

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]

VI. Süßspeisen als Nachtisch

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

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.