

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]

Backen

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

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

Hähnchen

Genau wie vorher, nur folgendermaßen schalten:

Braten auf dem Rost

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

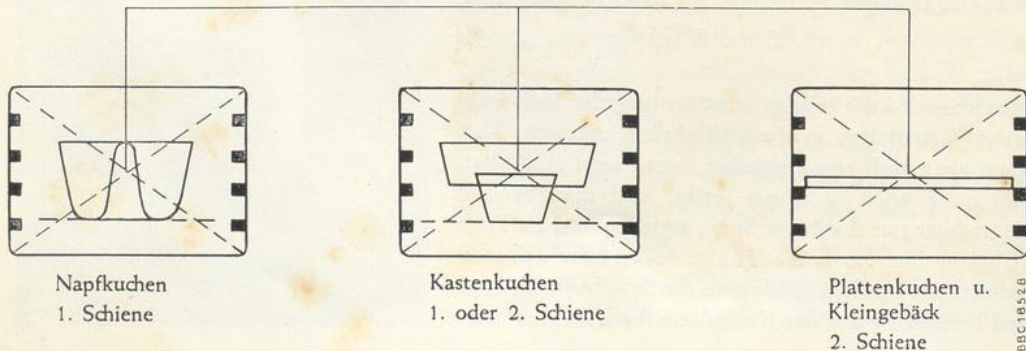
Backen im Backrohr

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 Kastenkuchen und einzelne Torten in der Springform,
2. Schiene: Plattenkuchen, halbhohe Kuchen, die auf dem Blech gebacken werden (Stollen), normale Kastenkuchen (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

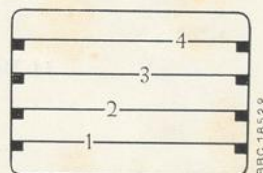


Abb. 25



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.

ZUTATEN: 500 g Mehl, 200 g Butter, 200 g Zucker, 3 bis 4 Eier, das Abgeriebene einer Zitrone, 1 Backpulver, nur ganz wenig Milch.

ZUBEREITUNG: Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt, das Abgeriebene der Zitrone und die übrigen Zutaten werden nach und nach untergerührt. Den Teig füllt man in die gut ausgebutterte Kuchenform, die man auf die 2. Schiebeleiste in das kalte Backrohr einstellt.

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 50 bis 55 Minuten	1	3
etwa 10 bis 15 Minuten	0	0

ZUTATEN: 1 Pfund Mehl, 1 Ei, Salz, 1 Eßlöffel Fett oder Öl, lauwarmes Wasser.

2 Pfund Äpfel, Zucker, Sauermilch, } zum Einrollen
 1/2 Liter Milch.

ZUBEREITUNG: Aus den zuerst angeführten Zutaten wird ein Teig geknetet, den man zugedeckt im warmen Raum etwa 1/2 Stunde stehen läßt. Er wird dann auf eine Serviette gelegt, in der Mitte beschwert und ganz dünn nach allen Seiten ausgezogen, je dünner ausgezogen, desto besser. Dann wird er mit Sauermilch bestrichen, Äpfel und Zucker werden darauf gestreut und der Teig eingerollt. Zum Backen wird er in den Bräter oder die Fettpfanne (vorher gut fetten) gelegt und tief (erste Schiene) in das Backrohr eingestellt, entweder mit Butter überpinselt oder mit kochender Milch übergossen. Hat man kochende Milch über den Strudel gegossen, dann muß man das Backrohr 10 Minuten vorheizen, damit die Milch gleich weiterkocht.

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
40 bis 50 Minuten	3	3
10 bis 15 Minuten	0	0

250 gr. Zucker
 200 " " 250 gr. Mehl
 100 " " 1/2 Liter Milch
 2-3 H. Eiern
 4 Schiebeleiste Mehl
 1 neu gebacken, 1/2 Liter Milch
 200 g Mehl, 1 Ei, Salz, 1 Eßlöffel Fett oder Öl, lauwarmes Wasser.
 2 Pfund Äpfel, Zucker, Sauermilch, 1/2 Liter Milch.
 3-3