

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]

VIII. Kleingebäck

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

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

Zubereitung: wie Haselnußmakronen.

Zimtsterne

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

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.

Anisplätzchen

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

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.

Heidesand

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

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.

Käseplätzchen

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

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.