

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

Teigwaren

[urn:nbn:de:bsz:31-294676](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294676)



Teigwaren

Das Rühr- und Knetwerk, der Wunschtraum aller Hausfrauen, ermöglicht die völlig mühelose Zubereitung sämtlicher Teigarten durch das 2-fach wirkende Planetengetriebe. Unsere Rezepte sollen Ihnen die verschiedensten Verwendungsmöglichkeiten zeigen. Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen, erprobten Rezepte verwenden. Beachten Sie aber bitte dabei, daß maschinengerührte Teige im allgemeinen etwas weniger Flüssigkeit benötigen.

Hefeteig (Knehtaken)

Der Hefeteig ist einer der genügsamsten Teige und benötigt nur wenig Zutaten. Jedoch ist ein gründliches Durchkneten und Schlagen des Teiges unerlässlich, wenn das Gebäck schön locker werden soll. Die Scheu mancher Hausfrauen vor dem Bereiten eines Hefeteiges ist völlig unbegründet, wenn man dabei beachtet, daß die Zutaten alle leicht angewärmt, die Flüssigkeiten lauwarm, das Fett zerlassen, aber nicht heiß und die Hefe selbst in etwas lauwärmer Milch mit 1 Teelöffel Zucker angerührt werden muß.

Hefe-Grundrezept

Das Mehl in die Rührschüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen, die mit etwas lauwärmer Milch und 1 Teelöffel Zucker angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl zu einem dicklichen Vorteig rühren. Den Vorteig in der zugedeckten Schüssel an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen. Dann Milch, zerlassenes Fett und Ei zugeben und Rührwerk auf Stufe I schalten. Wenn sich das Mehl mit den übrigen Zutaten etwas verbunden hat, über Stufe II auf III schalten und solange kneten, bis sich der Teig glatt von der Schüssel löst. Den Teig wiederum zugedeckt mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde gehen lassen. Er muß noch einmal so hoch gegangen sein. Den fertigen Teig nun nach Belieben formen, nochmals 20 Min. zugedeckt an warmem Ort gehen lassen und dann in den gut vorgeheizten Ofen geben.

500 g Mehl, 30 g Hefe,
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch oder Wasser,
100 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker, 1 Ei, Salz,
das Abgeriebene
einer halben Zitrone.

Hefe-Rosinenkranz

Aus den Zutaten einen Teig nach Grundrezept herstellen. Nach dem Aufgehen 3 gleichgroße Rollen formen und zum Zopf flechten. Kranzförmig auf ein gefettetes Backblech legen und in die Mitte eine außen gefettete Schüssel stellen, damit der Kranz seine Form behält. Den Teig zugedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen, mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker und zerkleinerten Mandeln bestreuen und bei guter Hitze ca. 45 Min. backen.

1 kg Mehl, 50 g Hefe,
 $\frac{2}{3}$ Ltr. Milch, 2 Eier,
100 g Butter oder Margarine,
150 g Zucker, Salz,
100 g Rosinen, —
50 g Mandeln
und etwas Hagelzucker.

Hefe-Schnecken

Einen Teig wie bei Rosinenkranz herstellen, jedoch die Rosinen nicht dem Teig begeben. Den aufgegangenen Teig ausrollen, mit Rosinen, im Mixer zerkleinerten Mandeln und Zucker bestreuen und aufrollen. Ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Schnecken aufs gefettete Blech legen. Nochmals zugedeckt gehen lassen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca 30 Min. backen. Noch warm mit Zucker-
guß bestreichen.

Mohnstriezel

Einen Teig nach Grundrezept herstellen, aufgehen lassen und ca. 1 cm dick ausrollen. Den gemahlene, mit knapp $\frac{1}{4}$ Ltr. heißer Milch gebrühten Mohn auskühlen lassen und mit den übrigen Zutaten vermischen. Die Eiweiß in der Rührschüssel auf Stufe III fest schlagen und unter die Mohnmasse heben. Den ausgerollten Teig mit zerlassener Butter bestreichen, die Mohnmasse daraufgeben und Teig aufrollen. Teigrand mit etwas Eigelb festkleben. Den Kuchen auf gefettetes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei guter Hitze 50—60 Min. backen.

Hefe-Gugelhupf, gerührt

Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch, 1 Teelöffel Zucker und etwas Mehl zu einem Vorteig anrühren und zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen. Währenddessen die weiche Butter auf Stufe III mit dem Schlagbesen schaumig schlagen, nach und nach Zucker, Eier, Salz und etwa $\frac{1}{3}$ des Mehles zugeben und gut rühren. Zu dieser Masse das restliche Mehl, die aufgegangene Hefe und die zerkleinerten Mandeln geben und mit dem Knethaken weiterbearbeiten wie einfacher Hefeteig. In eine gefettete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Ofen bei nicht zu starker Hitze ca. 60 Min. backen. Hefeteig mit viel Fett und Eiern benötigt zum Aufgehen eine längere Zeit als gewöhnlicher Hefeteig.

Zutaten

wie bei Rosinenkranz,
jedoch statt Hagelzucker
Puderzucker.

Zutaten

wie bei Hefe-Grundrezept, —
Belag: 250 g gemahlene,
gebrühten Mohn,
75 g Mandeln, 60 g Rosinen,
100 g Zucker, 2 Eigelb,
etwas Zimt, 1 EBl. Rum
oder einige Tropfen Rumaroma.

500 g Mehl,
150 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker, 3 Eier,
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 100 g Rosinen,
50 g im Mixer
zerkleinerte Mandeln,
etwas Salz,
das Abgeriebene
einer halben Zitrone,
30—40 g Hefe.

Mürbeteig (Knehtaken)

Der Mürbeteig verlangt ein schnelles Vermischen und Durcharbeiten seiner Zutaten und verträgt kein allzu langes Kneten. Vor dem Ausrollen muß der Teig an einem kühlen Ort $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. — Das Rührwerk ist hier besonders günstig, da der Teig nicht, wie bei Verarbeitung mit Hand, erwärmt wird. Warmer Mürbeteig aber klebt und läßt sich nicht ausrollen.

Mürbeteig-Grundrezept

Mehl und Backpulver vermischt in die Rührschüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen, das in Flocken geschnittene Fett und die übrigen Zutaten daraufgeben und Rührwerk auf Stufe I schalten. Nachdem sich das Mehl mit den Zutaten etwas vermischt hat, über Stufe II auf III schalten. Den Teig rasch durchkneten und vor Weiterverwendung $\frac{1}{2}$ Std. kalt stellen.

Gedeckter Apfelkuchen

Einen Mürbeteig wie nach Grundrezept bereiten und kalt stellen. Währenddessen die geschälten und in dicke Scheiben geschnittenen Äpfel in Zucker nach Geschmack und evtl. etwas Wein dünsten und abkühlen lassen. Eine Tortenform (oder Backblech) mit ca. $\frac{3}{4}$ des Mürbeteigs auslegen und bei guter Hitze hellgelb backen. Nun die Apfelmasse auflegen, den restlichen Mürbeteig ausrollen, auflegen, mit Eigelb bestreichen und goldbraun backen. Mit Zuckerguß bestreichen.

Feiner Mürbeteig ohne Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig wie nach Grundrezept herstellen. Eine Springform damit auslegen, mit einer Gabel Teig mehrmals einstechen und bei guter Hitze goldgelb backen. Nach Erkalten mit gezuckerten Erdbeeren belegen und mit Schlagsahne garnieren.

250 g Mehl, 80 g Zucker,
125 g Butter oder Margarine,
1 Ei, 2—3 EBl. Milch, Salz,
1 gestr. Teel. Backpulver.

Zutaten
wie bei Grundrezept, —
1 kg mürbe Äpfel, Puderzucker.

180 g Mehl,
100 g Butter oder Margarine,
80 g Zucker, 1 Ei,
2 EBl. Milch,
etwas abgeriebene
Zitronenschale.

Rührteig (Schlagbesen)

Wie schon der Name sagt, stehen und fallen Rührteige mit dem gleichmäßigen, ununterbrochenen Rühren. Der Rührteig soll nicht nur durch Backpulver aufgehen, sondern auch durch das Beimischen von lockerndem Eischnee und das gute Vermengen aller Zutaten. Da er immer nur nach einer Richtung gerührt werden soll, ist das Rührwerk hier Ihr idealer Helfer!

Grundregel bei Rührteigen:

Zuerst auf Stufe I anlaufen lassen, dann über Stufe II auf III schalten. Bei Zugabe von Mehl, Milch usw. auf Stufe I zurückschalten und nach Vermischen wieder auf Stufe III stellen. Die Butter muß weich, aber nicht flüssig sein.

Einfacher Rührkuchen

Die weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander an den Teig geben, d. h. jedes Ei erst wieder gut verrühren, abgeriebene Zitronenschale dazugeben und alles schön schaumig schlagen (ca. 6 Min.). Nach und nach abwechselnd das mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch beifügen und alles nochmals gut durcharbeiten. Der Teig darf nicht zu weich sein, er muß schwerreißend vom Schlagbesen fallen. In eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Napfkuchenform füllen und bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. backen.

Königskuchen

Die weiche Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nacheinander die Eier zugeben, dann das mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch abwechselnd beifügen und das Ganze gut verrühren. Zum Schluß Rum, kleingeschnittenes Zitronat, Sultaninen und Korinthen untermischen. Den schwerreißenden Teig in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform füllen und bei mäßiger Hitze ca. 1¼ Std. backen.

500 g Mehl, 1 P. Backpulver,
200 g Zucker,
150 g Butter oder Margarine,
3 Eier, ¼ Ltr. Milch,
1 Prise Salz,
das Abgeriebene
einer halben Zitrone.

350 g Mehl, 150 g Stärkemehl,
250 g Butter oder Margarine,
200 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
4 Eier, ca. ¼ Ltr. Milch,
4 EBl. Rum, 40 g Zitronat,
je 125 g Sultaninen
und Korinthen,
1 Prise Salz,
1 P. Backpulver.

Feiner Sandkuchen

Die weiche Butter schaumig rühren, nach und nach den Zucker und die 5 Eigelb dazugeben und dann 10 Min. rühren lassen. Nun nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl und Stärkemehl abwechselnd mit etwa $\frac{1}{3}$ des vorher steif geschlagenen Eischnees zufügen und zum Schluß den Rest Eischnee nur noch per Hand unterziehen. Den Teig in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Kastenform füllen und bei Mittelhitze 1— $1\frac{1}{4}$ Std. backen. Den erkalteten Kuchen mit Zuckerguß beziehen.

Feiner Rührteig für Obstkuchenboden

Die ganzen Eier mit der Butter schaumig rühren, Zucker und abgeriebene Zitronenschale zufügen und alles 10 Min. rühren. Zum Schluß Mehl beifügen und nur noch kurz untermengen. Teig in eine gut gefettete Springform füllen und bei guter Hitze ca. 15—20 Min. backen. Nach dem Erkalten mit Obst belegen und mit Schlagsahne garnieren.

Haselnußring

Fett und Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier zugeben. Dann das mit Backpulver vermischte Mehl, Gewürz und die Milch nach und nach abwechselnd beifügen und alles gut verrühren. 3 EBl. vorher im Mixer geriebene Haselnüsse untermengen, den Teig in eine gefettete Ringform füllen und bei guter Hitze 40—50 Min. backen. Nach dem Erkalten Kuchen zweimal durchschneiden, mit Nußcreme füllen und bestreichen und mit Krokant bestreuen.

125 g Mehl, 125 g Stärkemehl,
250 g Butter oder Margarine,
250 g Zucker, 5 Eier,
 $\frac{1}{2}$ Teel. Backpulver,
etwas Rum oder Arrak,
etwas abgeriebene
Zitronenschale.

3 Eier, 100 g Zucker,
100 g Butter oder Margarine,
100 g Mehl,
etwas abgeriebene
Zitronenschale.

100 g Butter oder Margarine,
200 g Zucker, 375 g Mehl,
2 Eier,
1 EBl. Rum oder
1 P. Vanillezucker,
 $\frac{1}{8}$ Ltr. Milch,
1 P. Backpulver.

Biskuitteige (Schlagbesen)

Bei den nun folgenden Biskuitteigen ist es bei Verarbeitung im Rührwerk nicht notwendig, Eiweiß getrennt zu schlagen und unterzuheben. Nach ca. 10 Min. Rührzeit sind die ganzen Eier mit dem Zucker so luftig schaumig gerührt, daß jede Eischnee- oder Backpulverzugabe entfällt. Nur wenn weniger Eier, als im Rezept erwähnt, verwendet werden, muß $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver zugegeben werden. Das nachstehende Grundrezept kann nach Belieben weiterverarbeitet werden, so z. B. zu Biskuitrolle, Torten usw.

Biskuitteig

Die ganzen Eier mit Zucker und Vanillezucker ca. 10 Min. schaumig rühren. Mehl dazugeben und nur noch kurz untermengen. Den Teig rasch in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Form oder Blech füllen und bei mittlerer Hitze ca. 25—30 Min. backen. Nach dem Backen den Kuchen sofort auf ein Rost oder mit Zucker bestreutes Tuch stürzen, Papier mit kaltem Wasser bestreichen und rasch abziehen. Nach dem Erkalten kann der Biskuit nach Belieben weiterverarbeitet werden.

Sachertorte

Die Schokolade in der Rührschüssel im nicht zu heißen Wasserbad schmelzen und nach dem Abkühlen mit Butter und Zucker dick schaumig rühren. Nach und nach die Eigelb und das Mehl zugeben und zum Schluß das vorher mit 30 g Zucker steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Den Teig in eine mit Papier ausgelegte Springform füllen und bei mittlerer Hitze ca. 45 Min. backen. Nach dem Erkalten stürzen, die Torte in 2 Hälften schneiden und mit Aprikosenmarmelade füllen. Mit der unteren Seite nach oben zusammensetzen, mit Aprikosenmarmelade bestreichen und dick mit Schokoladenglasur überziehen.

5 Eier, 150 g Zucker,
150 g Mehl, 1 P. Vanillezucker.

3 Eier, 4 Eier
90 gr. Zucker 120 gr. Zucker
90 gr. Mehl 120 gr. Mehl

150 g Schokolade,
150 g Butter oder Margarine,
150 g feinen Zucker, 6 Eier,
150 g Mehl, —
30 g Zucker für Eischnee.

Tortenfüllungen (Schlagbesen)

Feine Buttercreme

Butter oder Margarine schaumig rühren. Eigelb zugeben und nach und nach den Puderzucker beifügen. Zum Schluß je nach Geschmack Zitronensaft, Kaffee oder Likör daruntermischen. Falls die Creme gerinnt, 1—2 EBl. heißes Wasser langsam zugeben.

Einfache Buttercreme

Butter oder Margarine schaumig rühren. Den kalt gerührten Pudding löffelweise dazugeben, also jeden Löffel Pudding erst gut mit der Butter vermischen. Butter und Pudding müssen die gleiche Temperatur haben.

Diese einfache Buttercreme kann man nach Geschmack und Belieben variieren, z. B.:

Nuß-Buttercreme:

der Puddingmasse 60 g geriebene Nüsse begeben.

Rum-Buttercreme:

zum Schluß 2 EBl. Rum oder Arrak begeben.

Schokoladen-Buttercreme:

der noch warmen Puddingmasse 2 EBl. Kakao oder 3 EBl. Schokoladenpulver begeben.

Mokka-Buttercreme:

zum Schluß 2 EBl. starken Kaffee oder 2 Teel. Nescafe begeben.

Orangen- oder Zitronen-Buttercreme:

zum Schluß 3 EBl. Orangen- oder Zitronensaft begeben.

200 g Butter
oder gute Margarine,
200 g Puderzucker, 1—2 Eigelb,
je nach Geschmack
2 EBl. Zitronensaft,
3 EBl. starken Kaffee
oder 2 EBl. feinen Likör.

200 g Butter
oder gute Margarine,
einen Pudding aus $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch,
1 P. Vanillepuddingpulver,
100 g Zucker und
1 P. Vanillezucker bereiten.