

# **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]**

VII. Kuchen und Torten

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

### 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, 2 Eier, 1 Backpulver, abgeriebene Zitronenschale, gedünstetes Obst.

### Zungentorte

500 g Kartoffeln, 2 Eigelb, etwas Mehl, Semmelmehl, 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 Semmelmehl 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