

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [1950]**

Braten auf dem Rost

[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.