

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochanleitung für den BBC-Elektro-Haushalterd mit Kochbeispielen**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [1950]**

Süßspeisen als Nachtisch

[urn:nbn:de:bsz:31-294669](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294669)

## Süßspeisen als Nachtisch:

### Quarkgrießspeise mit Obst.

**Quarkgrießspeise mit Obst** Zutaten: 500 g feiner Grieß,  $\frac{1}{2}$  Liter entrahmte Frischmilch, 1 Eßlöffel Margarine, 200—250 g Quark, Rum-Aroma, Zucker nach Geschmack (etwa 100—150 g), 500 g rohes oder gekochtes Obst.

Zubereitung: In die kochende Milch den Grieß streuen und auf ausgeschalteter Platte quellen lassen. Die Margarine zufügen und alles mit dem Schneebesen bis zum Erkalten schlagen. Den durch ein Sieb getriebenen Quark würzen, Zucker zufügen, mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Dann mit dem Grießschaum mischen und über gekochtes Obst, das abgetropft ist, oder roh eingezuckertem Obst anrichten. Mit Früchten verzieren und gut gekühlt aus dem Kühlschrank reichen. Dazu kann man Fruchtsaft geben.

### Apfelmeringen (Überbackener Apfelschnee).

**Apfelmeringen** Zutaten: 500 g Äpfel, 30—50 g Zucker, knapp  $\frac{1}{8}$  Liter Apfelsaft. Zum Guß: etwa 10 g Mehl mit  $\frac{1}{10}$  Liter Wasser (oder 3 Eiweißreste), 110 g Zucker, Geschmack nach Belieben, einige Mandeln oder Kürbiskerne.

Zubereitung: Gewaschene Äpfel dünn schälen, Stiel und Blüte entfernen, das Kernhaus ausbohren. Die Äpfel in Achtel schneiden, in Apfelsalat mit Zucker glasig kochen, etwas abkühlen lassen und auf eine Porzellanplatte bergartig schichten. Das Mehl mit Wasser verrühren. Etwa 10 Minuten quellen lassen, dann wie Eisschnee steif schlagen,  $\frac{1}{2}$  der Zuckermenge (etwa 40 g) fest unterschlagen, bis die Masse sehr steif ist, den Rest Zucker vorsichtig unterrühren. Den Meleschnee über den Apfelberg streichen, nach Belieben mit einigen abgezogenen, gestiftelten Mandeln spicken und in der heißen Röhre bei Oberhitze 3 und Unterhitze 3 etwa 10 Minuten bis zur goldgelben Farbe überbacken. Verwendet man Eiweiß, so schlägt man es ebenfalls mit einem Teil des Zuckers steif und fügt den übrigen Zucker zum Schluß nach und nach hinzu.

## Kuchen, Gebäck:

### Gedeckter Hefe-Apfelkuchen.

**Gedeckter Hefe-Apfelkuchen** Zutaten: 700 g Mehl, Salz, 30—40 g Hefe, etwa  $\frac{3}{8}$  Liter entrahmte Milch, nach Belieben 1 Ei, 60—100 g Fett, etwa 50 g Zucker,  $1\frac{1}{2}$ —2 kg Äpfel.

Zubereitung: Aus den ersten Zutaten einen mittelfesten Hefeteig herstellen, nach dem Ruhen zwei Drittel der Teigmenge auf ein gefettetes Backblech geben. Die Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen und sie in  $1\frac{1}{2}$  cm dicke Ringe schneiden, sie auf den Teig ganz eng