

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [1950]**

Backen in der Röhre

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

## 7. Beispiel: Ente von etwa 4½ Pfund.

**Braten auf dem Rost** Schieben Sie die Ente mit dem Rücken nach oben auf dem Bratrost in die kalte Röhre ein.

Schaltzeiten:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 60 Minuten	3	3
dann wenden und etwa 50—60 Minuten	3	1

Für größeres Geflügel, etwa 10 Pfund, ist die Bratzeit etwa 2¼ bis 2½ Stunden.

### Hähnchen.

Genau wie vorher, nur folgendermaßen schalten:

Schaltzeiten:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 30 Minuten	3	3
dann wenden und etwa 25 Minuten	3	3

### Backen in der Röhre.

Vermeiden Sie auch beim Backen möglichst das Öffnen der Tür, weil hierbei unnütz Wärme verloren geht und das Backen nachteilig beeinflusst wird.

Sie können die Backröhre für Hefegebäck auch als Gärschrank benutzen. Hierbei schieben Sie den Teig ein, heizen mit Unter- und Oberhitze 5 Minuten, schalten aus und schalten später zum Backen auf volle Leistung, wenn der Kuchen „gegangen“ ist. Jeder Hefeteig muß vor dem Backen in der Röhre vollkommen „gegangen“ sein, da die Anheizzeit der Röhre für das „Gehen“ zu kurz ist. Zum Backen werden hohe Kuchen tief in die Röhre gestellt (Abb. 19). Obstkuchen, Plattenkuchen, Plätzchen usw. schieben Sie aber in die Mitte ein.

Bei Obstkuchen muß, wenn sich der Kuchen die Hälfte der Backzeit in der Röhre befindet, der Wrasenschieber geöffnet werden (einige Minuten), damit der Dampf entweichen kann. Für flache Hefekuchen und Backpulverteig braucht die Röhre nicht vorgeheizt zu werden. Schieben Sie dieses Gebäck in den kalten Ofen ein und beginnen das Backen mit Schalterstellung 3 oder 2, je nach Art des Gebäcks.

Stark fetthaltiges oder empfindliches Backgut (Windbeutel, Blätterteig usw.) wird besser, wenn der Backofen etwa 10 Minuten vorgeheizt wird. Im allgemeinen soll der Teig gut verarbeitet werden, Rührteige sehr gut rühren, Knetteige reichlich durchkneten. Den Teig etwas fester zubereiten wie früher; flüssige Teigarten müssen bei gelinder Hitze langsam ausgebacken werden.

In den folgenden Seiten geben wir Ihnen die Rezepte und Schaltzeiten für verschiedene Gebäckarten. Es lassen sich nur ungefähre Schaltzeiten angeben, da die Kuchenformen verschieden sind und die Beschaffenheit sowie Backfähigkeit von Mehl usw. die Backzeiten beeinflussen.

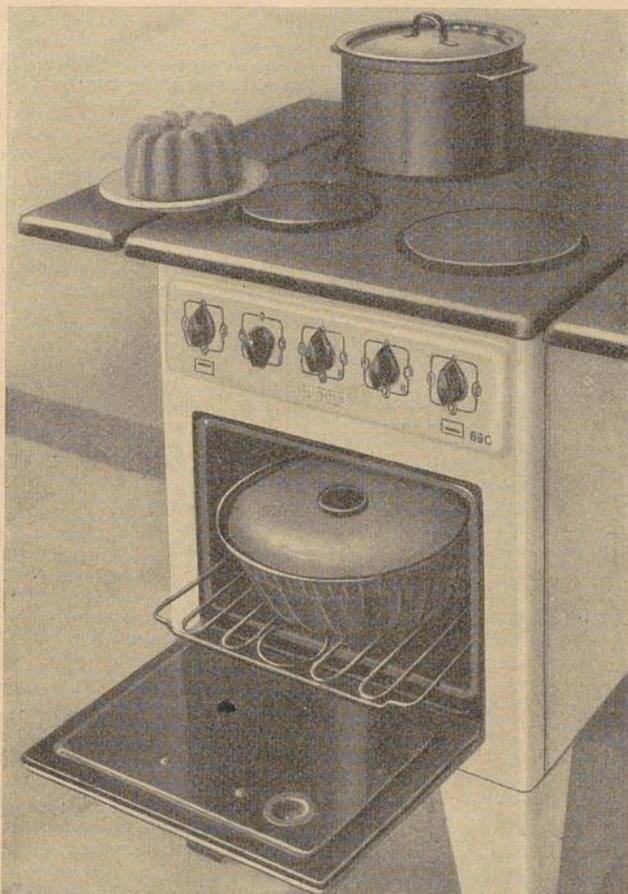


Abb. 19

### 8. Beispiel: 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, Vanille. **Quarkstollen**

Der Quark (Topfen) muß gut trocken sein; sollte er viel Feuchtigkeit enthalten, dann ist er in einem Tuch oder Beutel gut auszudrücken.

Zubereitung: Butter, Quark und die übrigen Zutaten fein verrühren, dann eine Stolle daraus formen, auf gefettetes Blech legen und tief einschieben. Teig kann auch durch 1 Ei, Mandeln oder dgl. verbessert werden.

Schaltzeiten:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 20 Minuten	3	3
etwa 15—20 Minuten	2	2
etwa 15—20 Minuten	0	0

Im offenen Backofen auskühlen lassen.

### 9. Beispiel: Plattenkuchen.

**Plattenkuchen** Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, 15—20 g Hefe, 75 g Butter (Margarine, Fett),  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei.

Zubereitung: Hefestück gehen lassen, dann die übrigen Zutaten dazu, den Teig auf das gefettete Blech geben und den Belag darauf. Blech in die Mitte des Ofens einschieben und im Ofen gehen lassen. Hierfür schaltet man Backofen Ober- und Unterhitze etwa 5 Minuten auf 3, dann ausschalten. In dieser überschlagenen Temperatur läßt man den Kuchen gehen, bis er die richtige Höhe erreicht hat.

Schaltzeiten:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 25—30 Minuten	3	3
etwa 15—20 Minuten	0	0

Bei dicken Plattenkuchen (Streusel, Obst usw.) ist die Schaltzeit (3) etwas zu verlängern.  
Bei Obstkuchen nach der Hälfte der Backzeit den Wrasenschieber öffnen.

### 10. Beispiel: Napfkuchen.

**Napfkuchen** Zutaten: 1 Pfund Mehl, 25—30 g Hefe, 80 g Zucker, 1 Ei, 100 g Fett (Schmalz, Butter oder 2 Eßlöffel Salatöl)  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  Liter Milch, vielleicht auch je 50 g Rosinen, Korinthen, Mandeln und Zitronat.

Zubereitung: Hefeteig zubereiten, in der gefetteten Form tief in den Ofen (erste Schiene) einstellen. Gehen lassen, wie vorher beschrieben, bis die Form ganz gefüllt ist. Dann schalten wie folgt:

Schaltzeiten:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 40 Minuten	2	3
etwa 15—20 Minuten	0	0

### 11. Beispiel: Friedrichsdorfer Zwieback.

**Friedrichsdorfer Zwieback** Zutaten: 1 Pfund Mehl, 15—20 g Hefe,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 80 g Butter, 50 g Zucker, 20 g Puderzucker, etwas Vanillezucker, 1 Ei, 1 Prise Natron.

Zubereitung: Hefeteig zubereiten, lange Walzen formen, mit Ei bestreichen, auf das gefettete Blech legen, tief einschieben (erste Schiene) und gehen lassen.

Mit folgenden Schaltzeiten abbacken:

	Oberhitze	Unterhitze
25—30 Minuten	3	3
10—15 Minuten	0	0

Nach dem Auskühlen in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden, auf das Blech legen, im heißen Ofen etwa 15 Minuten rösten. (Blech Mitte einschieben.)

### 12. Beispiel: Rohrnudeln.

Zutaten: 2 Pfund Mehl, 100 g Fett, 2 Eier, 40 g Hefe, 100 g **Rohrnudeln**  
Zucker, ¼ Liter Milch, etwas Salz, Geschmack nach Belieben.

Zubereitung: Einen Hefeteig herrichten, daraus kleine runde Bällchen formen, in gut gefetteten Bräter (Bratpfanne für das Backrohr) oder Fettpfanne der Grillpfanne nebeneinanderlegen. Oben mit Ei bestreichen, damit sie glänzend werden.

Schaltzeiten: 

	Oberhitze	Unterhitze
30 Minuten	3	3
10—20 Minuten	0	0

Im Rohr gehen lassen, wie bei Hefeteigen beschrieben. Bräter tief (erste Schiene) einstellen, Fettpfanne in die Mitte.

### 13. Beispiel: Dampfnudeln.

Hefeteig wie vorher herrichten, kleine Bällchen formen, gehen lassen. **Dampfnudeln**  
Einen flachen Topf mit gut schließendem Deckel mit Milch (etwa 1 cm hoch), etwas Butter und Zucker oder mit Wasser, Butter und Salz auf die Platte stellen.

Auf 3 schalten und Flüssigkeit lauwarm werden lassen. Die Dampfnudeln einlegen und schnell zudecken. Sofort auf Schalterstellung 1 zurückgehen und 20 Minuten garen lassen. Nötigenfalls nach 5 Minuten Nachhitze auf Schaltung 0. Beim Deckelabnehmen darauf achten, daß kein Tropfen auf die Nudeln fällt, schnell abnehmen.

Große Mengen kann man in der Backröhre zubereiten. Die Flüssigkeit in der Pfanne (Bräter) in der Backröhre heiß werden lassen und die Nudeln hineinlegen. Dann nur Unterhitze etwa 45—50 Minuten auf 3 schalten. Wenn nötig noch etwa 10 Minuten auf 0 in der Röhre lassen.

### 14. Beispiel: Apfelstrudel.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, 1 Ei, Salz, 1 Eßlöffel Fett oder Öl, lau- **Apfelstrudel**  
warmes Wasser.  
2 Pfund Äpfel, Zucker, Sauermilch, } zum Einrollen  
½ Liter Milch.

Zubereitung: Von den zuerst angeführten Zutaten einen Teig machen, zugedeckt im warmen Raum etwa ½ Stunde stehen lassen. Teig auf eine Serviette legen, in der Mitte beschweren und ganz dünn nach allen Seiten ausziehen, je dünner ausgezogen, desto besser. Dann mit Sauermilch bestreichen, Äpfel und Zucker darauf streuen und einrollen. In den Bräter oder Fettpfanne (vorher gut fetten) legen und tief (erste Schiene) in den Ofen einstellen. Entweder mit Butter überpinseln oder mit kochender Milch übergießen.

Hat man kochende Milch über den Strudel gegossen, dann Ofen 10 Minuten vorheizen, damit die Milch gleich weiterkocht.

Schaltzeiten: 

	Oberhitze	Unterhitze
40—50 Minuten	3	3
10—15 Minuten	0	0