

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Rezepte**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [circa 1960]**

Eier- und Mehlspeisen

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



## *Eier- und Mehlspeisen*

Der Mixer ist eine ideale Rührmaschine für Eier- und Mehlspeisenteige. Zur Bearbeitung zäher Backteige ist er jedoch nicht geeignet, hier leistet die Universal-Küchenmaschine hervorragende Dienste.

Die Zutaten solcher Backteige wie Fett, Eier, Zucker und sonstige Beimischungen können jedoch gut im Mixer gerührt und in einer Schüssel mit dem Mehl vermengt werden.

### Rührei

Stufe II

Eier, Milch und Salz im Mixer ca. 15 Sek. schaumig schlagen und in eine Pfanne mit heißer Butter gießen. Auf kleiner Flamme stocken lassen und währenddessen mit einer Gabel leicht umrühren. Nicht zu lange braten, denn Rührei soll saftig und flockig sein.

Nach Belieben Muskat und Schnittlauch oder Petersilie im Mixer mitpürieren.

2—3 Eier, 2—3 EBl. Milch, Salz,  
nach Belieben Muskat,  
Schnittlauch oder Petersilie,  
Butter zum Backen

### Rührei mit Schinken

Stufe III

Der schaumig geschlagenen Eimasse wird während des Betriebes der grob zerschnittene Schinken und evtl. einige gedämpfte Pilze beigegeben. Wie oben fertigmachen oder:

Schinkenscheiben und evtl. zerschnittene Pilze in Butter andämpfen. Das im Mixer verquirlte Rührei darübergeben und unter Schütteln der Pfanne langsam aufziehen lassen, bis Masse stockt.

Rührei wie oben, dazu:  
2—3 Scheiben gekocht. Schinken,  
evtl. einige Champignons,  
Steinpilze oder Pfifferlinge,  
Butter zum Backen

### Rührei mit Käse

Stufe III

Käse in Stücke schneiden, im trockenen Mixbecher reiben und ausschütten. Rühreimasse im Mixer bereiten, Käse kurz untermischen und fertigmachen wie oben. Mit gehackten Kräutern bestreuen.

Rührei wie oben, dazu:  
50 g Käse, Kräuter, Butter  
zum Backen

### Pfannkuchengrundrezept

Stufe III

Eier, Salz und Wasser im Mixer schaumig schlagen und während des Betriebes Mehl beimischen. In heißem Fett Pfannkuchen auf beiden Seiten goldgelb backen und sofort servieren.

Auch wenn Sie es besonders gut meinen, bereiten Sie einen Pfannkuchenteig nicht mit Milch, da er sonst leicht in der Pfanne ansetzt. Selterwasser macht den Teig besonders locker.

2 Eier, 250 g Mehl, 2—3 Tassen  
Wasser, Salz,  
Backfett

### Apfelpfannkuchen

Stufe III

Die geschälten und in Stücke geschnittenen Äpfel zuerst in heißem Fett etwas dünsten. Dann einen Pfannkuchenteig nach Grundrezept im Mixer bereiten und über die Äpfel gießen. Auf nicht zu großer Flamme und in viel Fett auf beiden Seiten goldgelb backen und mit Zucker bestreut servieren.

*Pfannkuchengrundrezept,  
1 kg Apfel, Zucker  
zum Bestreuen, Backfett*

### Heidelbeerpfannkuchen

Stufe III

Pfannkuchenteig nach Grundrezept im Mixer bereiten und ins heiße Fett gießen. Dicht mit Heidelbeeren belegen und goldgelb backen. Vor dem Wenden mit Semmelbrösel bestreuen und etwas Fett daraufgeben. Heiß mit Zucker bestreut servieren.

*Pfannkuchengrundrezept,  
500 g Heidelbeeren, Zucker,  
Backfett*

Statt Heidelbeeren können auch Sauerkirschen genommen werden.

### Amerikanischer Pfannkuchen

Stufe III

Einen Pfannkuchenteig nach Grundrezept bereiten und zum Schluß frische Kräuter durcharbeiten lassen, die jedoch nicht völlig zerkleinert werden dürfen. Nicht zu dicke Pfannkuchen backen, mit Tomatencatchup bestreichen, je ein heißes, gepelltes Siedewürstchen darauflegen und zusammenrollen. Auf jeden Pfannkuchen noch etwas Tomatencatchup geben und heiß servieren.

*Pfannkuchenteig  
nach Grundrezept,  
frische Kräuter,  
Tomaten-Catchup,  
einige Siedewürstchen*

### Apfel-Beignetten

Stufe III

Ei mit Zucker im Mixer schaumig schlagen. Salz, lauwarmes Wasser, Mehl, zerlassene Butter und Rum in der Reihenfolge während des Betriebes beimischen. Der Teig muß sehr dickflüssig sein. Er wird 1 Stunde vor Verwendung zubereitet und kühlgestellt.

Die Äpfel werden geschält und in Ringe geschnitten, im Beignetenteig gewendet und im schwimmenden Fett ausgebacken. Mit Zucker und Zimt bestreut anrichten.

*1 Ei, 1 EBl. Zucker, ca. 1/2 Tasse  
lauwarmes Wasser,  
1 Tasse Mehl, Salz,  
2 EBl. zerlassene Butter,  
1 EBl. Rum, 500 g Apfel,  
Backfett, Zucker und Zimt*

## Omeletten

### Stufe II

Eier, Milch und Salz in den Mixer geben und kurz schaumig schlagen. Butter in der Pfanne erhitzen, jedoch nicht braun werden lassen. Eiermasse hineingießen. Flamme kleinstellen und Pfanne vorsichtig schütteln. Wenn die Unterseite nach wenigen Minuten unter ständigem, leichten Schütteln goldgelb, die Oberseite aber noch etwas weich ist, Omelett zur Hälfte auf eine heiße Platte gleiten lassen und zusammenschlagen.

Dem Omelettenteig kann im Mixer Käse, Tomatenmark, Schinken oder Kräuter beigemischt werden. Fertigmachen wie oben.

Omeletten können auch gefüllt werden, entweder mit Marmelade oder mit geschmorten Pilzen, Leberfülle oder Fleischfülle.

*Pro Person 2—3 Eier,  
1 EBl. Milch,  
Salz,  
Butter zum Backen*

## Aufgezogenes Omelett

### Stufe II

Zu den Grundzutaten wie beim Omelett 1 EBl. Mehl dazugeben. Dieses Omelett wird auf beiden Seiten gebräunt und kann genau so gefüllt werden wie oben.

*Grundzutaten wie  
Omelett,  
dazu 1 EBl. Mehl*

## Gebackene Apfelringe

### Stufe II

Teig wie beim aufgezogenen Omelett im Mixer bereiten. Apfel schälen, in Ringe schneiden und Kernhaus entfernen. Apfelringe in den Teig tauchen und in heißer Butter auf beiden Seiten goldgelb backen. Mit Zucker und Zimt bestreut servieren.

*Omelettenteig, einige schöne,  
große Äpfel, Zucker und Zimt,  
Butter zum Backen*

## Armer Ritter

### Stufe III

Dickflüssigen Pfannkuchenteig nach Grundrezept im Mixer bereiten. Weißbrotscheiben in Milch tauchen, dann im Pfannkuchenteig wenden. Im heißen Fett auf beiden Seiten goldgelb backen und heiß mit Zucker und Zimt bestreut servieren.

*Pfannkuchenteig  
nach Grundrezept,  
Weißbrotscheiben, Milch,  
Zucker und Zimt*