwendbar.

Zubehör für BBC-Elektroherde



Abb. 12

Reinigen des BBC-Elektroherdes

Der BBC-Herd ist leicht sauber zu halten, wenn er von Anfang an richtig behandelt wird. Reinigen Sie ihn jede Woche einmal gründlich. Zu diesem Zwecke klappt man die Herdplatte auf, nimmt die Kochplatten heraus und entfernt mit einem angefeuchteten Lappen (erforderlichenfalls mit Seifenwasser) etwaige Kochgutrückstände aus der emaillierten Mulde.

Kochgutrückstände auf den Kochplatten müssen regelmäßig entfernt werden, weil sonst der Wärmeübergang auf den Kochtopf nachteilig beeinflusst wird. Überlaufendes Kochgut, das eingetrocknet eine dicke Schicht bildet, verursacht nicht nur höheren Stromverbrauch,

So reinigt man die Mulde

Abb. 13



Durch Rost unbrauchbar gewordene Kochplatten

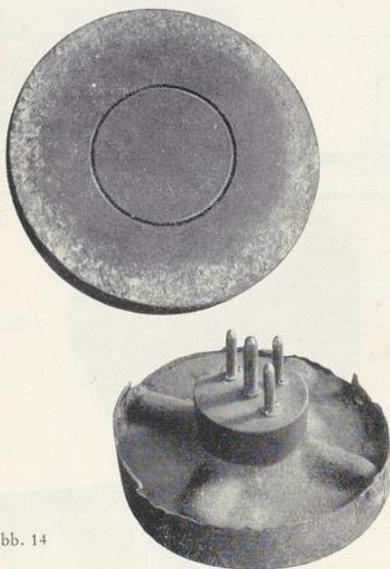


Abb. 14

es gefährdet auch Oberfläche und Ränder der Kochplatte. Unter der Schmutzschicht zerfallen die Ränder (siehe Abb. 14), und die Kochplatte wird wertlos. Die Zerstörung der Kochplatten durch Rost wird insbesondere durch überlaufendes Salzwasser gefördert. Kochplatten, deren Oberfläche und Ränder regelmäßig gereinigt werden, sind nach jahrelangem Gebrauch von neuen Platten nicht zu unterscheiden. Beim Reinigen dürfen die *Kochplatten auf keinen Fall in Wasser gelegt werden*, da die Isolation Wasser aufsaugen würde und beim Einschalten Kurzschluß entstehen könnte. Damit beim Reinigen kein Wasser in das Innere der Kochplatte gelangen kann, ist sie *im Herd* mit einem feuchten Lappen abzureiben und dann kurzzeitig (etwa $\frac{1}{2}$ Minute) einzuschalten, damit der Gußkörper trocknet.

Zu empfehlen ist ferner, Oberfläche und Rand der Kochplatten nach dem Reinigen mit einem ölgetränkten Lappen abzureiben. Dazu ist säurefreies Öl (Nähmaschinenöl oder säurefreie Fahrradvaseline) zu verwenden. Andere Öle oder Fette schmieren oder verharzen.

So reinigt man das Backrohr

Abb. 15



Das Backrohr wird mit einem feuchten Lappen ausgewischt (Abb. 15). Festgebrannte Rückstände werden mit Seifenwasser aufgeweicht und sind dann leicht zu entfernen. Weder die schwarzemaillierte Herdplatte noch die Mulde dürfen mit Schmirgel oder dergleichen behandelt werden. Man reinige sie, ebenso wie die übrigen Emaillerteile, mit einem eingeseiften Lappen und etwas warmem Wasser. Es ist darauf zu achten, daß kein Zitronensaft auf die schwarzemaillierte Herdplatte kommt; er hinterläßt Flecken.

Das Backrohr wird mit einem feuchten Lappen ausgewischt; dabei muß besondere Sorgfalt auf die Oberseite des Backrohres gelegt werden, wo sich der Bratendunst als brauner Belag absetzt. Nach dem Reinigen läßt man das Backrohr kurze Zeit zum Auslüften offen.

Das Arbeiten auf den Kochplatten

Zum Ankochen ist der Schalter immer auf Stufe 3 zu stellen. Je nach Art und Menge des Kochgutes ist schon vor oder nach Einleitung des eigentlichen Kochvorgangs auf Stufe 1 oder 0 zu schalten, weil sich der Kochvorgang durch erhöhte Wärmezufuhr, also längere Benutzung der Schalterstellung 3, nicht verkürzen läßt, sondern nur nutzlos Kochgut verdampft wird. *Starke Dampfentwicklung ist immer auf falsche Schalterstellung zurückzuführen* und unbedingt zu vermeiden; hierbei wird nur unnützlich Strom verbraucht. Beim Kochen ist *möglichst wenig Wasser* zu nehmen; Gemüse z. B. wird durch viel Wasserzusatz stark ausgelaugt und verliert an Nährwert. Meistens wird doch die Brühe oder ein Teil davon mit den gelösten Nährsalzen weggeschüttet.



Abb. 16

Turmkochen

Will die Hausfrau Arbeit und Strom sparen, so wird sie in übereinandergestellten Töpfen kochen. Die meisten Gerichte müssen dann erst angekocht werden; hierauf werden die Töpfe aufeinander gestellt.

Suppenfleisch, Gemüse und Salzkartoffeln

Das Gemüse wird angekocht. Über den Topf setzt man schon einen zweiten mit dem Wasser für die Suppe; er wird von der abstrahlenden Wärme des Gemüsetopfes erwärmt. Ist das Gemüse halb fertig, kommt die Suppe auf die Kochplatte. Die Kartoffeln werden mit ganz wenig Salzwasser über den Suppentopf gestellt und das angekochte Gemüse im dritten Topf über den Kartoffeltopf. Die Kartoffeln werden infolge der Länge der Kochzeit der Fleischbrühe meistens fertig, ohne angekocht zu werden.

Fisch im eigenen Saft und Salzkartoffeln

Bei diesem Gericht braucht man für den Fisch überhaupt keinen Strom. Er wird beim Kochen der Kartoffeln infolge der abstrahlenden Wärme im zweiten Topf gar.

Die in den Beispielen und Rezepten angegebenen Mengen sind für 3 bis 4 Personen berechnet.

1. Beispiel

2. Beispiel



Abb. 17

Turmkochen

Sind keine aufeinanderpassenden Töpfe vorhanden, so verwendet man Zwischenringe von entsprechender Größe, so daß am Topfrand kein Dampf entweichen kann. Auf den Zwischenring kann man dann einen Topf beliebiger Größe stellen (Abb. 17).

Um die in den Kochplatten gespeicherte Wärme auszunutzen, stellt man nach dem Kochen Töpfe mit Wasser auf, das sich dann noch ohne Stromzufuhr bis zu einem gewissen Grad erwärmt. Auch während des Kochens kann, soweit Platz vorhanden, auf die einzelnen Töpfe noch je ein Topf mit Wasser zum Spülen aufgesetzt werden. Ebenfalls kann man nach dem Braten oder Backen in das noch heiße Backrohr einen Topf mit Wasser schieben, um die Nachwärme auszunutzen.

Wasserfüllung
nur $\frac{1}{8}$ der Kartoffelfüllung

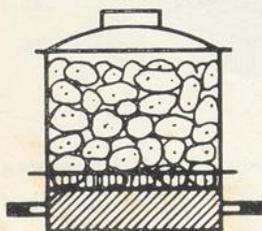


Abb. 18

5. Beispiel

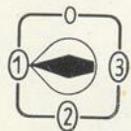
5 Pfund geschälte Kartoffeln

Nach dem Einfüllen der Kartoffeln gießt man 1 Tasse Salzwasser zu und kocht bei Schalterstellung 3 an, bis zwischen Topf und Deckel Dampf entweicht (nach etwa 10 Minuten) (Abb. 18). Dann kocht man etwa 10 Minuten bei Schalterstellung 1 weiter und ebenso lange bei Schalterstellung 0. Der Deckel soll während der ganzen Zeit nicht gehoben werden, weil die Kartoffeln hart bleiben, wenn Dampf entweicht. Schalkartoffeln sowie neue Kartoffeln und größere Mengen (mehr Wasser zugeben) kocht man bei Schalterstellung 1 gar. Bei kleinen Mengen Kartoffeln ist nur soviel Wasser aufzufüllen, daß der Boden gut bedeckt ist.

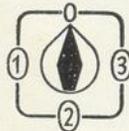
Bei Obst, Reis und allen leicht gar werdenden Speisen muß, sobald die Kochtemperatur erreicht ist, sofort auf 0 geschaltet werden, damit die in der Kochplatte und dem Kochgut gespeicherte Wärme richtig ausgenutzt wird. Die gespeicherte Wärme genügt, um den Garzustand zu erreichen (etwa 20 Minuten).



Ankochen 10 Min.



Fortkochen 10 Min.



Fertigkochen 10 Min.

4. Beispiel

2 Liter Fleischbrühe

1 Pfund Fleisch, 2 Liter Wasser (Zutaten nach Gewohnheit).

Schaltzeiten: Schalterstellung 3 bis zum Kochen

1 etwa 50 bis 60 Minuten

0 etwa 20 Minuten

Achtung! Nur wenig mehr Wasser zusetzen, als man Suppe zu erhalten wünscht, weil bei richtiger Schalterstellung nicht viel Wasser verdampft.

Milch

Schaltzeiten: Schalterstellung 3, bis die Milch Haut zieht; dann läßt man bei Schalterstellung 0 die Milch zum Kochen kommen. Der Topf ist vor dem Einfüllen der Milch kalt auszuspülen.

Richtlinien für das Knödelkochen

Zum Knödelkochen kann man auf dem Elektroherd auch einen hohen Topf verwenden; die Knödel werden genau so gut wie im flachen Topf. Im allgemeinen schaltet man bei Knödeln folgendermaßen: Schalterstellung 3, bis das Wasser tüchtig sprudelt; nach dem Einlegen der Knödel behält man Schalterstellung 3 bei, bis das Wasser wiederum wallt, dann schaltet man auf 1 und läßt langsam kochen, bis die Knödel nach oben steigen.

Dünsten auf den Kochplatten

Das Dämpfen oder Dünsten zieht man im allgemeinen dem Garkochen mit Wasser vor, weil das Kochgut nahrhafter und bekömmlicher wird. Die wichtigsten Nährstoffe bleiben hierbei den Speisen erhalten, während sie beim Kochen durch das Wasser aus den Speisen herausgezogen und in vielen Fällen dann weggeschüttet werden. Man soll deshalb zum Dämpfen oder Dünsten nur wenig Wasser zugeben. Die Speisen werden während des Kochens nicht umgerührt.

Bedingung für das Dünsten ist gleichmäßige und milde Wärmezufuhr, die gerade bei dem Elektroherd ohne besondere Beobachtung möglich ist. *Besonders geeignet sind* grüne Erbsen, Bohnen, Karotten, Rot- und Weißkraut, Äpfel.

Bei Schalterstufe 3 wird das zerkleinerte Gemüse mit geringem Fettzusatz und wenig Wasser angedünstet, dann bei Schaltung 1 oder 0 (je nach Gemüsesorte) fertig gedünstet.

Vermeiden Sie möglichst das Öffnen des Deckels, weil mit dem entweichenden Dampf dem Gemüse zuviel Feuchtigkeit und Geschmacksstoffe entzogen werden. Achten Sie beim Dünsten besonders darauf, daß die Topfdeckel gut schließen.

5. Beispiel

13

6. Beispiel

SCHALTZEITEN: Das Gemüse bringt man mit wenig Wasser ohne Zugabe von Fett oder Salz auf Stufe 3 zum Kochen. Sobald der Dampf unter dem Deckel hervorquillt, schaltet man auf 1 oder 0 ohne den Deckel zu öffnen. Nach Fertigstellung wird Butter und etwas Salz zugefügt. Wird die Butter mitgekocht, so verliert sie ein Großteil ihres Nährwertes. Das Gemüse bleibt zarter, wenn es am Schluß gesalzen wird.

HÜLSENFRÜCHTE (Linsen, Erbsen, Bohnen) werden am besten wie folgt zubereitet: Bei Schalterstellung 3 läßt man im Topf Fett heiß werden. Die Hülsenfrüchte, erforderlichenfalls vorher eingeweicht, werden etwa 5 Minuten nur in Fett angedünstet. Dann füllt man heißes Wasser (das Einweichwasser oder Brühe) auf und fügt Grünzeug, Fleisch, Speck, Gewürz je nach Gewohnheit dazu. Sobald die Hülsenfrüchte kochen, schaltet man auf 1 zurück und kocht fertig.

REIS wie vorher; man füllt kaltes Wasser oder Milch nach dem Andünsten auf, nur schaltet man, sobald der Reis kocht, von Stufe 3 auf 0. Flüssigkeitszugabe für Reis: 1 Teil Reis, 3 Teile Wasser. Bei unbearbeitetem Voll-, d. h. Naturreis, kann man bis zur fünffachen Menge Wasser geben.

OBST kann man mit sehr wenig Wasser und Zucker dünsten, wenn es als Kuchenbelag ohne Saft benötigt wird. Nach dem Dünsten kann man das Obst mit einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Man schaltet auf 3 und geht, sobald es kocht, auf 0 zurück. So wird es gar und brennt nicht an.

Braten in der Pfanne

Verwenden Sie möglichst auch bei der Zubereitung von Pfannengerichten nur Elektro-Spezialgeschirr, bei dem der Boden der Pfanne vollkommen eben ist und dem Durchmesser der Kochplatte entspricht (Abb. 9/10). Fettzusatz ist bei Fleischgerichten nicht unbedingt erforderlich, weil bei der elektrischen Küche der eigene Fettgehalt des Fleisches genügt, um Anbrennen zu vermeiden. Legen Sie jedoch Wert auf ein gleichmäßig gebräuntes Fleischstück, so ist geringer Fett- oder Butterzusatz notwendig. Erhitzen Sie die Pfanne bei Schalterstellung 3, fügen nötigenfalls etwas Fett zu und legen dann das Bratgut ein; schalten Sie nach dem Anbraten und Umwenden auf Stufe 0 und braten fertig. Bei mehreren Pfannen Bratgut geht man von Schalterstellung 3 auf 2 zurück und brät die letzte Pfanne bei Stellung 0 fertig.

Abb. 19



Schnitzel, Bratwurst, Leber, Fischfilet usw.

Die Pfanne wird zugedeckt etwa 6 bis 8 Minuten aufgeheizt, dann werden Fett und Bratgut eingelegt, angebraten, umgewendet und nach dem Ausschalten auf Stufe 0 ohne Strom fertig gebraten.

Kartoffelpuffer oder Reibekuchen

Genau wie vorher angegeben, nur schaltet man nach dem Umwenden statt auf 0 auf 2 und bäckt dabei weiter. Die letzte Pfanne wird bei Schalterstellung 0 gebacken.

Große Mengen Reibeteig, die auf Oberpfälzer Art auf einmal gebacken werden sollen, bereitet man am besten im Bräter im Backrohr, und zwar wird der Reibekuchen am besten, wenn man ihn in den heißen Ofen tief stellt und etwa 40 Minuten bei Oberhitze 3 und Unterhitze 3 bäckt.

Einbrenne oder Mehlschwitze zu Tunken, Suppen und dergleichen

Man läßt die Pfanne oder den Topf bei Schalterstellung 3 heiß werden, fügt Mehl dazu und schaltet auf 0; dann wird das Mehl gleichmäßig braun, ohne daß man rührt. Hat es die Farbe, die man wünscht, füllt man Fett, Wasser oder Brühe je nach Art auf. Bei großen Mengen schaltet man, wenn nötig, noch einige Minuten auf 3 bis zum Kochen und schaltet dann ab.

Braten und Schmoren im Topf

Verfahren Sie hierbei ganz nach gewohnter Weise, aber setzen Sie *weniger Fett* zu und arbeiten Sie wie bei Pfannengerichten. Zu empfehlen ist ein gußeiserner Bräter oder Silitstahlkochgeschirr.

Wünschen Sie reichlich Tunke, so gießen Sie etwas Wasser oder Fleischbrühe nach.

Das Arbeiten im Backrohr

Bei den folgenden Beispielen für das Kochen, Braten, Backen und Sterilisieren im Backrohr sind Schaltzeiten angegeben, die jedoch länger oder kürzer sein können, weil die Netzspannung höher oder niedriger sein und schließlich auch das Fleisch oder die Mehlsorte verschiedene Garzeiten und damit auch verschiedene Einschaltdauer erfordern kann.

8. Beispiel

15

9. Beispiel

10. Beispiel



Abb. 20

Braten und Schmoren im Topf

Unveränderlich sind die in den Rezepten und Beispielen angegebenen *Schaltstufen*.

Vor der ersten Benutzung schalte man das Backrohr bei angelegter Tür etwa $\frac{1}{2}$ Stunde voll ein.

Damit beim Braten und Backen der Dampf entweichen kann, ist an der Backrohtür ein Wrasenschieber (unter dem Türgriff). Ist er geschlossen, bräunt das Brat- und Backgut schlecht, weil es feucht bleibt; ist er geöffnet, trocknet es aus. Daraus folgt:

Der Schieber bleibt bei trockenem Gebäck geschlossen und wird nur kurz vor dem Ausschalten geöffnet, wenn gute Bräunung erwünscht ist;

er wird bei feuchtem Gebäck (mit Obst- oder Quarkbelag) nach der Hälfte der Backzeit geöffnet.

Beim Braten wird der Schieber nach etwa 40 Minuten geöffnet.

Der Schieber bleibt geschlossen beim Dünsten von Fisch und beim Sterilisieren, weil Feuchtigkeit gewünscht wird.

Beim Trocknen von Lebensmitteln und Einkochen von Marmelade muß die Feuchtigkeit entfernt werden, der Schieber wird geöffnet; gegebenenfalls wird auch die Tür etwas geöffnet und angelehnt.

Abb. 21

Kochen im Backrohr



Das Kochen im Backrohr entspricht dem Kochen in der sogenannten *Kochkiste*. Hierbei können Sie das Ankochen durch anfängliches Benützen der Platte beschleunigen und die Speisen im schwachbeheizten Backrohr gar werden lassen.

Für das Kochen im Backrohr können Sie jedes gewöhnliche Kochgeschirr verwenden; am besten eignen sich dünnwandige Aluminiumtöpfe mit gutschließendem Deckel. Die Speisen werden kalt in das nicht vorgeheizte Backrohr gestellt und mit Unter- und Oberhitze bei Schalterstellung 3 etwa 25 bis 35 Minuten, je nach Menge, angekocht. Kocht das Gut, so schalten Sie die Unterhitze auf Stufe 1, Oberhitze auf Stufe 0 und lassen die Speisen gar werden. *Insbesondere berufstätigen Frauen empfehlen wir das Kochen im Backrohr, weil der Kochvorgang keinerlei Wartung erfordert.* Kleinere Braten bereiten Sie zweckmäßigerweise auf

der Kochplatte. Im übrigen soll jedoch das *Braten vorwiegend* im Backrohr vorgenommen werden, denn durch die allseitige milde Wärmeeinwirkung in dem geschlossenen dichten Backrohr erzielen Sie gleichmäßiges Bräunen und einen besonders saftigen und schmackhaften Braten. Die gute Wärmeisolierung und die wahlweise Beheizung durch Ober- oder Unterhitze machen das Arbeiten äußerst einfach. Fett brauchen Sie nur sehr wenig oder gar nicht zuzusetzen. *Während des Bratens soll das Backrohr möglichst nicht geöffnet werden.* Zu übergießen brauchen Sie den Braten im elektrischen Backrohr nicht, auch nicht zu wenden.

Das Fleisch wird abgetrocknet, von unten gesalzen und das Salz leicht eingerieben, da es sonst verkrustet, ohne einzudringen. Übergießen und Wenden erübrigt sich. Magere Braten werden gespickt oder mit Speckscheiben belegt; man kann sie auch mit zerlassener Butter bestreichen. In die Grillpfanne legt man eine kleingeschnittene Zwiebel, Suppengrün und die zerhackten Knochen, die man vorher aus dem Braten herausgelöst hat. Diese dienen später zur Bereitung der Soße. Oben auf den Rost wird das Fleisch gelegt. Man schiebt den Braten so hoch wie möglich ein (3. Schiebeleiste), damit er von oben gut bräunt. Dabei ist zu beachten, daß das Fleisch nicht die Decke des Backrohres berührt. Kalbfleisch hat die Eigenschaft, nach oben aufzuquellen und höher zu werden. Man achte deshalb darauf, daß es mindestens 2 cm Spielraum nach oben hat.

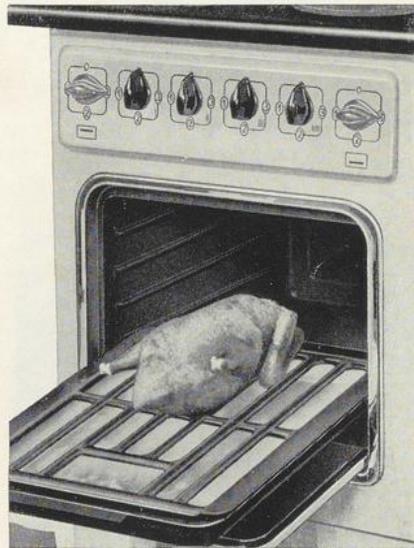
Man rechnet zum Braten eines Schweine- oder Kalbsbratens von 1 kg Gewicht, je nach Art des Stückes, 50 bis 60 Minuten. Für jedes weitere Pfund verlängert sich die Bratzeit um 5 bis 8 Minuten.

SCHALTZEITEN: 30 Minuten 3/3, 15 bis 20 Minuten 3/1,
10 bis 20 Minuten 0/0.

Soße:

Meistens wird das Wasser zur Bereitung der Soße beim ersten Umschalten in die Grillpfanne gegossen. Man kann aber auch erst eingießen, wenn man abschaltet. Die Soße wird so allein fertig, und man braucht sie nachher nur durch ein Sieb zu gießen und zu Tisch zu geben. Liebt man aber sämige Soßen oder will man Sahnensoße bereiten, gießt man die Soße in einen Topf und bereitet sie auf der Kochplatte fertig.

Abb. 22



11. Beispiel

Ente von etwa 4 $\frac{1}{2}$ Pfund

Schieben Sie die Ente mit dem Rücken nach oben auf dem Bratrost in das kalte Backrohr ein.

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 50 bis 60 Minuten	3	3
dann wenden und etwa 60 Minuten	3	1

Für größeres Geflügel, etwa 10 Pfund, ist die Bratzeit etwa 2 $\frac{1}{4}$ bis 2 $\frac{1}{2}$ Stunden.

12. Beispiel

Braten auf dem Rost

Hähnchen

Genau wie vorher, nur folgendermaßen schalten:

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 40 bis 50 Minuten	3	3
dann wenden und etwa 15 Minuten	3	1
oder etwa 10 Minuten	0	0

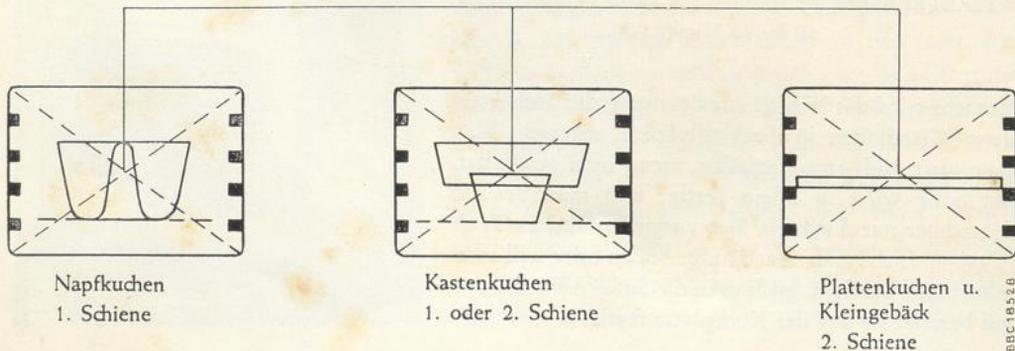
Backen im Backrohr

Vermeiden Sie auch beim Backen möglichst das Öffnen der Tür, weil hierbei Wärme verloren geht und das Backen nachteilig beeinflusst wird. Sie können das Backrohr für Hefengebäck auch als Gärschrank benutzen. Hierzu schieben Sie den Teig ein, heizen mit Unter- und Oberhitze auf Stufe 3 etwa 5 Minuten lang, schalten aus und schalten später zum Backen auf volle Leistung, wenn der Kuchen „gegangen“ ist. Jeder Hefeteig muß vor dem Backen im Backrohr vollkommen „gegangen“ sein, da die Anheizzeit des Backrohres für das „Gehen“ zu kurz ist.

Der Kuchen wird so eingeschoben, daß seine Mitte in der Mitte des Backrohres liegt; die Abstände zwischen

Abb. 23

Mitte Backrohr = Mitte Kuchen



Kuchenform und Wänden sollen nach oben und unten etwa gleich groß sein (Abb. 23, 24). Es kommen deshalb auf die

1. Schiene (von unten): Hohe Napfkuchen, hohe Kasten Kuchen und einzelne Torten in der Springform,
2. Schiene: Plattenkuchen, halbhohe Kuchen, die auf dem Blech gebacken werden (Stollen), normale Kasten Kuchen (mehrere in Querrichtung) und Torten in der Springform.

Für *flache Hefekuchen und Backpulverteig* braucht das Backrohr nicht vorgeheizt zu werden. Schieben Sie dieses Gebäck in das kalte Backrohr ein und beginnen das Backen mit Schalterstellung 3 oder 2, je nach Art des Gebäcks.

Der Teig soll trocken gehalten und gut verarbeitet sein.

Flüssige Teigarten müssen bei gelinder Hitze langsam ausgebacken werden.

Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen die Rezepte und Schaltzeiten für verschiedene Gebäckarten.

Es lassen sich nur *ungefähre* Schaltzeiten angeben, weil die Kuchenformen verschieden sind und weil die Beschaffenheit sowie Backfähigkeit des Mehls usw. die Backzeiten beeinflussen.

Quarkstollen

ZUTATEN: 50 g Butter, 100 g Zucker, 250 g Quark (Topfen, weißer Käse), 250 g Mehl, 1 Backpulver, $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft und Schale, oder Vanille.

Der Quark (Topfen) muß gut trocken sein; sollte er viel Feuchtigkeit enthalten, dann ist er in einem Tuch oder Beutel gut auszudrücken und durch ein Sieb zu streichen..

ZUBEREITUNG: Butter, Quark und die übrigen Zutaten werden fest verrührt, dann formt man eine Stolle daraus, legt sie auf gefettetes Blech und schiebt sie tief ein. Der Teig kann auch durch ein Ei, Mandeln oder dgl. verbessert werden.

Abb. 24

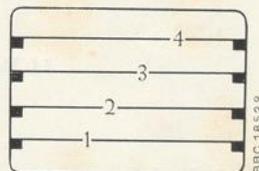


Abb. 25



15. Beispiel

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 50 bis 60 Minuten	2	2
etwa 10 bis 15 Minuten	0	0

Im offenen Backrohr läßt man die Stolle auskühlen.

14. Beispiel Plattenkuchen mit Zucker und Zimt

ZUTATEN FÜR DEN TEIG: $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 15 bis 20 g Hefe, 75 g Butter (Margarine, Fett Öl), $\frac{1}{8}$ l Milch, 50 g Zucker, etwas Salz, 1 Ei.

ZUTATEN FÜR DEN BELAG: 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Teelöffel Zimt.

ZUBEREITUNG: Das Hefestück läßt man gehen, fügt dann die übrigen Zutaten hinzu, legt den Teig auf das gefettete Blech und schiebt dieses zum Geben auf der 2. Schiebeleiste ein. Hierfür schaltet man 5 Minuten die Backrohr-Ober- und Unterhitze auf 3 und schaltet dann aus. In der überschlagenen Temperatur läßt man den Kuchen gehen, bis er die richtige Höhe hat, nimmt ihn heraus und drückt mit den Fingerknöcheln gleichmäßige Vertiefungen in den Teig, überstreut mit dem mit Zimt gemischten Zucker und setzt die Butterflöckchen auf die Teigerhöhungen. Hierauf schiebt man den Kuchen wiederum auf der 2. Schiene in das Backrohr.

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 25 bis 30 Minuten	3	3
etwa 5 bis 10 Minuten	0	0

Bei Plattenkuchen (mit Obst usw.) ist die Schaltzeit (3) etwas zu verlängern.

Abb. 26



15. Beispiel Napfkuchen

ZUTATEN: 1 Pfund Mehl, 15 bis 25 g Hefe, 80 g Zucker, 1 Ei, 100 g Fett (Schmalz, Butter oder 2 Eßlöffel Salatöl), $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Milch, vielleicht auch je 50 g Rosinen, Korinth, Mandeln und Zitronat.

ZUBEREITUNG: Man bereitet einen Hefeteig und stellt ihn in der gefetteten Form tief in das Backrohr (erste Schiene). Dort läßt man ihn gehen wie vorher beschrieben, bis die Form ganz gefüllt ist. Dann schalten wie folgt:

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 40 Minuten	2	3
etwa 10 bis 15 Minuten	0	0

Friedrichsdorfer Zwieback

16. Beispiel

21

ZUTATEN: 1 Pfund Mehl, 15 bis 20 g Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 80 g Butter, 50 g Zucker, 20 g Puderzucker, etwas Vanillezucker, 1 Ei.

ZUBEREITUNG: Aus dem zubereiteten Hefeteig werden lange Walzen geformt, mit Ei bestrichen und auf das gefettete Blech gelegt. Das Blech schiebt man auf die 2. Schiene ein und läßt gut gehen. (Ober- und Unterhitze 5 Minuten Schaltung 3.)

Mit folgenden SCHALTZEITEN backen:

	Oberhitze	Unterhitze
25 bis 30 Minuten	3	3
5 bis 10 Minuten	0	0

Nach dem Auskühlen schneidet man etwa 1 cm dicke Streifen, legt sie auf das Blech und röstet sie im heißen Backrohr etwa 15 Minuten lang. (Das Blech wird in der Mitte eingeschoben.)

Rohrnudeln

17. Beispiel

ZUTATEN: 2 Pfund Mehl, 100 g Fett, 2 Eier, 30 g Hefe, 100 g Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, etwas Salz, Geschmackszutaten nach Belieben.

ZUBEREITUNG: Man bereitet einen Hefeteig und formt daraus kleine runde Bällchen, die man in den gut gefetteten Bräter oder die Grillpfanne nebeneinanderlegt. Mit Ei bestrichen, werden sie glänzend.

SCHALTZEITEN:

	Oberhitze	Unterhitze
30 Minuten	3	3
5 bis 10 Minuten	0	0

Im Backrohr läßt man den Teig gehen, wie bei Hefeteigen beschrieben. Bräter tief (erste Schiene) einstellen, Fettpfanne in der Mitte einschieben.

Backgut	Einzusetzen auf Schiebeleiste (s. Abb. 25)	Schalterstellung		Zeit etwa Minuten	Ausschalten u. Speicher- wärme aus- nützen etwa Min.
		 Oberhitze	 Unterhitze		
Hefeteig: Napfkuchen	1	2	3	40	10 bis 15
Plattenkuchen je nach Belag	2	3	3	25 bis 30	5 bis 10
Rührteig: Kastenkuchen oder Springform	1 oder 2	1	3	50 bis 55	10 bis 15
Plattenkuchen	2	2	3	35 bis 40	10
Hohe Form	1	1	3	55 bis 60	15 bis 20
Sandtorte	1 oder 2	0	3	40 bis 50	10 bis 15
Käsetorte	1	2	3	40 bis 50	10 bis 15
Biskuite	1 oder 2	2	2	40 bis 50	10
Tortenböden	2	2	3	30 bis 40	10
Windbeutel	2	2	3	35 bis 40	10
Strudelteig	2	3	3	20 bis 30	5 bis 10
Blätterteig	2	3	3	25 bis 35	5 bis 10
Biskuitrolle	2	3	3	20 bis 25	5
Kleingebäck					
1. Blech	} je nach Art	3	3	20 bis 25	
2. Blech		2	2	10 bis 15	
3. Blech		2	2	10 bis 15	
Kleingebäck das oben nicht bräunen soll	2	0	3		
Aufläufe	2	3	3	25 bis 30	10 bis 15
Eiweiß- und Makronen- massen	3	2	3	30 bis 40	
Meringen Baiser	3	1	3	60	



Abb. 27

20. Beispiel

Sterilisieren (Haltbarmachen)

Beim Sterilisieren ist größte Sorgfalt darauf zu verwenden, daß Gläser- und Deckelränder keine schadhafte Stellen haben. Die Gummiringe müssen glatt und geschmeidig sein, sie dürfen keine Risse zeigen oder brechen, wenn sie stark abgebogen oder gezogen werden. Ringe und Gläser werden vor dem Einkochen in Sodalösung gereinigt und mit Wasser nachgespült. Man läßt die Ringe bis zum Gebrauch im Wasser; die Gläser werden auf ein sauberes Tuch gestülpt, damit die darin noch vorhandene Feuchtigkeit auslaufen kann.

Infolge von Beschädigungen am Glas- oder Deckelrand oder am Gummi oder auch infolge von kleinen Fremdkörpern zwischen Gummi und Deckel oder Gummi und Glas kann sich das Glas früher oder später öffnen.

Zu verwenden ist nur gesundes und ausgereiftes Obst oder Gemüse. Frisches, ausgereiftes Obst ist auch nach dem Einkochen aromatischer als unreifes Obst.

Werden die folgenden Anleitungen und Schaltzeiten genau beachtet, so sind Mißerfolge so gut wie ausgeschlossen.

Sterilisieren im Backrohr

Die Gläser werden vorbereitet wie üblich. Flüssigkeit soll nur bis zwei Finger breit unter dem Rand eingefüllt werden. Werden die Früchte im eigenen Saft mit Zucker eingedünstet, soll der Zucker erst vollständig zergehen, ehe man die Gläser in das Backrohr stellt. Gummiringe feucht auflegen. Klammern aufsetzen, Gläser in die Grillpfanne stellen, in die Wasser eingefüllt wird, 1 bis 2 cm hoch. Die Gläser dürfen sich nicht berühren (Abb. 27). Im Backrohr kann auch trocken sterilisiert werden. Hierzu wird an Stelle der Grillpfanne der Backrost am Boden des Backrohrs eingeschoben. Gläser wie sonst vorbereiten und Schaltzeiten wie angegeben. (Gläser mit breiartigem Inhalt, z. B. Apfelsmus, Tomatenmark usw., werden besser in der Grillpfanne mit Wasser sterilisiert, damit der Glaseinhalt nicht anbrennt.)

Man schaltet Unterhitze 3, Oberhitze 0, bis in dem Glas Luftblasen aufsteigen, also bis die Gläser gut perlen. Dies wird etwa 40 bis 60 Minuten bei vier 1-Liter-Gläsern

dauern. Eine genaue Zeit bis zum Perlen läßt sich nicht angeben, weil die Stärke der Gläser und die Art der Füllung verschieden sind. Perlt das Glas richtig, dann schaltet man bei 0 sofort auf 0. Backrohr nicht mehr öffnen. Man läßt die Gläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backrohr stehen und etwa 20 Minuten im geöffneten. Die Klammern können nach 24 Stunden abgenommen werden.

Gemüse, Fleisch usw. brauchen länger. Man schaltet, wenn im Glas Perlen aufsteigen, zurück auf 1, läßt Stufe 1 während der Hälfte der vorgeschriebenen Zeit und arbeitet in der zweiten Hälfte der Zeit mit 0. Während dieser Zeit Backrohr nicht mehr öffnen.

Beispiel: Gemüse braucht etwa 1 Stunde. Man schaltet also bei 1-Liter-Gläsern:

	Oberhitze	Unterhitze
etwa 40 bis 50 Minuten	0	3
bis im Glas Perlen aufsteigen		
dann etwa 30 Minuten	0	1
dann etwa 30 Minuten	0	0

Bis im Glas Perlen aufsteigen, kann man ruhig öffnen, nur Tür vorsichtig schließen, damit die Gläser keinen Luftzug bekommen. Blechbüchsen werden keinesfalls im Backrohr sterilisiert, da sie sonst springen würden. Man wendet hier nach wie vor die alte Methode des Sterilisierens im Wasserbad an.

Sterilisieren auf der Platte

Beim Elektroherd kann man auch den bekannten Sterilisiertopf mit Thermometer wie bisher benutzen und nach gewohnter Art verfahren. Da der Durchmesser des Sterilisiertopfes aber um vieles größer ist als derjenige der größten Kochplatte auf dem Elektroherd, hilft man sich dadurch, daß man die Herdplatte hochklappt und den Sterilisiertopf auf die 22-cm-Kochplatte setzt. Durch das Hochklappen der Herdplatte erreicht man, daß die Wärme ausschließlich auf den Sterilisiertopf konzentriert wird, also keine Wärme abgestrahlt wird.

Sterilisieren auf Schalterstufe 3 unter Beobachtung von Thermometer und Zeit.

Eine sehr gute, aber weniger bekannte Methode sei hier noch erläutert:

Einzelne Gläser oder zu hohe Gläser, die man nicht in das Backrohr stellen kann, können ohne weiteres auf der Kochplatte sterilisiert werden. Die Gläser werden wie üblich vorbereitet (Gummiringe und Deckel feucht lassen) Metallklammer straff über den Deckel spannen.

21. Beispiel

Die Gläser müssen gut trocken sein und werden ohne Unterlage direkt auf die Kochplatte gestellt. Die Kochplatte wird auf Stufe 1 geschaltet, bis Perlen im Glase hochsteigen, dann Stufe 0, bis die vorgeschriebene Sterilisierzeit erreicht ist. Will man die Aufheizzeit verkürzen, so kann man einen alten Topf über die Gläser stülpen. Die Gläser werden dadurch in einen Wärmemantel eingehüllt, und es ergibt sich etwa die gleiche Wärmeübertragung wie im Backrohr. Außerdem sind die Gläser so vor Zugluft, die das Glas leicht zum Zerspringen bringt, geschützt.

Gläser mit Tomatenmark, Apfelmus usw., also mit breiigem Inhalt, darf man nicht auf der Kochplatte sterilisieren, sondern immer nur im Wasserbad, d. h. auf der Kochplatte in einem Topf mit Wasser oder im Backrohr in der Bratpfanne mit etwas Wasser.

Allgemeine Stromspar-Regeln

1. Verwenden Sie gutes Geschirr, das für den Elektroherd geeignet ist. (Siehe Seite 8.)
2. Der Durchmesser des Topfes soll nicht kleiner sein als der der Platte. (Siehe Seite 9.)
3. Kochen Sie mehrere Gerichte nacheinander auf der gleichen Platte; wenden Sie das Turmkochen an. (Siehe Seite 12.)
4. Vermeiden Sie Nachsehen und Umrühren; bei der Öffnung des Deckels geht Wärme verloren.
5. Machen Sie Gebrauch von der vielseitigen Regelmöglichkeit; schalten Sie rechtzeitig um. (Siehe Seite 7.)
6. Setzen Sie die Speisen mit möglichst wenig Wasser auf. (Siehe Seite 11.)
7. Ziehen Sie das Dünsten dem Kochen vor; gedünstete Speisen bewahren die Nähr- und Geschmacksstoffe besser.

Jederzeit heißes Wasser mit dem BBC-Heißwasserspeicher

Die Wirtschaftlichkeit des Elektroherdes kann wesentlich erhöht werden, wenn für alle Kochvorgänge heißes Wasser benutzt wird. Wir empfehlen Ihnen deshalb die Anschaffung eines Klein-Heißwasserspeichers für 10 Liter (Abb. 28), der Ihnen zum Kochen und Spülen den Tagesbedarf an heißem Wasser bereitet. Außerdem werden auch größere Heißwasserspeicher zur Aufheizung mit billigem Nachtstrom geliefert.

Abb. 28



BEWÄHRTE REZEPTE

für die Zubereitung mit dem

BBC-Elektro-Haushalterd

Die Rezepte sind für 3 bis 4 Personen berechnet

ANHANG

	Seite
I. Suppen	
Einbrenne	15
Fleischbrühe	30
Haferflocken mit Äpfeln	31
Hasenklein-Suppe	30
Hühnerbrühe mit Reis	30
Rote-Rüben-Suppe	30
Wein-Suppe	31
Wirsing-Suppe	31
Zwiebel-Kartoffelsuppe	31
II. Eintopf	
Bohnen-Erbesen-Linsen-Eintopf	32
Kohlrüben-Eintopf	31
Leipziger Fleisch-Eintopf	32
Minestra-Eintopf	32
Pfälzer Suppentopf	32
Teigwaren-Eintopf	32
Thüringer Eintopf	33
Ungarischer Kraut-Eintopf	33
III. Fleisch- und Fischgerichte	
Braten in der Pfanne	14
Bratwurst	15
Fischfilet	15
Fisch im eigenen Saft	11
Fleischküchlein	36
Gefülltes Herz	36
Gefüllter Rinderbraten	37
Gefüllter Wirsing	35
Gulasch	34
Herz-Ragout	33
Hirn-Pastetchen	36
Kalbfleisch-Frikassee	35
Käseschnitzel	36
Leber	15
Leberkäse	37
Ragout fin	33
Rinderschmorbraten	35
Rindfleisch mit Graupen	34
Rouladen	35
Sauerbraten	35
Saure Nieren	34
Schnitzel	15
Senfbraten	36
Suppenfleisch	11
Wurst-Ragout	34
Zungen-Ragout	34
IV. Geflügel	
Brathühner	38
Entenbraten	37
Gänsebraten	37
Hähnchen	18
Putenbraten	38

	Seite
V. Klöße und Knödel (s. Seite 13)	
Gekochte Kartoffelklöße	38
Klöße aus rohen Kartoffeln	38
Leberknödel	39
Schwemmkloßchen	38
Semmelklöße	38
Spätzle	39
VI. Süßspeisen als Nachtisch	
Apfel-Meringe	39
Aprikosenauflauf	40
Mit Obst gefüllter Reisauflauf	40
Quark-Grießspeise mit Obst	39
VII. Kuchen und Torten	
Apfelstrudel	22
Rührkuchen, Gesundheitskuchen	22
Bienenstich	41
Biskuit-Rolle	41
Biskuit-Teig	41
Deutscher Mürbeteig	41
Einfacher Apfelkuchen	40
Gedeckter Hefeapfelkuchen	40
Gewürzkuchen	43
Königskuchen	42
Krümeltorte	43
Linzertorte	43
Napfkuchen	20
Obsttorte mit Baiserguß	41
Plattenkuchen	20
Quark-Blätterteig	43
Quarkstollen	19
Rehrücken	42
Rohrnudeln	21
Sandtorte	42
Windbeutel	42
Zungentorte	44
Zwieback	21
VIII. Kleingebäck	
Anisplätzchen	46
Braune Plätzchen	45
Einfache Plätzchen	47
Feines Buttergebäck	47
Haselnuß-Makronen	45
Heidesand	46
Käseplätzchen	46
Knusperchen	45
Kokosnuß-Makronen	45
Mandel-Makronen	46
Rumguß	45
Rumtörtchen	44
Salzstangen	47
Schokoladebrezeln	47
Spritzgebäckenes	47
Zimtsterne	46
IX. Brot und Brötchen	
Weißbrot auf dem Blech	48
Brötchen	48

I. Suppen

Schalten der Kochplatte beim Kochen: Zum Ankochen immer Stufe 3, zum Weiterkochen Stufe 1, die letzten 15 bis 20 Minuten mit Speicherwärme arbeiten.

Fleischbrühe

500 g Rindfleisch, 250 g Knochen, 1 bis 2 Tomaten, 1 Suppengrün, Salz, 1½ Liter Wasser, Einlage.

Zubereitung: Fleisch, Knochen, Suppengrün und Tomaten werden 1½ bis 2 Stunden gekocht. Geriebene Mohrrübe und Zwiebelschale geben der Brühe eine gute Farbe. Die Brühe wird abgesehen, die Einlage zugefügt und nochmals gekocht. Als Einlage sind zu empfehlen: Nudeln, Reis, Grieß, Graupen, Sago, die man mit Hilfe eines Zwischensringes über der Brühe während der Kochzeit ausquellen läßt.

Hühnerbrühe mit Reis

1 Suppenhuhn, 1 Suppengrün, Salz, 2 bis 2½ Liter Wasser, 150 bis 200 g Reis.

Zubereitung: Das vorbereitete Huhn wird mit dem Suppengrün und kaltem Wasser aufgesetzt und 2 bis 3 Stunden gekocht. Der Reis wird gewaschen und mit Hilfe eines Zwischensringes auf den Suppentopf gestellt, wo er während des Kochens der Brühe ausquellen kann. Dabei ist zu beachten, daß auf 1 Teil Reis 3 Teile Wasser oder Brühe kommen sollen.

Hasenklein-Suppe

Hasen- oder Kaninchenklein (Kopf, Lunge, Leber, dünne Flanken), 2 Eßlöffel Fett, Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 2 Nelken, 1 Stück Sellerie, 1 Mohrrübe, 1 Teelöffel Zucker, 2 bis 4 Eßlöffel Mehl, nach Belieben 1 Glas Rotwein. Semmelwürfel oder Semmelklößchen als Einlage.

Zubereitung: Das Fett wird auf Stufe 3 erhitzt; kleingeschnittene Zwiebeln, Mohrrüben und Sellerie werden mit den Gewürzen goldbraun angegünstet. Das gewaschene, kleingeschnittene und gehackte Hasenklein fügt man zu, schmort kurz an und füllt dann mit 2 Liter heißem Wasser auf. Nach dem Aufkochen schaltet man auf Stufe 1 und kocht so lange, bis das Fleisch sehr weich geworden ist. Dann wird das Fleisch von den Knochen gelöst und fein gehackt. In einem Eßlöffel Fett läßt man einen Teelöffel Zucker dunkelbraun werden, fügt Mehl hinzu, füllt mit der Brühe auf und läßt auf Stufe 1 etwa 10 Minuten durchkochen. Dann fügt man das Fleisch zu und schmeckt mit Salz und nach Belieben mit Rotwein ab. Die Suppe wird mit gerösteten Semmelwürfeln oder Semmelklößchen aufgetragen.

Rote-Rüben-Suppe
(Russischer Borschtsch)

1 Suppengrün, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Fett (Öl), 1½ Liter Wasser, 600 g rote Rüben, ½ Liter Butter- oder Sauermilch, 20 g Fett, 50 g Mehl, Essig, Schnittlauch.

Zubereitung: Das kleingeschnittene Suppengrün und die Zwiebel werden in 1 Eßlöffel heißem Fett goldbraun angegünstet; dann füllt man Wasser auf, läßt auf Stufe 1 etwa 30 bis 40 Minuten kochen und gießt die Suppe durch ein Sieb. Die gewaschenen roten Rüben werden geraffelt; ¾ der Menge werden in 1 Eßlöffel Fett (Öl) und etwa ¼ Liter Gemüsebrühe ungefähr 20 Minuten auf Stufe 1 gedünstet. Mit der restlichen Gemüsebrühe füllt man auf, fügt nach einer weiteren Viertelstunde das mit der Buttermilch oder saurer Sahne verquirlte Mehl zu und läßt gut durchkochen. Zuletzt wird der durch ein Tuch gepreßte Saft der zurückbehaltenen roten Rüben (¼ der Menge) zugefügt und mit Salz, Essig und nach Belieben mit Zucker abgeschmeckt. Die Suppe darf nun nicht mehr aufkochen. Sie wird mit feingeschnittenem Schnittlauch angerichtet.

Zubereitung: Der gewaschene, kleingeschnittene Wirsing wird in Salzwasser weichgekocht, abgeseiht, fein gewiegt oder durch den Fleischwolf gedreht. Die feingeschnittenen Zwiebeln dünstet man in heißem Fett, fügt den Wirsing hinzu, stäubt das Mehl über und füllt mit Wirsingwasser und Milch auf. Nach dem Aufkochen läßt man auf ausgeschalteter Platte ziehen. — Die Semmelbröckchen werden in der Stielpfanne etwas angebräunt und als Einlage dazu gereicht.

Zubereitung: Die geschälten, kleingeschnittenen Zwiebeln und die ebenso vorbereiteten Kartoffeln läßt man mit dem Wasser und den Gewürzen auf Stufe 3 ankochen, etwa 10 Minuten auf Stufe 1 und noch etwa 15 Minuten auf Stufe 0 durchkochen. Man streicht sie dann durch ein grobes Sieb, würzt und richtet mit Milch und geriebenem Käse an.

Zubereitung: Das Wasser wird mit dem Gewürz und Zucker zum Kochen gebracht, der Sago (deutscher Sago) hinzugefügt und bei Schalterstellung 0 ausgequollen. Dann füllt man den Wein auf und schmeckt mit Zucker und nach Bedarf mit etwas Zitronensaft ab. Durch einen Schuß roten Saft kann man der Suppe eine gute Farbe geben.

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit den Haferflocken, dem Wasser und den Gewürzen zum Kochen gebracht. Mit Salz und Zucker wird abgeschmeckt, dann die Butter hinzugefügt und bei Schalterstellung 0 fertiggekocht.

II. Eintopf

Zubereitung: Das kleingeschnittene Fleisch wird mit den Zwiebeln im trocken erhitzten, zugedeckten Topf auf Stufe 2 andünstet. Wenn das Fleisch anfängt zu bräunen, werden die geschälten, in Würfel geschnittenen Kohlrüben und die Graupen, $\frac{1}{2}$ bis 1 Liter heißes Wasser, Salz, Paprika hinzugefügt und auf Stufe 3 zum Kochen gebracht. Auf Stufe 1 läßt man etwa 30 bis 40 Minuten stehen und richtet dann mit gehackter Petersilie an. Die Kartoffeln werden getrennt dazu gereicht. — Änderungen: An Stelle von frischem Schweinefleisch kann auch geräucherter Schweinebauch genommen werden. Es erübrigt sich dann das Andünsten des Fleisches.

Wirsing-Suppe

1 kleiner Kopf Wirsing (300 bis 400 g), Salzwasser zum Kochen, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel geriebene Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ Liter Gemüsewasser oder zum Teil Milch. Zum Abschmecken: Salz, Muskatnuß. Als Einlage: geröstete Semmelbröckchen.

Zwiebel-Kartoffelsuppe

5 große Zwiebeln, 5 bis 8 große geschälte Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, Salz, Paprika, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, nach Belieben 1 Eßlöffel geriebener Käse.

Wein-Suppe

$\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 1 Stück Zitronenschale oder Zimt, Zucker nach Geschmack, 40 g Sago, $\frac{3}{4}$ Liter Apfel-, Weiß- oder Rotwein.

Haferflocken mit Äpfeln

80 g Haferflocken, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 375 g Äpfel, Zitronenschale, Zucker nach Geschmack, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Butter.

Kohlrüben-Eintopf

250 bis 300 g Schweinefleisch, 2 Zwiebeln, $\frac{3}{4}$ bis 1 kg Kohlrüben, 150 g Graupen, Salz, Paprika, gehackte Petersilie.

Leipziger Fleisch-Eintopf

200 g mürbes, mageres Rindfleisch, 1 kleiner Kohlkopf (700 g), 2 Stck Kohlrabi, 2 mittelgroße Mohrrüben, 1/2 Blumenkohl, 1 kleine feingehackte Zwiebel, 40 g geräucherter Speck, Salz, Paprika, 1 Eßlöffel Tomatenmark, gehackte Petersilie, 1/4 Liter Wasser.

Zubereitung: Das Gemüse und das Fleisch werden in kleine Würfel, der Kohl in feine Streifen geschnitten und mit den Gewürzen in einen Topf geschichtet. Tomatenmark wird zugefügt; dann dünstet man auf Stufe 3 an und läßt auf Stufe 1, etwa eine Stunde, garen. Nach etwa 1/2 Stunde legt man die Blumenkohlröschen darauf, fügt zum Schluß die in Speckwürfeln angedünstete, feingeschnittene Zwiebel hinzu und schmeckt ab. Der Eintopf wird mit Schnittlauch angerichtet.

Pfälzer Suppentopf

350 bis 500 g Rindfleisch mit Knochen, Suppengrün, Salz, 2 Gewürzgurken, geriebener Käse, 1 kg Kartoffeln, 2 Liter Wasser.

Zubereitung: Das kleingeschnittene Suppengrün bringt man mit dem Wasser und den Knochen zum Kochen, legt das Rindfleisch ein und läßt auf Stufe 1 so lange kochen, bis es ganz weich ist. Dann wird das Fleisch herausgenommen, die kleingeschnittenen Kartoffeln werden zugefügt und auf Stufe 1 weichgekocht. Vor dem Anrichten werden das kleingeschnittene Fleisch und die in kleine Würfel geschnittenen Essiggurken dazugegeben. Mit Salz und geriebenem Käse schmeckt man ab. Nach Belieben kann man die Suppe mit angerührtem Mehl binden.

Minestra-Eintopf

1 1/2 kg Weißkraut oder Wirsing, 1 kleine Zwiebel, Salz, Paprika, 1 Prise Salbeiblätter, 3 Eßlöffel geriebener Käse, 250 g Speck oder Dörrfleisch, 250 g Graupen.

Zubereitung: Der Speck wird in Würfel geschnitten und mit Gewürz und feingehackter Zwiebel angedünstet. Vom Weißkraut werden Strunk und Rippen entfernt; man überbrüht es mit kochendem Wasser, läßt es etwas stehen, drückt es dann gut aus und schneidet es fein. Es wird dann zusammen mit den gut gewaschenen Graupen zu dem angedünsteten Fleisch in den Topf getan; der Topf wird so weit mit Wasser gefüllt, daß das Kochgut bedeckt ist. Mit Salz wird abgeschmeckt; mit geriebenem Käse wird angerichtet.

Teigwaren-Eintopf

(Spaghetti, Makkaroni, breite Nudeln, Spätzle.)

2 bis 3 Eßlöffel Fett, 2 kleine Sellerieknollen, 3 Zwiebeln, 250 g gebacktes Rind- und Schweinefleisch, Tomatenmark oder einige frische Tomaten, 250 bis 400 g Teigwaren, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie.

Zubereitung: Das Fett wird erhitzt; fein gewiegter Sellerie und Zwiebeln werden mit etwas Paprika darin angedünstet. Das gehackte Rind- und Schweinefleisch wird darin unter Hinzufügung von Tomatenmark oder frischen Tomaten und Salz einige Minuten gedünstet. Die Teigwaren oder Spätzle kocht man in Salzwasser weich, überbraust sie kalt und rührt sie unter die Fleischmasse. Auf Stufe 3 läßt man gut durchziehen, schmeckt ab und richtet mit gehackter Petersilie an. — Gießt man zu dem gedünstetem Fleisch 1/2 Liter Wasser, braucht man keine Soße zu dem Gericht zu reichen.

Bohnen-, Erbsen-, Linsen-Eintopf

375 g weiße Bohnen, 1 1/2 Liter Wasser, 250 g Speck-, Pökel- oder Dörrfleisch, 1 Suppengrün, 250 g Kartoffeln, Salz, Bohnenkraut.

Zubereitung: Die verlesenen und gewaschenen Bohnen werden einen Tag vorher in Wasser eingeweicht, mit dem Einweichwasser und allen anderen Zutaten zum Kochen gebracht und auf Stufe 1 gargekocht. In manchen Gegenden wird der Eintopf noch mit einer kräftigen Mehlschwitze eingedickt.

Zubereitung: Das Fleisch wird mit dem kleingeschnittenen Suppengrün, der Zwiebel und Salz weichgekocht; nach etwa 1½ Stunden werden die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazugefügt. Ist das Fleisch weich, wird es in kleine Stücke geschnitten und zusammen mit den in feine Scheiben geschnittenen Gurken zu den Kartoffeln getan. Aus dem Fett, der kleingeschnittenen Zwiebel und dem Mehl wird dann eine hellgelbe Mehlschwitze bereitet, die etwa 10 bis 15 Minuten mit dem Fleischsud gekocht und dann mit dem Fleisch und den Kartoffeln gemischt wird. Mit Salz, Essig und Käse wird abgeschmeckt. Das Gericht bleibt suppig und wird mit dem Löffel gegessen.

Zubereitung: Die Fleischwürfel kommen zusammen mit den Zwiebelscheiben in den auf Stufe 3 erhitzten Topf und werden bei Stufe 2 so lange gedünstet, bis das Fett größtenteils ausgeschmort ist. Dann werden die Tomaten zugefügt und nach dem Andünsten der feingeschnittene Kohl und nach Bedarf ⅛ bis ¼ Liter Wasser. Bei Stufe 1 wird alles zusammen weichgekocht und dann mit den geschmacklichen Zutaten gewürzt.

III. Fleischgerichte

Zubereitung: Fleisch, Zunge und Kalbsmilch werden in Wasser gekocht. Nach etwa 20 Minuten wird die Kalbsmilch herausgenommen, das andere gargekocht. Dann werden die Fleischteile in Würfel geschnitten, die Champignons werden in Butter 10 bis 20 Minuten gedünstet und mit Zitronensaft abgeschmeckt. Inzwischen bereitet man eine Frikasseeunke, die mit Fleischbrühe abgelöscht und mit Fleisch und Zunge zusammen mit einem Eigelb gemischt wird. Das fertige Ragout füllt man in Muscheln oder Förmchen, streut geriebene Brötchen, geriebenen Käse und Butterflöckchen darüber und überbäckt es im Backrohr 15 bis 20 Minuten bei Stufe 3 für Ober- und Unterhitze.

Zubereitung: Schweine- oder Kalbsherzen werden frisch verwendet, Rinderherzen legt man am besten in Sauermilch-, Buttermilch- oder Essigbeize mit den üblichen Gewürzen. Das Herz wird gewaschen und aufgeschnitten und, nachdem die Blutadern entfernt sind, in kleine Würfel geschnitten. Man läßt das Fleisch dann zusammen mit dem kleingehackten Suppengrün und der Zwiebel in heißem Fett auf Stufe 3 anschmoren, fügt das Tomatenmark hinzu und überstäubt später mit Mehl. Nach dem Würzen gießt man ein wenig Flüssigkeit zu und dünstet zusammen mit der kleingeschnittenen Gurke bei Stufe 1 weich. Erst gegen Ende wird die Soße auf die gewünschte Menge aufgefüllt.

Thüringer Eintopf

300 bis 400 g Rindfleisch, Suppengrün, 1 große Zwiebel, Salz, 2½ Liter Wasser, 1½ kg Kartoffeln, 2 Salz- oder Gewürzgurken, 1 Eßlöffel Fett, 1 kleingeschnittene Zwiebel, 1 bis 2 Eßlöffel Mehl, 1 bis 2 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel geriebener Käse.

Ungarischer Kraut-Eintopf

300 g Schweinefleisch, 200 g kleingeschnittene Zwiebeln, ¾ bis 1 kg Weißkohl, Salz, Paprika, etwas Zucker, 2 Eßlöffel Tomatenmark oder 500 g gedünstete, durch ein Sieb gedrückte Tomaten. Zum Abschmecken: Weißwein, Salz, Paprika.

Ragout fin

¾ Liter Wasser, 500 g Kalbsfleisch, 1 Kalbszunge, 500 g Kalbsmilch, 1 Teelöffel Butter, 125 g Champignons, Zitronensaft, 65 g Butter, 60 g Mehl, ¼ Liter Brühe, 1 bis 2 Eigelb, Salz.

Herz-Ragout

400 bis 500 g Herz, 1 große Zwiebel, etwa 2 Eßlöffel kleingehacktes Suppengrün, Salz, Paprika, 1 Eßlöffel Tomatenmark, 1 Gewürzgurke, 1 bis 2 Eßlöffel Mehl, 1 bis 2 Eßlöffel Fett.

Zungen-Ragout

1 Ochsenzunge, Suppengrün, Salz, 80 g Butter, 80 g Mehl, 1 Liter Wasser, Kapern, Pilze, Zitronensaft, Wein.

Zubereitung: Die Ochsenzunge wird nach gründlicher Reinigung in Salzwasser 3 bis 4 Stunden gekocht, die Haut wird abgezogen, das Fleisch in Scheiben geschnitten; aus Butter und Mehl bereitet man eine Mehlschwitze, die mit der Kochbrühe aufgefüllt wird. Die Tunke wird mit Kapern, Pilzen, Zitronensaft und Wein abgeschmeckt.

Wurst-Ragout

150 bis 200 g Knackwurst, Frankfurter, dicke Bockwurst usw., 4 gekochte Kartoffeln, 2 Essiggürkchen, 1 bis 2 gekochte Möhren (Karotten), etwas grüne Petersilie, Salz, Paprika, Majoran. — Zur Soße: 1 Eßlöffel Fett, $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel, 40 g Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Tomatenmark, Wasser nach Bedarf, gehackter Schnittlauch.

Zubereitung: Die feingehackte Zwiebel wird mit einem Eßlöffel Fett bei Stufe 3 angedünstet; dann schwitzt man das Mehl an, füllt mit Milch auf und läßt gut durchkochen. Die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln, Essiggurken und Karotten werden zugefügt, und nach dem Würzen dünstet man kurze Zeit bei Schalterstellung 1. Hierauf werden Tomatenmark, gehackte Petersilie und die abgezogene, in Würfel geschnittene Wurst und Wasser nach Bedarf hinzugefügt. Nach dem Aufkochen läßt man noch etwa 10 Minuten auf der ausgeschalteten Platte ziehen und richtet dann mit Schnittlauch an. Dazu reicht man Kartoffeln, Knödel, Spätzle oder dergleichen.

Rindfleisch mit Graupen

200 bis 250 g gekochtes Rindfleisch oder Fleischreste, ein Eßlöffel Fett, 2 Zwiebeln, 10 g getrocknete Steinpilze, 200 bis 250 g Graupen, 1 Eßlöffel gehacktes Suppengrün, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel geriebener Käse, Salz, gehackte Petersilie, Paprika.

Zubereitung: Die feingehackten Zwiebeln und die eingeweichten grobgehackten Steinpilze dünstet man in Fett an. Dann mischt man sie mit dem grobgehackten oder durch den Wolf gedrehten Fleisch und den Graupen, die man zusammen mit dem gehackten Suppengrün und Salz in etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Liter Wasser vorher hat quellen lassen. Nach dem Abschmecken füllt man sie in eine gefettete Auflaufform, gießt Milch darüber, streut Käse darauf und bäckt 30 bis 45 Minuten bei Oberhitze 3, Unterhitze 3. Man reicht dazu Tomaten- oder Kapernsoße und Kartoffeln.

Saure Nieren

300 bis 400 g Nieren, 1 bis 2 Eßlöffel Fett, 1 Zwiebel, 1 bis 2 Eßlöffel Mehl, $\frac{3}{8}$ Liter Wasser, Salz, Zitronensaft oder Essig, eine Prise Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter entrahmte Sauer-
milch.

Zubereitung: Die Nieren werden gewaschen, gehäutet, der Länge nach aufgeschnitten und, nachdem alle Sehnen und Häute entfernt sind, in feine Scheiben geschnitten. Sie kommen dann in das heiße Fett, in dem man die feingeschnittenen Zwiebeln auf Stufe 3 bis zum Glasigwerden gedünstet hat. Sind die Nieren grau geworden, werden sie mit Mehl bestreut. Nach kurzer Zeit wird mit Wasser aufgefüllt und noch 5 Minuten bei ausgeschalteter Platte gedünstet, dann gesalzen, gewürzt und sofort angerichtet, damit die Nieren nicht hart werden.

Gulasch

$\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ kg Fleisch (nach Belieben Rind, Kalb und Hammel gemischt), Fett, Speck, Zwiebel, Tomate, Salz, Wasser, saure Sahne, Mehl.

Zubereitung: Nachdem das Fleisch mit dem Fett zusammen im vorgeheizten Topf gut gebräunt worden ist, werden Speck, Zwiebel und Tomaten zugefügt. Ist alles gut durchgedünstet, wird Mehl darauf gestreut, mit Wasser aufgefüllt und mit Salz abgeschmeckt. Zum Garwerden braucht das Fleisch etwa 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden. Zuletzt wird saure Sahne daruntergerührt.

Zubereitung: Die Fleischscheiben werden mit Senf bestrichen, mit dem Speck und den Gurken und Zwiebelwürfeln belegt, mit Salz und Paprika bestreut, dann gerollt und mit Rouladeklammern zusammengehalten. Sie werden dann im vorgeheizten Topf in Fett von allen Seiten gebräunt. Nachdem man Wasser aufgefüllt hat, läßt man sie etwa 50 Minuten bei Stufe 1 gar werden. Die Tunke wird mit Mehl und saurer Sahne fertiggemacht.

Zubereitung: Man läßt den in ¹Würfel geschnittenen Speck im vorgeheizten Topf glasig werden und brät darin das Fleisch auf allen Seiten gut an; Zwiebel, Tomate, Apfel und Gurke läßt man kurze Zeit mitschmoren. Dann löscht man mit Wasser ab. Die Tunke wird sämig durch ein Stückchen Brot. Mit Salz und Paprika wird abgeschmeckt. Je nach Stück und Qualität braucht das Fleisch 1 bis 2 Stunden, um gar zu werden.

Zubereitung: Das Fleisch wird in gleichen Teilen Wasser und Essig mit Gewürz und Zwiebeln einige Tage gebeizt. Es wird gut abgetrocknet und mit dem Speck im vorgeheizten Topf gebräunt. Tomaten und Zwiebeln werden hinzugefügt, mit der Essigbrühe wird aufgefüllt. Die Tunke wird mit Mehl eingedickt oder indem man ein Stückchen Brot mitschmort.

Zubereitung: Das in Portionsstücke geschnittene Fleisch und die gekochten Pilze kommen in 1 Liter kochendes Salzwasser; auf Stufe 1 werden sie gar gekocht. Dann bereitet man die Tunke, die man mit der Brühe ablöscht, durchkocht, mit Ei abrührt und mit Zitronensaft oder Weißwein abschmeckt. In die fertige Tunke kommen Fleisch und Pilze.

Zubereitung: Einem lockeren Wirsingkopf nimmt man die äußeren Blätter und die starken Adern weg, lockert ihn auf und läßt ihn etwa 10 Minuten in Wasserdampf ziehen. Das Fleisch wird mit den angedämpften Zwiebeln, der Petersilie, dem eingeweichten, ausgedrückten Weißbrot zweimal durch den Fleischwolf gedreht und mit den anderen Zutaten vermengt. Die Masse wird zwischen die Blätter des angedämpften Wirsingkopfes gestrichen, der dann zusammengebunden und in einen Topf oder eine Glasform gesetzt und mit Tunke übergossen wird. Tunke, Tomatenmark, Brühe oder Wasser, läßt man kochen, bindet mit Mehl und zieht mit etwas Rahm ab. Nach Geschmack kann etwas Parmesankäse hinzugefügt werden. Auf Stufe 1 läßt man gar werden.

Rouladen

4 Scheiben Rindfleisch, zum Füllen roher oder ausgebratener Speck, Zwiebeln, Senf oder Gurken nach Belieben, Salz, Paprika, Butter, Wasser, saure Sahne, Mehl.

Rinderschmorbraten

³/₄ bis 1 kg Rindfleisch, Speck, Zwiebel, Tomate, ¹/₂ Apfel, ¹/₂ Gurke, Salz, Paprika.

Sauerbraten

³/₄ bis 1 kg Rindfleisch, Essig, Wasser, Salz, Paprika, Zwiebel, Sauerbraten-Gewürze, Speck, Tomaten.

Kalbfleisch-Frikassee

750 g Kalbsbrust oder Kalbsbug, 1 Liter Salzwasser, 60 g Butter, 80 g Mehl, Kapern, Pilze, Zitronensaft oder Weißwein, 1 bis 2 Eigelb.

Gefüllter Wirsing

375 g Ochsenfleisch, 375 g Wirsing, 1 Semmel oder 1 Scheibe Weißbrot, 1 Zwiebel, Petersilie, 1 Eßlöffel Tomatenmark, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Wasser oder Brühe, 40 g Fett, etwas Mehl.

Fleischküchlein

(Hackbraten)

200 g Rindfleisch, 3 Brötchen, Paprika, eine gehackte Zwiebel, Muskat oder Majoran, Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Fett.

Zubereitung: Das Fleisch wird durch die Maschine gedreht und mit den eingeweichten und ausgedrückten Brötchen mit Gewürzen und der gedünsteten Zwiebel gemischt. Aus der Masse formt man Küchlein, die in der stark vorgeheizten Pfanne auf Stufe 3 in Fett gebraten werden. Bei der letzten Pfanne wird ohne Strom mit Speicherwärme gearbeitet.

Gefülltes Herz

1 Kalbsherz, 1 Ei, 1 Eßlöffel Semmelmehl, $1\frac{1}{2}$ Brötchen, Salz, Muskat, Speck, Fett, Mehl, Wasser oder Fleischbrühe, etwas Rahm.

Zubereitung: Das Kalbsherz wird ausgehöhlt, das so gewonnene Fleisch mit etwas Speck durch den Fleischwolf gedreht, mit den eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, mit Salz, Muskat, Eigelb, feingehackter Petersilie und steifem Eischnee gemischt und in das Herz gefüllt, das dann zugenäht wird. Nach Belieben kann man das Herz auch außen spicken.

Das Herz wird dann etwa 2 Stunden auf Stufe 1 mit wenig Flüssigkeit weich geschmort. Dann wird es mit Fleischbrühe oder Wasser übergossen. Die Tunke wird mit Mehl eingedickt und mit Rahm abgezogen. Hierzu genügt die Speicherwärme.

Käseschnitzel

Schnitzelfleisch, Mehl, Eiweiß, Hartkäse, Fett, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 20 g Parmesankäse.

Zubereitung: Die gewaschenen, abgetrockneten Schnitzel werden leicht gesalzen, in Mehl und dann in leicht geschlagenes Eiweiß getaucht und fest in Hartkäse gewälzt, dann in reichlich Fett auf Stufe 2 in der Pfanne goldgelb gebraten. *Zubereitung der Tunke:* In der Pfanne gebräuntes Mehl wird mit Rahm abgelöscht und mit Parmesankäse abgeschmeckt.

Hirn-Pastetchen

Nicht gezuckerter Mürbeteig, weiße Grundtunke, Hirn, Eigelb, Zitronensaft, Parmesankäse.

Zubereitung: Den nicht gezuckerten Mürbeteig legt man in kleine Tortelettenförmchen und bäckt ihn mit Oberhitze 3, Unterhitze 3 in etwa 20 bis 25 Minuten goldgelb.

Man bereitet inzwischen eine weiße Grundtunke, legt das abgehäutete, in Scheiben geschnittene Hirn hinein, läßt es darin garen und die Tunke dick einkochen. Die Tunke wird mit Zitronensaft und Eigelb abgezogen und mit dem Hirn in die gebackenen Mürbeteigböden eingefüllt, dick mit Parmesankäse bestreut und nochmals mit Oberhitze 3 goldgelb überbacken.

Senfbraten

500g Rindfleisch, 40g Fett, Senf, Suppengrün, Zwiebel, Wasser oder Fleischbrühe, Mehl.

Zubereitung: Das Rindfleisch wird von allen Seiten dick mit Senf bestrichen. Die Kasserolle wird auf Stufe 3 stark erhitzt, dann das Fleisch mit Zwiebel und Suppengrün in Fett von allen Seiten angebraten. Hierauf wird die Flüssigkeit aufgegossen und das Fleisch weich geschmort. Die Tunke wird mit Mehl gebunden; man muß sie aufkochen lassen.

Zubereitung: Das (möglichst viereckige) Fleischstück belegt man mit Speckscheiben und dämpft es in Wein zusammen mit gelben Rüben, Sellerie und Zwiebel. Nach dem Erkalten wird eine dünne Scheibe abgeschnitten und das übrige Fleisch so ausgehöhlt, daß am Rande etwa 2 bis 3 cm stehen bleiben. Das herausgenommene Fleisch wird mit den angedämpften Pilzen durch den Fleischwolf gedreht, mit Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Brühe vermischt und in den ausgehöhlten Braten eingefüllt. Die abgeschnittene Scheibe Fleisch wird aufgelegt und festgebunden. Mit Semmelmehl bestreut, wird der Braten in eine feuerfeste Form gelegt, mit der mit Mehl gedickten Tunke übergossen und im Backrohr etwa 20 bis 25 Minuten mit Oberhitze 3, Unterhitze 3 nochmals gebraten.

Zubereitung: Die Leber wird gehäutet, von den Sehnen befreit und zusammen mit gedämpften Zwiebeln, in Milch eingeweichten Brötchen, mit Speck und dem Schweinefleisch durch den Fleischwolf gedreht. Eier, Salz, Pfeffer und die anderen Zutaten werden darunter gemischt.

Die Masse wird in eine mit dünnen Speckscheiben ausgelegte Kastenform gefüllt und mit Speckscheiben überdeckt bei Oberhitze 2, Unterhitze 2 langsam 50 bis 60 Minuten gebacken. Der Leberkäse wird erst nach dem Erkalten aus der Form gestürzt.

IV. Geflügel

Zubereitung: Die vorbereitete Gans wird gefüllt oder ungefüllt gebraten. Nachdem sie fertig vorbereitet ist, wird sie auf den Rost der Bratpfanne gelegt. In die Bratpfanne gießt man etwas Wasser und brät mit Ober- und Unterhitze 3 etwa 50 bis 60 Minuten lang. Ist die Gans sehr fett, brät man besser mit Ober- und Unterhitze 2.

An den Fettstellen ist öfters mit einer Gabel einzustechen, damit das Fett ausbraten kann. Es wird von Zeit zu Zeit abgeschöpft, gegebenenfalls wird dann Wasser ergänzt. Zum Garmachen während weiterer 100 bis 120 Minuten stellt man die Oberhitze auf 3, die Unterhitze auf 2 oder 1. Wünscht man eine knusprige Kruste, so bestreicht man mit kaltem Salzwasser und schaltet nochmals kurz auf Oberhitze 3 ein.

Die Gans wird mit der Brust nach unten auf den Rost gelegt und gewendet, wenn die Oberseite braun ist.

Zubereitung: wie bei Gänsebraten.

Die Bratzeit verändert sich je nach Größe und Alter der Ente.

Gefüllter Rinderbraten

1 bis 1½ kg Fleisch, 50 g Speck, 100 g gelbe Rüben, Zwiebel, Sellerie, ¼ Liter Wein, etwas Wasser oder Brühe, 125 g Champignons, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Mehl.

Leberkäse

500 g Ochsenleber, 500 g Schweinefleisch, 200 g durchwachsener Speck, 200 g Bratwurstfüllsel, 2 Zwiebeln, 3 Brötchen, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran, Speck und Kräuter.

Gänsebraten

1 Gans, Salz, Beifuß, zum Füllen Äpfel, Kastanien oder Fleischsemelfüllung.

Entenbraten

1 Ente, Salz, Füllung nach Geschmack.

Putenbraten

1 Pute, Salz, Füllung nach Geschmack.

Brathühner

2 Hühner, Salz, Füllung nach Geschmack.

Gekochte Kartoffelklöße

1 bis 2 kg gekochte Kartoffeln, 100 bis 200 g Mehl oder Kartoffelmehl, Salz, 1 alte Semmel in Würfel geschnitten

Klöße aus rohen Kartoffeln

2 kg rohe Kartoffeln, 500 g gekochte, geriebene Kartoffeln, Salz, geröstete Semmelbröckchen.

Semmelklöße

6 Brötchen, 80 g Speck, 1 Zwiebel, 150 g Mehl, Salz, 2 Eier, gehackte Kräuter.

**Schwemmklößchen
als Suppeneinlage**

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, Salz, 20 g Butter, etwa 150 g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Muskat.

Zubereitung: wie bei Gänsebraten.

Zubereitung: wie bei Gänsebraten.

Sind die Hühner sehr klein, empfiehlt es sich, sie im Topf auf der größten Kochplatte zuzubereiten.

V. Klöße und Knödel

Zubereitung: Die am Tage vorher geschälten gekochten Kartoffeln werden gerieben und mit Salz und Mehl rasch durchgeknetet. Aus der Masse formt man Klöße und tut geröstete Semmelbröckchen in ihre Mitte. Die Klöße werden in Mehl oder Kartoffelmehl gewälzt; sie müssen dann etwa 10 Minuten lang in kochendem Salzwasser bei Stufe 1 ziehen. Die Semmelbröckchen kann man ohne Fett auf dem Backblech rösten, das man kurze Zeit bei Ober- und Unterhitze 3 in das Backrohr schiebt.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gerieben, der rohe Kartoffelbrei wird in ein Säckchen gefüllt und fest ausgedrückt. Die ausgedrückte Kartoffelmasse und das abgesetzte Kartoffelmehl werden mit kochendem Wasser überbrüht und durchgearbeitet, dann fügt man Salz und die geriebenen gekochten Kartoffeln dazu und knetet alles durch. Aus dieser Masse werden Klöße geformt, in deren Mitte man die gerösteten Semmelbröckchen tut. Die Klöße läßt man in kochendem Salzwasser bei offenem Topf 20 bis 25 Minuten bei Stufe 1 oder 2 kochen.

Zubereitung: Die Brötchen werden zerpfückt und in lauwarmen Milch aufgeweicht. Der in Würfel geschnittene Speck und die Zwiebel werden glasig gedünstet und mit der Brötchenmasse und dem Mehl gemischt. Mit Salz und gehackten Kräutern wird abgeschmeckt; dann werden die Eier untergerührt. Aus der Masse formt man Klöße und kocht sie in Salzwasser.

Zubereitung: Milch, Salz und Butter bringt man zum Kochen und schüttet dann das Mehl hinein. Unter ausgeschaltetem Strom wird so lange gerührt, bis sich der Teig vom Topfboden löst (Brandteig). In die heiße Masse rührt man 1 Ei, später, wenn etwas abgekühlt, das zweite Ei und das Gewürz. Man sticht mit dem Teelöffel kleine Klößchen ab, die man in die kochende Suppe tut.

Zubereitung: Alle Zutaten werden zu einem Teig geschlagen, bis Blasen entstehen. Die Spätzle werden mit dem Spätzleseiher geformt oder als feine nudelartige Teigstreifen von einem nassen Spätzlebrett aus in kochendes Salzwasser geschabt. Das Wasser muß stark kochen; deshalb schalte man auf Stufe 3 oder bei der großen Platte auf Stufe 2. Die Spätzle läßt man kurz kochen, nimmt sie portionsweise mit einem Seihlöffel heraus und legt sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Zuletzt werden sie in einem heißen Topf mit etwas Fett wieder angewärmt, bei großen Mengen im Backrohr.

Spätzle eignen sich als selbständiges Gericht mit Salat oder als Fleischbeilage.

Zubereitung: Die Brötchen werden in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und mit der gehackten Leber, Brötchenmehl und andegünsteten Zwiebeln vermengt. Man schmeckt mit Salz und Paprika ab und rührt dann die Eier darunter. Mit einem Eßlöffel werden Klöße ausgestochen, die man in kochendem Salzwasser bei Stufe 1 ziehen läßt.

VI. Süßspeisen als Nachtisch

Zubereitung: Die Milch bringt man auf Stufe 3 zum Kochen und streut den Grieß hinein. Bei ausgeschalteter Platte läßt man ihn quellen. Die Margarine wird hinzugefügt und die Masse bis zum Erkalten mit dem Schneebesen geschlagen. Der durch ein Sieb getriebene Quark wird gewürzt, mit Zucker gemischt und schaumig geschlagen, dann mit dem Grießschaum gemischt und über gekochtem oder rohem eingezuckertem Obst angerichtet. Die Speise wird mit Früchten verziert und gut gekühlt mit Fruchtsaft gereicht.

Zubereitung: Gewaschene Äpfel werden dünn geschält; Stiel und Blüte werden entfernt, das Kernhaus wird ausgebohrt. Sie werden dann in Achtelstücke geschnitten und mit Zucker glasig gekocht. Nach dem Kochen schichtet man sie auf eine Porzellanplatte. Das Eiweiß wird mit einem Drittel der Zuckermenge gemischt und möglichst steif geschlagen. Der Rest des Zuckers wird dann vorsichtig untergerührt. Der Schnee wird über den Apfelberg gestrichen und nach Belieben mit abgezogenen, gespaltenen Mandeln gespickt. Im heißen Backrohr werden die Meringen bei Ober- und Unterhitze 3 etwa 10 Minuten goldgelb überacken.

Spätzle

375 g Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 3 Eier und $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser zum Kochen, 1 Eßlöffel Fett zum Schwenzen.

Leberknödel

$1\frac{1}{4}$ Pfund rohe, durch den Wolf gedrehte Kalbs- oder Rindsleber, 2 Brötchen, 3 Eßlöffel Brötchenmehl, 1 Eßlöffel Mehl, Zwiebel, Salz, Paprika, 2 bis 3 Eier.

Quark-Grießspeise mit Obst

50 g feiner Grieß, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Margarine, 200 bis 250 g Quark, abgeriebene Zitrone, Zucker nach Geschmack (etwa 100 bis 150 g), 500 g rohes oder gekochtes Obst.

Apfel-Meringen

500 g Äpfel, 30 bis 50 g Zucker, knapp $\frac{1}{8}$ Liter Apfelsaft. Zum Guß: 3 Eiweiß, 110 g Zucker, Geschmack nach Belieben, einige Mandeln.

Aprikosenaufauf

250 g getrocknete Aprikosen, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Salz, abgeriebene Zitronenschale, 30 g Butter, 250 g Mehl.

3 bis 4 Eigelb, 100 g Zucker, etwas Zitronensaft, 3 bis 4 Eiweiß.

Zubereitung: Die kleingeschnittenen Aprikosen werden einen Tag vorher in Zuckerwasser eingeweicht. Aus Milch, Salz, Butter und Mehl wird ein mit einer abgeriebenen Zitronenschale gewürzter Teig bereitet und während des Kochens so lange gerührt, bis sich die Masse vom Topf löst (Brandteig). Der Teig wird dann kaltgestellt. Eigelb und Zucker rührt man schaumig und mischt es nach dem Abschmecken mit Zitronensaft mit dem erkalteten Teig und zuletzt mit dem Eischnee. Das Obst muß gut abtropfen. Man legt es dann auf den Boden der Auflaufform und schichtet den Teig darüber. Der Auflauf wird etwa 45 Minuten lang auf der 2. Schiebeleiste bei Oberhitze 2, Unterhitze 3 und anschließend 20 Minuten bei ausgeschaltetem Backrohr gebacken.

Mit Obst gefüllter Reisaufauf

$\frac{3}{4}$ Liter Milch, 200 g Reis, 60 g Butter, 60 g Zucker, 2 Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale oder Vanillezucker, Salz, Semmelmehl, Butterflocken.

Zubereitung: Den gewaschenen Reis bringt man in die gesalzene kochende Milch und läßt ihn auf Stufe 0 ausquellen. Butter, Zucker, Eigelb werden schaumig gerührt, die Geschmackszutaten dazugefügt, die Masse in den erkalteten Reisbrei eingerührt, zuletzt wird der Eischnee daruntergezogen.

Der Reisbrei wird abwechselnd mit Obst in eine feuerfeste Form gefüllt; die oberste Schicht besteht aus Semmelmehl, Zucker und Butterflocken. Die Form wird auf dem Rost auf die 2. Schiebeleiste gestellt und der Auflauf mit Oberhitze 3 und Unterhitze 3 etwa 30 bis 40 Minuten, dann mit Speicherwärme etwa 10 bis 15 Minuten gebacken.

Einfacher Apfelkuchen

750 g Apfel, 250 g Zucker, Zitronen- oder Mandelessenz, 500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Zubereitung: Die geschälten Äpfel werden nach Entfernung des Kernhauses fein gehobelt, mit dem Zucker und den Gewürzzugaben gemischt; dann läßt man sie eine Stunde ziehen. Aus den übrigen Zutaten wird ein Teig bereitet, der in die vorbereitete Springform gefüllt, auf der 2. Schiebeleiste eingeschoben und etwa 40 bis 50 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 3 und weitere 15 Minuten bei Speicherwärme gebacken wird. Er wird dann mit den vorbereiteten Äpfeln belegt.

Gedeckter Hefe-Apfelkuchen

700 g Mehl, Salz, 15 bis 25 g Hefe, etwa $\frac{3}{8}$ Liter Milch, nach Belieben 1 Ei, 60 bis 100 g Fett, etwa 50 g Zucker, $1\frac{1}{2}$ bis 2 kg Apfel.

Zubereitung: Aus den entsprechenden Zutaten wird ein mittelfester Teig hergestellt und nach dem Ruhen zu zwei Dritteln auf ein gefettetes Blech gelegt. Aus den geschälten Äpfeln schneidet man nach Entfernung des Kernhauses etwa fingerdicke Ringe und legt sie eng aneinander auf den Teig.

Der Teigrest wird mit 50 g Mehl noch einmal durchgeknetet, zu einer dünnen Platte ausgerollt und auf die Äpfel gelegt. Nach Belieben wird er mit zerlassenem Fett bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut. Den Kuchen bäckt man etwa 40 bis 50 Minuten bei Ober- und Unterhitze 3 und weitere 10 Minuten mit Speicherwärme auf der 2. Schiebeleiste.

Zubereitung: Butter, Zucker und Ei werden gerührt und zusammen mit dem Mehl schnell zu einem Teig geknetet. Als Geschmackszutaten werden nach Wunsch Vanille, Zitrone, Mandeln oder Kakao verwendet.

Der Teig wird etwa 35 bis 40 Minuten lang bei Unterhitze 2, Oberhitze 3 und weitere 10 Minuten bei Speicherwärme gebacken. Er läßt sich für Tortenböden und Plätzchen verwenden.

Zubereitung: Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt. Das Weizen- und Kartoffelmehlgemisch wird in kleinen Portionen hinzugefügt, zuletzt das Backpulver. Dann wird der Eischnee darunter gezogen und der Teig in die Springform gefüllt, deren Boden mit gefettetem Papier ausgelegt ist. Die Form wird auf der 1. oder 2. Schiebeleiste eingeschoben, der Teig etwa 40 bis 50 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 2 goldgelb gebacken.

Zubereitung: Zucker, Eigelb, Vanillezucker und Wasser werden gut schaumig gerührt. Mehl und Eischnee werden vorsichtig darunter gerührt, wobei darauf zu achten ist, daß der Eischnee nicht zerstört wird. Das Kuchenblech wird mit gebuttertem Papier belegt und die Masse gleichmäßig aufgestrichen. Der Kuchen muß nach der Fertigstellung sofort aus dem Backrohr genommen werden. Man stürzt den Teig auf ein mit Zucker bestreutes Papier, zieht das anhaftende Papier ab, bestreicht rasch die Kuchenplatte mit Marmelade und rollt sie zusammen.

Backzeit: Oberhitze 3, Unterhitze 3 etwa 20 bis 30 Minuten; auf die 2. Schiebeleiste einschieben.

Zubereitung: Man nimmt ein beliebiges Grundrezept von Hefe- oder Rührteig. Butter, Zucker, Honig, Mandeln läßt man aufkochen und etwas anbräunen; zuletzt gibt man die Flüssigkeit dazu. Der leicht abgekühlte Belag wird auf den Teig gestrichen. Die Springform wird auf die 2. Schiebeleiste gestellt. Oberhitze 3 und Unterhitze 3 etwa 20 bis 30 Minuten; Speicherwärme etwa 10 bis 15 Minuten.

Zubereitung: Ein Mürbeteig wird wie üblich zubereitet und auf dem Boden und an den Rand der Springform ausgelegt. Die Form wird auf die unterste Schiebeleiste gelegt, der Teig etwa 20 bis 30 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 3 gebacken. Auf den abgekühlten Teig legt man das Obst. Den sehr steifen Eischnee mischt man mit dem Vanillezucker zu Baisermasse, die man dann etwa 1 cm dick auf das Obst streicht oder in einem Muster aufspritzt.

Will man noch ein weiteres tun, so kann man unter die Baisermasse geriebene Mandeln oder Nüsse mischen. Diese Masse kann man aber nur über das Obst streichen.

Im Backrohr läßt man die überzogene Torte nochmals mit Oberhitze 1 und Unterhitze 0 etwa 15 bis 20 Minuten trocknen.

Deutscher Mürbeteig

500 g Mehl, 200 bis 250 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei.

Biskuitteig

80 g Kartoffelmehl, 60 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 4 bis 5 Eier, 1 Teelöffel Backpulver, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Biskuitrolle

250 g Zucker, 200 g Mehl, 4 Eier, 1 Vanillezucker, 2 bis 3 Eßlöffel Wasser.

Bienenstich

150 g Butter, 200 g Zucker oder auch zur Hälfte Honig, 1 Vanillezucker, 150 g gehackte Mandeln, 2 Eßlöffel Milch oder Wasser.

Obsttorte mit Baiserguß

Zutaten für Baiser:

3 Eiweiß, 180 g Staubzucker, 1 Vanillezucker.

Rehrücken

100 g Butter, 150 g Zucker, 100 g geriebene Schokolade, 4 Eier, 60 g Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 200 g Puderzucker, 25 g Kakao, 2 bis 3 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kokosfett.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eigelb werden schaumig gerührt und mit den anderen Zutaten langsam gemischt, zuletzt mit dem Eischnee. Den Teig füllt man in eine gefettete Rehrückenform und bäckt ihn auf dem Rost auf der untersten Schiebeleiste bei Oberhitze 0, Unterhitze 3 60 bis 65 Minuten lang. Der fertige Kuchen wird mit Schokoladenguß überzogen und mit geschälten, gestiftelten Mandeln verziert.

Sandtorte

250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 125 g Weizenmehl, 125 g Kartoffelmehl, 1 bis 2 Eßlöffel Arrak oder Rum, 1 Teelöffel Backpulver.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt und mit dem löffelweise zugefügten gesiebten Mehl, Rum oder Arrak und zuletzt mit dem ganz festen Eischnee gemischt. Der Teig darf nicht stehen und wird sofort in die mit Pergamentpapier ausgelegte, gebutterte Kastenform gefüllt. Der Kuchen wird auf der untersten Schiebeleiste bei Oberhitze 0, Unterhitze 3 60 bis 70 Minuten lang gebacken. Verwendet man eine Springform, so wird die Backzeit etwa 10 Minuten kürzer. Die Speicherwärme wird noch 10 bis 15 Minuten ausgenutzt.

Königskuchen

250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 100 g Mandeln, 225 g Mehl, 75 g Kartoffelmehl, 50 g Zitronat, 150 g Korinthen, 75 g Sultanein, 2 Eßlöffel Rum oder Arrak, abgeriebene Zitronenschale oder Vanillezucker, 1 Teelöffel Backpulver.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt und nach und nach mit dem Gewürz und dem löffelweise zugefügten Mehlgemisch vermengt. Die trockenen Sultanein, Korinthen und das Zitronat werden unter den letzten Rest des Mehls gemischt, damit sie nicht im Teig auf den Boden sinken. Zuletzt werden Arrak oder Rum und der steife, trockene Eischnee beigemischt. Der Teig wird in einer mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegten Kastenform auf dem Rost auf der 2. Schiebeleiste bei Oberhitze 0, Unterhitze 3 70 bis 80 Minuten lang gebacken; die Speicherwärme wird noch etwa 15 bis 20 Minuten lang ausgenutzt.

Windbeutel

$\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 70 g Butter, 125 g Mehl, 4 Eier, 1 Prise Salz, 1 Vanillezucker.

Zubereitung: Wasser, Salz und Butter werden auf Stufe 3 gekocht; dann kommt das Mehl hinzu. Bei Schalterstellung 0 wird es so lange gerührt, bis sich der glatte Teig vom Topf löst. Nach leichtem Abkühlen werden die Eier langsam daruntergerührt. Aus dem Teig sticht man mit dem Kaffeelöffel kleine Mengen aus (etwa 12 Portionen), setzt sie auf ein angefeuchtetes oder gefettetes Kuchenblech und bäckt sie in der Mitte des Backrohres bei Oberhitze 2, Unterhitze 3 etwa 35 bis 40 Minuten lang. Während des Backens darf das Backrohr nicht geöffnet werden. Die Windbeutel können mit Schlagsahne gefüllt werden oder auch mit einer Fleisch- oder Käsekremfüllung. In diesem Falle läßt man den Vanillezucker weg.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt und mit den löffelweise zugefügten anderen Zutaten gemischt. Den Teig füllt man in eine Kastenform und bäckt ihn auf dem Rost auf der 2. Schiebeleiste bei Oberhitze 0, Unterhitze 3 70 bis 80 Minuten lang langsam durch, da er sehr schwer ist. Die Speicherwärme wird noch 15 bis 20 Minuten lang ausgenutzt.

Zubereitung: Den durch ein Sieb gestrichenen Quark verarbeitet man mit den übrigen Zutaten auf dem Nudelbrett zu einem glatten Teig.

Die Weiterverarbeitung ist die gleiche wie beim echten Blätterteig, nur ohne Butter-Einlage. Man wellt unter jeweiligem Zusammenfalten 3- bis 4-mal aus und läßt dann den Teig längere Zeit an kühlem Orte ruhen. Der Teig kann sogar 1 bis 2 Tage aufgehoben werden. Man kann je nach Wunsch Hörnchen, Maultaschen, Sterne, Rädchen usw. ausstechen und füllen, bestreicht mit Eigelb und legt das Ausgestochene auf ein angefeuchtetes Kuchenblech, stellt es in die Mitte des Backrohres ein und bäckt mit Oberhitze 3 und Unterhitze 3 etwa 20 bis 30 Minuten.

Die Backzeit richtet sich nach der Höhe und Füllung des Gebäcks, sie kann also sehr verschieden sein.

Zubereitung: Aus Mehl, geriebenen Nüssen, Zucker, Butter, 1 Ei und den Gewürzen wird auf dem Nudelbrett ein glatter Teig gearbeitet.

Mit $\frac{2}{3}$ des Teiges wird die gebutterte Springform ausgelegt, die Teigplatte mit Marmelade gleichmäßig dick bestrichen. Von der übrigen Teigmengung werden Streifen geformt und gitterartig auf die Marmelade gelegt; sie werden mit zerquirtem Ei bestrichen.

Die Springform wird auf den Rost auf die 2. Schiebeleiste gestellt, Oberhitze 2, Unterhitze 3 etwa 30 bis 40 Minuten, Speicherwärme etwa 5 bis 10 Minuten.

Zubereitung: Alle Zutaten werden in einer Schüssel mit den Händen verkrümelt. Die Hälfte des Teiges wird in die gebutterte Springform gekrümelt, darauf fügt man das vorgedünstete abgetropfte Obst und den Rest der Krümel darüber.

Die Form wird auf den Rost auf die 2. Schiebeleiste gestellt und mit Oberhitze 1, Unterhitze 3 etwa 50 bis 60 Minuten gebacken, Speicherwärme etwa 10 bis 15 Minuten.

Gewürzkuchen

125 g Butter, 300 g Zucker, 125 g geriebene Schokolade, 300 g Mehl, 3 Eier, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Nelken, 2 Messerspitzen Muskatblüte, 1 Prise Salz, 4 g Backpulver, 7 bis 8 Eßlöffel Milch.

Quark-Blätterteig

250 g Quark, 250 g Butter, 250 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Zucker.

Linzertorte

250 g Mehl, 250 g geriebene Nüsse, 200 g Zucker, 250 g Butter, 2 Eier, Nelken, Zimt, 1 Prise Salz, abgeriebene Zitronenschale, Marmelade zum Füllen.

Krümeltorte

500 g Mehl, 250 g Zucker, 150 g Butter, 8 Eier, 1 Backpulver, abgeriebene Zitronenschale, gedünstetes Obst.

Zungentorte

500 g Kartoffeln, 2 Eigelb, etwas Mehl, Semelmehl, Zunge, 500 g Champignons, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Tomatenmark, $\frac{1}{4}$ Liter Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie, Zucker, Eiweiß, Pumpernickel.

Zubereitung: Am Tage vorher gekochte Kartoffeln werden durch die Kartoffelpresse getrieben und mit dem Eigelb und dem nötigen Mehl zu einem glatten Teig verknetet. Aus dem Teig wird eine runde Teigplatte ausgerollt und damit der Boden der Springform belegt. Die Platte muß so groß sein, daß die überhängenden Teigränder nach der Füllung über die Torte geschlagen werden können. Der Tortenboden wird mit feinem Semelmehl bestreut und mit Zungenscheiben und der nachstehend beschriebenen Füllung abwechselnd belegt.

Die Champignons werden fein gewiegt und in wenig Butter etwa 10 Minuten gedämpft, dazu fügt man 1 Eßlöffel Tomatenmark, etwa $\frac{1}{4}$ Liter Sahne und läßt alles zu einer dicken kremartigen Masse einkochen. Abgeschmeckt wird der Krem mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und gewiegter Petersilie. Die vorgekochte, abgezogene gepökelte Zunge wird in Scheiben geschnitten. Damit der Krem nicht an den Teig kommen kann, belegt man Boden und Rand der Form mit Zungenscheiben. Der Champignonkrem wird abwechselnd mit den Zungenscheiben eingefüllt. Die Teigränder werden darübergeschlagen, so daß die Torte abgedeckt ist. Der Teig darf nicht übereinander liegen; überflüssiger Teig wird abgeschnitten. Der Teig muß mit einer Gabel öfter durchstochen werden, damit er beim Backen keine Blasen bekommt.

Die Springform wird in die Mitte des Backrohres gestellt und der Teig bei Oberhitze 3, Unterhitze 3 in etwa 40 bis 50 Minuten goldgelb gebacken.

Nach dem Backen wird die Torte sofort auf ein Drahtgitter gestürzt; der äußere Rand wird mit Eiweiß bestrichen und mit geriebenem Pumpernickel bestreut. Die Decke wird mit dicker Tomatensoße überzogen und mit Champignonköpfen verziert.

Rumtörtchen

300 g Weizenmehl, 100 g Zucker, 1 Ei, 150 g Butter, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Vanillezucker, Marmelade, Rumguß, einge-machte Früchte.

Zubereitung: Aus Mehl, Zucker, 1 Ei, Butter, Backpulver und Gewürzen wird auf dem Nudelbrett schnell ein glatter Teig zusammengeknetet. Der Teig muß etwas ruhen, dann wird er ausgewellt und zu runden Plätzchen ausgestochen. Man bäckt sie auf dem Blech in der Mitte des Backrohres goldgelb, und zwar Blech 1 etwa 15 bis 20 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 3, Blech 2 etwa 10 bis 15 Minuten lang bei Oberhitze und Unterhitze 2.

Wenn die Plätzchen erkaltet sind, bestreicht man die eine Hälfte davon mit Marmelade und deckt je ein nicht bestrichenes darüber, überzieht mit einem Rumguß und legt in die Mitte eine Frucht oder auch ein Gelee- oder Marmeladetropfen.

VIII. Kleingebäck

Zubereitung: Unter den gesiebten Puderzucker rührt man das Aroma und das heiße Wasser. Die dickflüssige Masse muß heiß auf das Gebäck gestrichen werden.

Rumguß

200 g Puderzucker, 2 bis 3 Eßlöffel heißes Wasser, Rum oder Rum-Aroma.

Zubereitung: Mehl und Backpulver werden gemischt und auf ein Backblech gesiebt; in eine Vertiefung des Mehlberges kommen Zucker, Vanillezucker und Wasser; mit einem Teil des Mehles wird daraus ein Brei gerührt. Die ganze Masse wird zusammen mit der in Stücke geschnittenen Margarine und dem Schmalz dann zu einem glatten Teig geknetet. Er wird ausgerollt, mit Milch oder gequirtem Eigelb bestrichen und mit grobem Zucker bestreut. Dann werden rechteckige Plätzchen ausgerädert und mit Korinthen verziert. Sie werden auf dem Blech auf der Mittelschiene goldgelb gebacken, das erste Blech etwa 15 bis 20 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 3, weitere Bleche bei Ober- und Unterhitze 2.

Knusperchen

300 g Mehl, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eßlöffel Wasser, 50 g Margarine, 50 g Schmalz, Milch zum Bestreichen, Zucker zum Bestreuen, einige Korinthen zum Verzieren.

Zubereitung: Der mit dem Zucker erhitzte Sirup wird nach dem Abkühlen zu dem Mehl gegossen, das man vorher mit dem Backpulver gemischt und gewürzt hat. Nach dem Durchkneten wird der Teig ausgerollt, zu runden Plätzchen ausgestochen und auf dem Blech auf der Mittelschiene bei Ober- und Unterhitze 3 etwa 20 bis 30 Minuten lang gebacken. Für weitere Bleche genügen 15 bis 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze 2.

Braune Plätzchen

190 g Sirup oder Honig, 1 großer Eßlöffel Zucker, 280 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Nelkenpfeffer, 1 Ei

Zubereitung: Mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß wird der Zucker gemischt; dann wird eine halbe Stunde lang gerührt, bevor die geriebenen Haselnüsse dazukommen. Aus dem Teig werden mit dem Teelöffel kleine Mengen ausgestochen und auf Oblaten gesetzt. Sie werden auf dem Blech in der Mitte des Backrohres goldgelb gebacken, und zwar 20 bis 25 Minuten lang bei Oberhitze 3, Unterhitze 3. Für die weiteren Bleche genügen 15 bis 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze 2.

Haselnuß-Makronen

250 g Zucker, 5 Eiweiß, 250 g Haselnüsse, etwas Vanille, Oblaten.

Zubereitung: wie Haselnußmakronen.

Kokosnuß-Makronen

250 g Zucker, 5 Eiweiß, 250 g Kokosflocken, 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 Eßlöffel Arrak oder Zitronensaft, Oblaten.

Mandel-Makronen

250 g Zucker, 5 Eiweiß, 250 g ungeschälte geriebene Mandeln, 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 Eßlöffel Arrak, Oblaten

Zimtsterne

3 Eiweiß, 250 g Zucker, 250 g Mandeln, 1 Teelöffel Zimt, Oblaten.

Anisplätzchen

4 Eier, 250 g Mehl, 1 Teelöffel Anis, 250 g Zucker.

Heidesand

250 g Butter, 250 g Zucker, 375 g Mehl, Vanille, 1 Prise Salz.

Käseplätzchen

125 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Schweizerkäse.

Zubereitung: wie Haselnußmakronen.

Zubereitung: Das Eiweiß wird zu sehr steifem Schnee geschlagen und der Zucker daruntergerührt. Etwa 3 Eßlöffel der Masse werden zurückgehalten, zu dem Rest werden die ungeschälten geriebenen Mandeln und der Zimt gemischt. Der Teig wird einen halben Finger dick in ganz kleinen Mengen auf einem mit Zucker bestreuten Wellbrett ausgerollt, davon werden Sterne ausgestochen, auf ein mit gefettetem Papier belegtes Backblech gesetzt und mit der zurückgelassenen Schaummasse bestrichen.

Die Sterne werden auf dem Blech in der Mitte des Backrohres gebacken, und zwar 20 bis 25 Minuten lang bei Oberhitze 3, Unterhitze 2. Für weitere Bleche genügen 15 bis 20 Minuten.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt und mit Anis und Mehl gemischt. Aus dem Teig sticht man mit einem Löffel kleine Mengen ab und setzt sie auf ein angefettetes Kuchenblech. An einem warmen Platz bleibt das Blech stehen, bis sich Häutchen gebildet haben.

Die Plätzchen werden in der Mitte des Backrohres gebacken, und zwar etwa 15 bis 20 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 3, das zweite Blech 8 bis 10 Minuten bei Ober- und Unterhitze 2.

Beim Backen müssen sich zwei Schichten bilden, das sogenannte Füßchen und das schaumige Hütchen.

Zubereitung: Man läßt die Butter leicht anbräunen, rührt sie nach dem Abkühlen schaumig und mischt dann die anderen Zutaten darunter. Aus dem Teig werden zwei Rollen geformt, die in Pergamentpapier gewickelt, 12 bis 24 Stunden an einem kühlen Ort ruhen müssen. Dann werden $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben abgeschnitten, die auf einem nicht eingefetteten Kuchenblech auf der mittleren Schiene goldgelb gebacken werden, und zwar 20 bis 25 Minuten bei Ober- und Unterhitze 3.

Zubereitung: Auf dem Nudelbrett werden alle Zutaten schnell zu einem Teig verarbeitet. Der Teig muß $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde ruhen, dann wird er ausgewellt, und es werden Plätzchen oder Halbmonde ausgestochen, die man mit Ei bestreichen kann.

Das Kuchenblech wird in die Mitte des Backrohres gestellt; mit Oberhitze 3 und Unterhitze 3 werden die Plätzchen etwa 15 bis 20 Minuten nur goldgelb gebacken, weil sie sonst bitter schmecken.

Zubereitung: Fett, Zucker und Ei werden schaumig gerührt, mit den übrigen Zutaten gemischt und gut durchgeknetet. Der Teig wird stückweise zu dünnen Strängen geformt, aus denen die Brezeln gebildet werden. Sie werden auf einem gefetteten Blech auf der Mittelschiene gebacken, und zwar 15 bis 25 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 3; für weitere Bleche genügen Ober- und Unterhitze 2. Nach dem Backen werden die Brezeln mit Punschglasur überzogen.

Zubereitung: Zu der schaumig gerührten Butter werden Zucker und nach und nach das Eigelb gemischt und weiter schaumig gerührt. Zuletzt kommen Vanillezucker oder abgeriebene Zitronenschale mit dem Mehl dazu. Nach kurzem Kneten wird der Teig kaltgestellt. Dann werden kleinere Mengen etwa $\frac{1}{2}$ cm dick ausgewellt und mit Förmchen ausgestochen.

Das Gebäck wird in der Mitte des Backrohres hellgelb gebacken, und zwar 15 bis 20 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 3; für das zweite Blech genügen 10 bis 15 Minuten bei Ober- und Unterhitze 2.

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier werden zusammen schaumig gerührt und dann mit dem Mehl, Kartoffelmehl und den Mandeln gemischt. Mit der Teigspritze werden die gewünschten Figuren auf ein gut gefettetes Blech gespritzt und in der Mitte des Backrohres goldgelb gebacken. Das erste Blech bäckt man 20 bis 25 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 2, das zweite Blech 15 bis 20 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 2.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt und nach dem Mischen mit den übrigen Zutaten gut verarbeitet. Dann setzt man kleine Mengen des Teiges auf ein Blech und bestreicht sie mit Milch oder Ei. Sie werden in der Mitte des Backrohres 15 bis 20 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 3 gebacken. Für das zweite Blech genügen Ober- und Unterhitze 2.

Zubereitung: Die Zutaten werden schnell verknetet. Aus dem Teig formt man Stangen, bestreicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit Salz und Kümmel. Sie werden in der Mitte des Backrohres 20 bis 25 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 3 goldgelb gebacken. Für das zweite Blech genügen 10 bis 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze 2.

Schokoladenbrezeln

50 g Fett, 100 g Zucker, 1 Ei, 25 g Kakao, 2 bis 3 Eßlöffel Milch, 250 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. Punschglasur: 4 Eßlöffel Puderzucker, etwas Arrak, wenig Wasser.

Feines Buttergebäck

375 g Butter, 250 g Zucker, 5 Eigelb, 500 g Mehl, 1 Vanillezucker oder abgeriebene Zitronenschale.

Spritzgebackenes

375 g Butter, 250 g Zucker, 325 g Mehl, 325 g Kartoffelmehl, 2 ganze Eier, 2 Päckchen Vanillezucker, 125 g abgezogene feingehackte Mandeln.

Einfache Plätzchen

50 g Butter, 100 g Zucker, 1 bis 2 Eier, gut $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 250 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Backpulver. Geschmack: Vanille, Zitrone, Rum oder dergleichen.

Salzstangen

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 125 g Mehl, 125 g gekochte, sehr trockene Kartoffeln, Eigelb, Salz, Kümmel.

Weißbrot auf dem Blech

1 kg Mehl, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 20 g Hefe,
1 Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel Öl.

IX. Brot und Brötchen

Zubereitung: Man bereitet einen geschmeidigen Hefeteig, formt daraus ein langes Brot, legt es auf ein gefettetes und bemehltes Blech und läßt es an einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen. Während dieser Zeit (nach etwa einer Viertelstunde) wird es einmal mit lauwarmem Wasser bestrichen; mit einem scharfen Messer werden zugleich 6 bis 8 Einschnitte von 1 cm Tiefe gemacht.

Vor dem Einschieben in das Backrohr wird das Brot noch einmal mit lauwarmem Wasser bestrichen; die Einschnitte läßt man dabei aus.

Das Backrohr wird 30 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze 3 vorgeheizt, dann wird das Brot eingeschoben, zugleich zur Dampfentwicklung warmes Wasser unten in das Backrohr gegossen und die Tür schnell geschlossen.

Backzeit: 25 bis 30 Minuten, bei Ober- und Unterhitze 3, 5 bis 10 Minuten bei ausgeschaltetem Backrohr.

Der Wrasenschieber bleibt zunächst geschlossen und wird erst in den letzten 10 Minuten geöffnet.

Brötchen

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 10 g Hefe,
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz.

Zubereitung: Man bereitet einen geschmeidigen Hefeteig und formt daraus 12 Brötchen, die man auf ein gefettetes und bemehltes Backblech setzt und an einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen läßt.

Dann werden sie mit lauwarmem Wasser bestrichen und in das Backrohr geschoben, das während 30 Minuten bei Ober- und Unterhitze 3 vorgeheizt worden war. Nach dem Einschieben gießt man $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ l warmes Wasser zur Dampfentwicklung unten in das heiße Backrohr und schließt schnell die Tür.

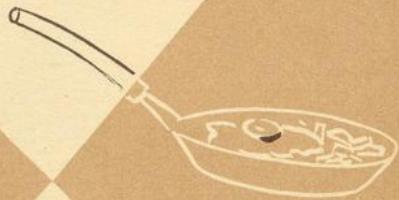
Backzeit: 30 Minuten bei Ober- und Unterhitze 3.

Handwritten notes:
 1* 22, 18dh ref, 40 gr. Öl, 1 Kell. ref, 100gr. f. 1/4* No
 100gr. reh - 1/4* 22en, 50gr. gelb, 50gr. Orange
 2 dh; 1/2 25gr - 1/2 f. - 22, 22 2 dh ref -
 f. 22. 22 22, 22 22, 22 22, 22 22, 22 22
 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22
 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22
 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22
 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22

g.
es
rt
a
er
h
-
e
-
-
s
3,
d
g
es
t
d
i
n
e

1882 2 n 1 2 3 4 5
1883 1 n 1 2 3 4 5
1884 1 n 1 2 3 4 5

21/5.34



BBC
KLEINFABRIKATE



20024