

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

Backwaren

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

Wie schon früher gesagt, leistet der Mixer sehr nützliche Dienste bei den Vorbereitungen für Backteige. Je nach Vorschrift kann Zucker zusammen mit Eiern, Fett und anderen Zutaten gerührt werden. Das geht nicht nur in kürzester Zeit, sondern ergibt auch luftige Mischungen, die den Teig locker machen.



Backwaren

Die so gerührte Masse wird in einer Schüssel gut mit dem bereitgestellten Mehl vermengt und ist dann backfertig.

Sind Sie allerdings Besitzer eines Rühr- und Knetwerkes, so bereiten Sie den Kuchenteig nur mit seiner Hilfe (s. Seite 85).



Engl. Teekuchen

Stufe III

Eier, Zucker und cremartig erweichte Butter zu einer Schaummasse rühren. Den Becherinhalt in einer Schüssel mit dem mit Backpulver vermischten Mehl und sämtlichen restlichen Zutaten vermengen. In eine gefettete Kastenform füllen und ca. 40 Min. backen.

125 g Butter, 125 g Zucker,
250 g Mehl, 2—3 Eier,
50 g Sultaninen, 50 g Rosinen,
1 EBl. Zitronat und Orangeat,
1 EBl. Rum, 2—3 EBl. Mandl,
1/2 Päckchen Backpulver,
1 Prise Salz

Festtagsnapikuchen

Stufe III

Die abgezogenen Mandeln im trockenen Mixer zerkleinern und bereitstellen. Mehl, Maizena und Backpulver dazumischen. Nun Eier, Zucker, cremartig erweichtes Fett und Gewürze im Mixbecher schaumig schlagen und die Schaummasse mit den bereitgestellten Zutaten leicht vermischen. In einer gefetteten, mit Brösel ausgestreuten Form bei schwacher Hitze ca. 60 Min. backen.

250 g Butter oder Margarine,
300 g Zucker, 300 g Mehl,
100 g Maizena, 6 Eier,
200 g süße Mandeln,
etwas Zitronensaft,
3 Tropfen Bittermandelaroma,
3 gestrichene Teel. Backpulver

Maizenakuchen

Stufe III

Mehl, Maizena und Backpulver mischen und bereitstellen. Eier, Zucker, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale und das cremartig erweichte Fett im Mixbecher schaumig schlagen. Während des Betriebes die Milch dazugeben und den Becherinhalt mit dem bereitgestellten Mehl vermengen. Der Teig muß schwer reißend vom Löffel fallen. In gefetteter, mit Brösel ausgestreuter Napfkuchenform ca. 70 Min. bei schwacher Hitze backen.

250 g Butter oder Margarine, 175
200 g Zucker, 300 g Mehl, 200
200 g Maizena, 3 Eier,
ca. 1/3 Ltr. Milch,
1 Vanillezucker,
das Abgeriebene von 1/2 Zitrone,
1 Backpulver, 1 Prise Salz

Marmorkuchen

Stufe III

Den Teig wie bei Maizenakuchen zubereiten. 1/3 des Teiges mit Kakao, Zucker und Milch vermischen. Dann die helle und dunkle Masse abwechselnd in gefetteter, mit Bröseln ausgestreuter Napfkuchenform backen.

Zutaten wie Maizenakuchen —
30 g Kakao, 25 g Zucker,
2—3 EBl. Milch

Man kann auch den hellen Teig zuerst einfüllen, den dunklen darübergeben und beide Schichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, damit eine Marmorierung entsteht.

Feiner Mürbteig für Kuchenboden

Stufe III

Ei, Zucker und cremartig erweichtes Fett im Mixbecher schaumig schlagen. Zitronensaft und etwas abgeriebene Zitronenschale zufügen und nochmals kurz untermischen. Das Mehl auf ein Backbrett sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen und Becherinhalt hineingeben. Schnell und glatt verkneten und vor der Verarbeitung ca. 1 Stunde ruhen lassen.

1 Ei, 100 g Zucker, 125 g Butter,
200 g Mehl, Saft einer Zitrone,
etwas abgeriebene
Zitronenschale

Käsekuchen

Stufe III

Eine Springform mit dem Mürbteig belegen und folgende Quarkmasse daraufgeben: Eier, Zucker, Zitronensaft und weiche Butter schaumig schlagen. Abgeriebene Zitronenschale zufügen und nun in 2 bis 3 Partien Quark begeben. Die Masse muß cremig, leicht und nicht zu fest sein. Rosinen und das mit Backpulver vermischte Mondamin in einer Schüssel mit dem Becherinhalt vorsichtig vermengen. Eine Verfeinerung des Belages erreicht man, wenn man 1 P. Vanille-Puddingpulver in $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch aufkocht und den Pudding noch warm in der Schüssel der Masse beifügt.

Mürbteig siehe Grundrezept, —
zum Belag:
750 g Quark, 50 g Butter,
120 g Zucker, 4 Eier,
Saft einer Zitrone,
das Abgeriebene $\frac{1}{2}$ Zitrone,
200 g Rosinen, 30 g Mondamin,
1 Teel. Backpulver

Bei guter Mittelhitze ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen nicht gleich aus dem Ofen nehmen, sondern bei geöffneter Backofentür abkühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt.

Stachelbeerkuchen mit Guß

Stufe III

Eine Springform mit Mürbteig auslegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei guter Mittelhitze ca. 25 Min. hellgelb backen. — Inzwischen läßt man die geputzten Stachelbeeren mit 250 g Zucker und $\frac{1}{8}$ Ltr. Wasser aufkochen, ohne daß sie platzen, bis der Saft einkocht. Man gibt die abgekühlten Stachelbeeren auf den gebackenen Mürbteig und verteilt folgenden Guß darüber: 3 Eiweiß in den Mixbecher geben, auf Stufe I schalten und den vorher bereiteten Puderzucker hinzufügen. Zitronensaft während des Betriebes begeben und ca. 3 Min. laufen lassen, bis die Masse steif ist.

Mürbteig nach Grundrezept, —
als Belag:
500 g unreife Stachelbeeren,
250 g Zucker, — 3 Eiweiß,
75 g Puderzucker,
Saft einer halben Zitrone

Der Kuchen wird nochmals in den Backofen gegeben und bei milder Hitze auf der Oberfläche hellbraun gebacken.

Kirschkuchen mit Guß

Stufe III

Eine Springform mit Mürbteig auslegen und die entsteinten Kirschen daraufgeben. Eier und Zucker im Mixbecher schaumig rühren, Mondamin zugeben und nochmals durcharbeiten. Den Becherinhalt über die Kirschen gießen und Kuchen ca. 1 Stunde bei guter Mittelhitze backen.

Mürbteig nach Grundrezept, — als Belag:

750 g Kirschen, etwas Zimt,
2 Eier, 50 g Mondamin,
75 g Zucker

Zitronenbiskuit

Stufe II

Eier, Zucker und das Abgeriebene einer Zitrone werden im Mixbecher auf Stufe II schaumig geschlagen. Schaummasse in einer Schüssel mit dem Mehl vermengen. Ein gefettetes Blech wird leicht mit Mehl bestäubt, kleine Ringe daraufgespritzt und mit Grießzucker bestreut. Über Nacht trocknen lassen und am anderen Tag bei sehr schwacher Hitze backen.

4 Eier, 250 g Zucker, 300 g Mehl,
das Abgeriebene einer Zitrone,
Grießzucker

Mixer-Korkenzieher

Stufe III

Eier und Salz auf Stufe I schaumig schlagen, die erweichte Margarine zugeben und auf Stufe III 1 Minute schlagen. Dann die Milch beifügen, kurz über Stufe I, II auf III schalten, zum Schluß die Hefe hinzugeben und das Ganze nochmals kurz in derselben Schaltfolge laufen lassen. Becherinhalt in einer Schüssel mit dem gesiebten Mehl vermengen und zu einem zarten, festen Teig verarbeiten. Den Teig in 1 cm dicke Rollen auswellen, in Kristallzucker wälzen und in ca. 20 cm lange Stücke schneiden. Die Teigrollchen umbiegen, zu Korkenziehern wickeln und auf gefettetem Blech 15—20 Min. bei mittlerer Hitze ausbacken. Das Gebäck kann sofort zum Kaffee gereicht oder als Dauergebäck in verschlossenen Dosen aufbewahrt werden.

2 Eier, 180 g Margarine,
 $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 5 g Hefe,
375 g Mehl, 1 Prise Salz,
Kristallzucker

Felner Gustinkuchen

Stufe III

Eier, Zucker und cremartig erweichtes Fett im Mixer schaumig schlagen. Gustin und Mehl sieben, vermischen und löffelweise dazugeben. Das Backpulver mit der letzten Portion Mehl vermengen und nur noch kurz durcharbeiten lassen. Den Kuchen in eine Kastenform füllen und bei mittlerer Hitze ca. 50 Min. backen.

3—4 Eier (je nach Größe),
200 g Zucker, 200 g Fett,
100 g Mehl, 150 g Gustin,
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

Dörrobst-Torte

Die Pflaumen über Nacht einweichen und mit dem Einweichwasser kochen. Entsteinen, in den Mixer geben und unter evtl. Zusatz von etwas Saft der gekochten Pflaumen fein pürieren. Die vorher im trockenen Mixbecher geriebenen Nüsse und die Gewürze begeben und nur noch kurz durcharbeiten lassen. Becherinhalt in einer Schüssel mit den Rosinen und 1 Prise Muskat vermischen. Die Masse muß dickflüssig sein. Eine Tortenform mit Mürbteig auslegen, die Masse darauf verteilen und Streifen von Mürbteig gitterartig darüberlegen. Diese mit Eigelb bestreichen und Torte bei guter Hitze 40—50 Min. backen.

Stufe III

250 g gedörrte Pflaumen,
1 EBl. geriebene Haselnüsse,
 $\frac{1}{2}$ Teel. Nelkenpulver,
1 Teel. Zimtpulver,
 $\frac{1}{2}$ Tasse Rosinen,
1 Prise Muskat, —
Mürbteig nach Grundrezept,
1 Eigelb

Aniszwieback

Mehl, Maizena und Backpulver mischen und bereitstellen. Wasser und Eier im Mixer schaumig schlagen und während des Betriebes Zucker, Vanillezucker und Salz begeben. Becherinhalt und Anis leicht unter das bereitgestellte Mehl ziehen und in einer gefetteten Kastenform ausbacken. Am nächsten Tag den Kuchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backblech etwa 30 Min. bei leichter Hitze anrösten.

Stufe III

2 Eier, 2 EBl. warmes Wasser,
100 g Zucker, 1 Päckchen
Vanillezucker, 1 Prise Salz,
150 g Weizenmehl,
25 g Maizena, 1 EBl. Anis,
1 gestr. Teel. Backpulver

Schokoladenkuchen

Eier, Zucker und cremartig erweichte Butter im Mixer schaumig schlagen. Dann Milch, Schokoladenpulver, das Abgeriebene einer halben Zitrone und die vorher im trockenen Mixbecher geriebenen Mandeln zufügen und nur noch kurz glattrühren. Becherinhalt in einer Schüssel mit dem bereitgestellten Mehl und Backpulver vermischen und in gefetteter Form bei mittlerer Hitze ca. 35 Min. backen. Nach dem Erkalten mit Schokoladenglasur bestreichen.

Stufe III

2 Eier, 5 EBl. Zucker, 50 g Butter,
50 g Mandeln, 1 Tasse Milch,
50 g Schokoladenpulver,
250 g Mehl, 1 Päckchen
Backpulver, das Abgeriebene
einer halben Zitrone

Buttercremetorte

Stufe III

Das Mehl wird mit dem Backpulver auf ein Backbrett gesiebt. Eier, Zucker, Honig und cremartig erweichtes Fett im Mixer schaumig schlagen, eine Vertiefung in das Mehl machen und den Becherinhalt dazugeben. Alles zu einem zarten Teig verarbeiten und 3—4 dünne, gleichmäßige Tortenböden auswellen, die hellgelb gebacken werden. Mit Buttercreme füllen, beziehen und mit Früchten oder Schokoladenrührlinien garnieren.

Nachstehend finden Sie einige Buttercreme-Rezepte.

2 Eier, 100 g Butter oder
Margarine, 150 g Zucker,
2 EBl. Honig, 500 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver

Mokka-Buttercreme

Stufe II

Eigelb mit Zucker im Mixer schaumig rühren. Wird nach Geschmack noch mehr Zucker zugegeben, so fügt man noch 1—2 Teel. Sahne zu. Butter und Pudding in etwa 3 gleichen Teilen dazutun (also immer 1 Teil Butter und 1 Teil Pudding zugleich) und auf Stufe II kurz durcharbeiten lassen. Nicht länger laufen lassen, als notwendig! Mit der letzten Portion Nescafe zugeben und Buttercreme vor der Verwendung evtl. noch etwas kalt stellen.

125 g Butter,
ca. dieselbe Menge
erkalteten Vanillepudding,
(aus $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch und
1 P. Puddingpulver bereitet)
1 Eigelb, 2 EBl. Zucker,
 $\frac{1}{2}$ Tube Nescafe

Schokoladen-Buttercreme

Stufe II

Buttercreme nach obiger Zubereitungsart herstellen, jedoch mit der letzten Portion Butter und Pudding statt Nescafe 1—2 EBl. Schokoladenpulver zugeben.

Zutaten wie oben,
jedoch statt Nescafe
1—2 EBl. Schokoladenpulver

Krokant-Buttercreme

Stufe II

Die geschälten Mandeln leicht rösten und in einer Pfanne mit 50 g hellbraun gebranntem Zucker vermischen. Auf ein Blech geben, erkalten lassen und hernach im trockenen Mixbecher zerkleinern, indem man sie aufs laufende Messer wirft. Eine Buttercreme wie oben beschrieben herstellen und zum Schluß mit der Krokantmasse vermengen.

50 g Mandeln, 50 g Zucker, —
Zutaten wie bei
Mokka-Buttercreme,
jedoch ohne Nescafe

Weihnachtsbäckerei

Zu einer richtigen Weihnacht gehört nun einmal wie Tannengrün und glitzernder Schnee die Weihnachtsbäckerei. Meint man nicht schon bei dem Worte den köstlichen Duft von Lebkuchen und Spekulatius zu spüren? Für die Hausfrau sind die Vorweihnachtstage mit so vielen Arbeiten ausgefüllt, daß sie doppelt gern ihrem Mixer all die zeitraubenden Kleinarbeiten für die süßen Sachen überläßt.

Nürnberger Lebkuchen

Zuerst Mandeln und Nüsse getrennt im trockenen Mixbecher zerkleinern. Honig, Zucker, Salz, Öl und Wasser langsam erwärmen, zerlassen und im abgekühlten Zustand in den Mixer geben. Während des Betriebes Eigelb und die Gewürze begeben und alles gut vermischen. Mehl und Backpulver auf ein Backbrett sieben. Den Becherinhalt, die zerkleinerten Nüsse und Mandeln und die in Stücke geschnittenen Aprikosen und Zitronat begeben und alles zu einem festen Teig kneten. Ca. ½ cm dick ausrollen, runde oder eckige Kuchen ausstechen und auf gut gefettetem Blech bei starker Hitze ausbacken. Noch warm mit Zuckerguß bestreichen.

Stufe III

175 g Honig oder Sirup,
50 g Zucker, 2 EBl. Öl,
2 EBl. Wasser,
Salz nach Geschmack,
1 Eigelb,
1 gehäulter Teel. Kakao,
Zitronenaroma,
1 Messerspitze Nelken,
1 Teel. Zimt, 250 g Mehl,
2 Teel. Backpulver,
75 g Mandeln, 75 g Haselnüsse,
75 g Zitronat,
75 g getrocknete Aprikosen

Elisen-Lebkuchen

Mandeln und Nüsse getrennt zuerst im trockenen Mixbecher zerkleinern und bereitstellen. Dann Eier, Zucker und Vanillezucker im Mixer kurz schaumig schlagen. Zimt, Nelken, Rum, das Abgeriebene einer halben Zitrone und das in Stücke geschnittene Zitronat oder Orangeat nur noch kurz unterziehen. Becherinhalt in einer Schüssel mit den mit Backpulver vermischten gemahlenden Mandeln vermengen und soviel geriebene Haselnüsse zugeben, daß der Teig streichfähig ist. Er wird dann auf rechteckige Oblaten gestrichen und auf ungefettetem Blech ca. 30 Min. bei schwacher Hitze gebacken. Danach mit Zuckerguß oder Schokoladenguß bestreichen. Für eine Oblate von ca. 6 cm Durchmesser rechnet man einen gehäuften Teel. Masse.

Stufe III

4 Eier, 400 g Zucker,
2 P. Vanillezucker,
1 Teel. Zimt, ½ Teel. Nelken,
2 EBl. Rum,
das Abgerieb. einer ½ Zitrone,
125 g Zitronat oder Orangeat,
200 g Mandeln,
Haselnüsse nach Bedarf,
1 gestrichener Teel. Backpulver

Vanillebrezeln

Stufe III

Zucker zuerst im trockenen Mixbecher zu Puderzucker verarbeiten und mit dem Eigelb schaumig rühren. Vanillezucker, cremartig erweichtes Fett und Milch begeben und noch kurz untermischen.

Mehl und Backpulver auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen, Becherinhalt zugeben und alles zu einem Klob verarbeiten. Falls Teig klebt, einige Zeit kalt stellen. Ausrollen, zu kleinen Brezeln verarbeiten, mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Bei starker Hitze ca. 15 Min. backen.

375 g Weizenmehl,
2 gestr. Teel. Backpulver
150 g Zucker,
2 P. Vanillezucker, 3 Eigelb,
3 EBl. Milch,
150 g Butter oder Margarine

Feine Spekulatius

Stufe III

Zuerst Nüsse und 2—3 Zwiebäcke getrennt im trockenen Mixbecher fein mahlen und bereitstellen. Dann Eier, Zucker und cremartig erweichtes Fett im Mixer schaumig schlagen. Gewürze zugeben und noch kurz durcharbeiten lassen.

Mehl und Backpulver auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen, Becherinhalt, Zwiebackbrösel und die geriebenen Nüsse zugeben und alles gut verkneten. Über Nacht kalt stellen, am anderen Tage ausrollen, Formen ausstechen und bei guter Hitze goldbraun backen.

250 g Mehl,
1/2 Päckchen Backpulver,
125 g Fett, 180 g Zucker, 2 Eier,
100 g Haselnüsse,
2 EBl. Zwiebackbrösel,
etwas Bittermandelöl,
1 Messerspitze Kardemon,
etwas Pfeffer, eine Spur Muskat,
1 Prise feingewiegt. Koriander

Feiner Gewürzkuchen

Stufe III

Eigelb, Zucker, Kunsthonig, cremartig erweichtes Fett, einige Nüsse, Kakao und evtl. etwas schwarzen Kaffee im Mixer glatt rühren.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Becherinhalt, Lebkuchengewürz, Rosinen und noch soviel schwarzen Kaffee zugeben, daß ein zähreibender Teig entsteht. In eine gefettete Kastenform füllen und ca. 60—70 Min. bei Mittelhitze bäcken. Danach mit Schokoladenguß überziehen.

2 Eigelb, 200 g Zucker,
200 g Kunsthonig, 40 g Fett,
400 g Mehl,
1 1/2 Päckchen Backpulver,
1 Päckchen Lebkuchengewürz,
1/2 Tasse Rosinen, 1 EBl. Kakao,
schwarzer Kaffee, einige Nüsse

Haferflockenmakronen

Stufe II

Eier und Zucker im Mixer gut schaumig rühren. In einer Schüssel mit den Haferflocken und dem Orangeat vermengen. Auf ein gefettetes Blech kleine Häufchen aus dieser Masse setzen, einige Zeit trocknen lassen und bei mittlerer Hitze 15—20 Min. backen.

2 Eier, 200 g Zucker,
150 g Haferflocken,
1/2 Tasse feingeschn. Orangeat