

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

10. Teil: Gebäck

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

tetes Pergamentpapier und den Deckel darauf und vergräbt die Büchse in Eis. Hierzu eignet sich am besten ein Eimer. Auf 2 Tassen Eis nimmt man 1 Tasse Salz. Das Eis wird in einem Sack in haselnußgroße Stücke zerklopft. Zunächst bedeckt man den Boden des Gefäßes mit Eis und Viehsalz, stellt die Blechdose hinein und füllt bis zur Höhe der Büchse mit Eis und Salz auf. Dann bedeckt man den Eimer mit einem Sack. Man läßt die Dose 1½—2 Std. stehen. Von Zeit zu Zeit kann man die Dose etwas hin- und herdrehen, damit das Eis schneller gefriert. Wenn nötig, wird von Zeit zu Zeit mit Eis und Salz nachgefüllt. Das Eiswasser darf aber nicht über den Deckel gehen. Beim Öffnen der Büchse trocknet man den Deckel ab, damit kein Salz an das Gefrorene kommt. Schon nach ½ Std. kann die Blechdose geöffnet werden. Man löst mit einem Messer das Gefrorene am Rand innen los. Auf diese Weise ist das Eis schneller fertig. Vor Gebrauch taucht man die Dose 1 Sekunde in heißes Wasser und stürzt das Eis auf eine runde Platte, oder man taucht einen Eßlöffel in heißes Wasser und sticht Klöße aus.

Fruchteis, 2. Art.

Man kann statt frische Früchte auch Saft oder Marmelade verwenden. Die Marmelade wird durch ein feines Sieb gestrichen. Hierzu benötigt man keinen Zucker, wenn die Marmelade schon gesüßt ist. Man verdünnt mit Milch oder Wasser.

10. Teil: Gebäck

Käsekuchen mit Apfel oder Rhabarber.

Mit ½ Pfd. Mehl, 10 g Hefe, etwas Salz, 1—2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Fett und der nötigen lauwarmen Milch wird ein Hefeteig bereitet und gut gehen lassen. Alsdann wird der Teig ausgewellt und auf das bestrichene Blech gegeben. Man reibt mit der groben Rohkostraffel 2—3 ungeschälte Äpfel auf den Teigboden. Man kann auch einige Stangen gut reifen Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit etwas Zucker stehen lassen und den Saft abgießen, ehe der Rhabarber auf den Teigboden kommt. Inzwischen hat man aus ½ l Magermilch und etwa ½ Päckchen Vanillepudding eine nicht zu steife Creme gekocht und erkalten lassen. 1 Pfd. Quark schlägt man mit dem Schneebesen schaumig, gibt etwas Zucker, 1 Eigelb oder 1 Eßlöffel Mehl und den Eierschnee zu, fügt die Creme unter den Quark und gibt dies

auf den Teigboden, auf welchen man vorher Äpfel oder Rhabarber gelegt hat. Der Kuchen wird bei guter Hitze etwa 1 Std. gebacken.

Einfacher Mürbeteig zu Obstkuchen.

Man siebt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl nebst $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver auf das Wellbrett, gibt 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Zucker und ein Stückchen Butter zu, das man so klein als möglich zerplückt, dann schafft man den Teig von der Mitte aus leicht zusammen und gibt nach und nach die nötige Milch zu (etwa $\frac{1}{8}$ Liter). Buttermilch darf im Gegensatz zu Hefeteig nur ganz kurz verarbeitet werden, da der Teig sonst beim Auswellen leicht bricht. Nach Belieben kann man auch 1 Ei zufügen. Man läßt den Teig mindestens $\frac{1}{2}$ Std. ruhen und verwendet ihn zu Obstkuchen aller Art. Bei ausgelegtem Teig kann man die Form am Rand mit Eiweiß streichen, damit der Teig am Rand nicht fällt.

Brötchen mit Backpulver.

Zutaten: 35 g Butter, 175 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Pfd. Mehl, 1 Backpulver.

Butter, Zucker und Ei werden schaumig gerührt, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und die Milch zugegeben und der Teig auf dem Wellbrett so leicht als möglich verarbeitet. Nachdem er eine Stunde kalt gestellt war, welt man ihn ziemlich dünn aus, drückt das mit Mehl bestäubte Reibeisen vorsichtig darauf, sticht runde Plätzchen ab und bäckt sie bei mittlerer Hitze 25—30 Min.

Stollen.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Sauermilch oder Buttermilch, 80—100 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Schwarzmehl, Zimt oder Vanillegeschmack, 1 Päckchen Backpulver.

Mehl und Backpulver werden in eine Schüssel gesiebt, Zucker und Gewürz zugegeben, nach und nach die Milch darunter gerührt. Man füllt den Teig in die gut bestrichene Stollenform und bäckt den Stollen bei guter Hitze etwa $\frac{3}{4}$ Std.

Schloßstengel.

Zutaten: 150 g Mehl, 45 g Zucker, 25 g Butter, 1 Ei, 2 starke Messerspitzen Backpulver.

Mehl, Butter, Zucker, Ei und Backpulver werden auf dem Wellbrett zusammengearbeitet und der Teig 1 Std. kaltgestellt. Sodann welt man ihn so dünn als möglich aus, schneidet mit dem Backrädchen oder mit dem Messer etwa $1\frac{1}{2}$ cm breite und 10 cm lange Streifen, setzt sie auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie während 20 Min. hellgelb. Man kann etwas von dem Ei zurückbehalten und das Gebäck, bevor es in den Ofen kommt, damit bestreichen.

Bierbrezeln.

Zutaten: 150 g Schwarz- oder Weißmehl, 1 Prise Salz, 25 g Butter, 5 g Hefe, $\frac{1}{16}$ Liter Wasser = $\frac{1}{2}$ Achtel oder 4 Eßlöffel.

Mit diesen Zutaten wird ein zäher Hefeteig hergestellt, aus welchem man sofort kleine Brezeln in der Dicke und Größe von Freiburger Brezeln dreht. Diese legt man auf ein wenig bestrichenes Blech und bäckt sie sofort in mittelheißem Ofen. 1 Min. vor dem Herausnehmen aus dem Ofen werden sie mit Salzwasser bestrichen.

Einfache Keks.

40 g Butter, 1 Ei, 175 g Zucker werden schaumig gerührt, nach und nach $\frac{1}{8}$ Liter Milch und 1 Pfd. Mehl, mit 1 Päckchen Backpulver gesiebt, zugegeben und der Teig auf dem Wellbrett leicht zusammengearbeitet. Man läßt ihn $\frac{1}{2}$ Std. ruhen. Man wellt jeweils einen Teil des Teiges auf dem mit Mehl bestäubten Wellbrett nicht zu dünn aus, sticht runde Plätzchen ab, sticht sie einige Male mit einer Stricknadel und bäckt sie bei mittlerer Hitze hellgelb. Sehr fein werden die Kekse, wenn man einen Teil Mondamin dazu nimmt.

Einfaches Gebäck, 2. Art.

150—170 g Butter läßt man zergehen, gibt 170 g Zucker, 1 Pfd. Mehl, mit 5 g Hirschhornsalz gesiebt, und soviel Wasser zu, bis man den Teig auf das Nudelbrett nehmen kann. Dann stellt man den Teig 2 Std. in die Kälte, wellt einen Teil des Teiges etwa messerrückendick aus und sticht verschiedene Formen aus. Nach Belieben kann das Gebäck, bevor es in den Ofen kommt, mit Eigelb, das man mit einigen Tropfen Wasser gut verrührt hat, bestrichen werden. Anstatt Wasser kann auch Süßmost, das ist alkoholfreier Apfelsaft, zu Backwerk Verwendung finden. In diesem Fall kann Zucker eingespart oder auch ganz weggelassen werden.

Feine Keks für Kranke.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Maizena, 100 g Butter, 100 g gesiebten Staubzucker oder Grießzucker, 1 Ei oder 1 Eßlöffel Milei mit 2 Eßlöffeln Wasser angerührt, etwas Vanillegeschmack.

Die Butter wird leicht schaumig gerührt, die übrigen Zutaten rasch darunter gemengt und die Masse auf dem Wellbrett zusammengearbeitet und kalt gestellt. Auf dem mit Mehl bestäubten Brett wellt man einen Teil des Teiges ziemlich dünn aus, sticht runde Plätzchen ab, gibt sie auf ein bestrichenes Blech, sticht sie mit einer Stricknadel und bäckt sie bei mittlerer Hitze 20—30 Min.

Marmorplätzchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 100 g Zucker, etwas Vanillegeschmack, 1 Ei, 1 Messerspitze Backpulver, Kakao.

Das Mehl wird auf das Brett gesiebt, Butter klein geschnitten und mit den übrigen Zutaten möglichst rasch zu einem zarten Teig verarbeitet. Unter die Hälfte des Teiges mischt man 3 Kaffeelöffel Kakao. Man wellt den hellen sowie den dunklen Teil zu je 25 cm breiten und 30 cm langen Platten aus, legt die beiden Teigstücke aufeinander und rollt das Ganze gleichmäßig zusammen. Nachdem der Teig einige Zeit geruht hat, werden mit einem scharfen Messer $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben geschnitten, welche man auf einem bestrichenen Blech hellgelb werden läßt bei mittlerer Hitze.

Birnenbrot.

Hierzu werden getrocknete Birnen genommen. Sie werden eingeweicht, mit Zucker weich gekocht, von Blüte und Stiel befreit und in Scheiben geschnitten. Alle steinigen und grießartigen Teile, wie sie oft in Birnen vorkommen, müssen sorgfältig entfernt werden. Mit Mehl, Hefe und Birnenbrühe wird ein Vorteig gemacht. Sobald dieser gegangen ist, wird er gesalzen und mit Gewürz, das nach eigenem Geschmack und Belieben beigefügt wird, tüchtig geknetet. Es eignet sich hierzu Zimt, Anis, Piment, Fenchel. Nachdem der Teig gut geschafft ist, werden die Birnen zugegeben und zum Gehen in die Wärme gestellt. Alsdann nimmt man ihn auf das mit Mehl bestäubte Brett und formt Stollen. Sie werden, bevor sie in den Ofen kommen, mit der übrigen Brühe bestrichen, dann bei guter Hitze gebacken. Was das Mengenverhältnis der Birnen zum Mehl anbelangt, so ist das dem persönlichen Ermessen anheimgestellt. Gleiche Teile Mehl wie Birnen ergeben ein sehr saftiges Birnenbrot. Es kann sowohl weißes, als auch dunkles Mehl genommen werden. Der Geschmack des weißen Mehles ist feiner, hingegen bleibt ein Birnenbrot aus Roggenmehl viel länger feucht.

Apfelbrot.

Aus 500 g Mehl, etwas Salz, 30 g Hefe und lauwarmer Milch wird der Vorteig gemacht. Dann werden die nötige Milch und Fett nach Belieben zugegeben und tüchtig geschlagen. Man läßt den Teig etwas gehen, schafft 250—300 g geschälte, in Stücke geschnittene Äpfel hinein und läßt den Teig fertig gehen. Dann wird ein Stollen geformt und, nachdem er kurze Zeit gegangen ist, bei guter Hitze gebacken. Dieses Apfelbrot ist ein sehr saftiges und gesundes Brot. Nach Belieben können die Äpfel vorher etwas eingezuckert werden.

Hutzelbrot.

Zutaten: Auf 3 Pfd. Brotteig vom Bäcker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, für 15 Pfg. Hefe, $2\frac{1}{2}$ Pfd. gedörrte Birnen, $2\frac{1}{2}$ Pfd. gedörrte Zwetschgen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, Gewürz wie Anis, Zimt, Nelken, 4 g Fenchel, $\frac{1}{8}$ Liter Schnaps.

Beim Kochen und Vorrichten des Obstes anfallende Birnenabfälle und Zwetschgensteine werden in der Brühe nochmals aufgekocht und durchgeseiht. Mit 1 Pfd. Mehl, Hefe und der Obstbrühe wird ein Vorteig gemacht, dann mit dem Schwarzbrotteig, Mehl, Früchten und Zutaten auf dem Brett durchgeschafft, über Nacht gehen lassen, Laibchen geformt, auf ein Blech gesetzt, etwa 2 Std. gehen lassen und 1 Std. gebacken.

Hutzelbrot, 2. Art.

Zutaten: $1\frac{1}{4}$ Pfd. Birnen, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zwetschgen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter Wasser zum Einweichen, Zimt, 1 Prise Nelken, 1 Kaffeelöffel Anis, etwas Kirschwasser, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Schwarzbrotteig.

Das Obst wird in lauwarmem Wasser gewaschen, einige Stunden in Zuckerwasser eingeweicht, vorsichtig weich gekocht und in Stücke geschnitten. Birnenabfälle und Zwetschgensteine werden nochmals aufgekocht und durchgeseiht. Unter den fertigen Brotteig vom Bäcker gibt man die erwärmten Zutaten, vermennt alles gut und stellt den Teig zum Aufgehen einige Stunden in die Wärme. Alsdann werden beliebige Laibchen daraus geformt, die man auf ein bestrichenes Blech gibt und nochmals gehen läßt. Vor dem Backen werden sie mit Obstbrühe bestrichen und während $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Std. bei guter Hitze gebacken.

Hutzelbrot, 3. Art.

Auch Schnittbrot oder Birnenwecken genannt.

Auf 5 Pfd. Brotteig nimmt man $2\frac{1}{2}$ Pfd. Birnenschnitze, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Apfelschnitze, 1 Pfd. Zwetschgen, Zimt, Nelken, Anis, Fenchel, etwa für 20 Pfg. Hefe. Wenn der Teig mit dem Obst vermennt ist, gibt man die aufgelöste Hefe und soviel Schwarzbrotmehl zu, daß ein fester Teig entsteht. Man läßt ihn gut gehen, formt Laibchen, läßt diese auf dem bestrichenen Blech nochmals gehen und bäckt sie bei guter Hitze. Man bestreicht sie mit der Schnitzbrühe, ehe sie in den Ofen kommen.

Lebkuchen.

1 Pfd. Kunsthonig wird flüssig gemacht, 200 g Zucker zugegeben und 10 Min. gerührt. Dann gibt man 5 g Anis, ebensoviel Nelken, 20 g Zimt, $\frac{1}{5}$ Liter Milch oder Süßmost und zuletzt 2 Pfd. Schwarzmehl, unter welches man 2 Päckchen Backpulver gemengt hat, darunter. Der zusammengearbeitete Teig wird auf dem bestrichenen, mit Mehl bestäubten Blech schwach 1 cm dick ausgewellt und in mittelheißem

Ofen 30—35 Min. gebacken. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er in Stücke geschnitten und mit gekochter Zuckerglasur überzogen. Man kann in den Teig 1—2 Eßlöffel Gelee oder Eingemachtes geben. — Zur Glasur werden 60 g Zucker mit 3—4 Eßlöffel Wasser zum Faden gekocht.

Linzertorte.

Zutaten: 60 g Butter, etwa 200 g Zucker, 1 Ei, 1 Eßlöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 1 Eßlöffel Kirschwasser, 1 Päckchen Backpulver, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1— $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl.

Butter, Zucker und Ei werden schaumig gerührt, nach und nach die Gewürze, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und Milch oder Süßmost zugegeben und der Teig auf dem Wellbrett leicht zusammengeschaft. Man läßt ihn einige Zeit ruhen. Dann werden $\frac{2}{3}$ des Teiges für den Boden nicht zu dünn ausgewellt, auf ein bestrichenes Blech gegeben, mit dem übrigen Teig ein Rand geformt, der Boden mit Eingemachtem belegt und mit einem Teiggitter verziert. Man kann auch etwas Haferflocken mitverwenden. Nach Belieben kann die Torte, bevor sie in den Ofen kommt, mit verrührtem Eigelb bestrichen werden. Die Torte wird bei mäßiger Hitze schön gebacken. Aus diesem Teig lassen sich auch kleine Törtchen herstellen.

Kaffeekekuchen.

Zutaten: 1 Pfd Mehl, 200 g Zucker, etwa 2 Tassen heißer Kaffee, Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 1 Päckchen Backpulver.

Zucker und Kaffee werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten zugegeben und bei mittlerer Hitze $\frac{3}{4}$ —1 Std. gebacken. In der ersten halben Stunde lege man ein weißes Papier auf; die Backpulverteige gehen dann schöner auf.

Falscher Käsekuchen.

Zutaten zum Boden: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 10 g Hefe, etwas Salz, 1—2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Fett.

Zur Fülle: $\frac{3}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Grieß, Salz, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Fett, 1—2 Eier, 1 Handvoll gedörnte Birnen oder Zwetschgen, über Nacht in lauwarmes Wasser eingeweicht und in kleine Würfel geschnitten. Der Kuchenboden wird wie üblich aus den angegebenen Zutaten bereitet. In die kochende Milch gibt man Fett, Salz, Zucker, rührt den Grieß ein und läßt ihn etwa 5 Min. kochen. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, mengt man das Obst, das Eigelb und zuletzt den Eierschnee leicht darunter, streicht die Masse auf den Teig, läßt den Kuchen noch kurze Zeit gehen und bäckt ihn etwa 1 Std.

Wasserspringerle, 1. Art.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 4 g Hirschhornsalz, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser = 125 g, 450 g Mehl, 1 Kaffeelöffel Anis.

Zucker, Wasser und Hirschhornsalz werden gemischt und nach zwei-stündigem Stehen der Masse Anis und die Hälfte des gesiebten Mehles darunter gemengt. Der Teig wird in einem kühlen Raum 1 Std. gerührt, das übrige Mehl und Anis zugegeben und auf dem Wellbrett glatt zusammengeschafft. Alsdann wellt man ihn $\frac{3}{4}$ cm dick aus, legt ein Stück des Teiges auf die mit Mehl bestäubte Springerleform und drückt mit dem mit Mehl bestäubten Handballen den Teig kräftig in die Holzform ein. Man fährt mit dem Wellholz leicht darüber, wobei zu beachten ist, daß der Teig nicht über die Form, sondern vom Rand aus nach innen gewellt wird. Nach dem Abklopfen vom Model schneidet man die Springerle auseinander und läßt sie 12—24 Std. in einem warmen Raum trocknen. Bevor man mit dem Backen beginnt, probiert man an einem Springerle, ob das Backwerk richtig trocken ist. Bekommen sie nicht die gewünschten Füßchen und gehen nicht auf, dann sind sie zu trocken und müssen vor dem Aufsetzen auf das bestrichene, mit Anis bestreute Blech unten mit wenig Wasser bestrichen oder noch besser einige Zeit auf eine naßgemachte Serviette gelegt werden. Ist der Teig dagegen nicht trocken genug, dann verlieren die Springerle die Form und laufen auseinander. Man bäckt sie in mäßig heißem Ofen, doch darf dieser die ersten 20 Min. nicht geöffnet werden. Die Springerle müssen oben weiß bleiben und unten goldgelb sein, dürfen nicht hohl sein und müssen gleichmäßige Füßchen haben. Man bäckt die Springerle 2—3 Wochen vor Gebrauch und bewahrt sie in einer Blechdose¹ offen in einem kühlen Raum auf.

Springerle, 2. Art.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch und 5 g Hirschhornsalz gut verrührt. Dann fügt man nach und nach $1\frac{1}{4}$ Pfd. gesiebttes Mehl hinzu, verarbeitet den Teig leicht und stellt ihn kalt. Weitere Zubereitung wie erste Art. Man bedeckt die Oberfläche während des Backens mit einem weißen Papier, damit sie weiß bleibt. Sollte der Teig zu fest sein, so gibt man noch etwas Milch zu.

Wasserbiskuitorte.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Glas Wasser werden auf dem Feuer flüssig gemacht. 4 ganze Eier werden mit dem Schneebesen gut verklopft, der heiße Zucker zugegeben und alles 20 Min. geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl nebst 1 Messerspitze Backpulver darunter gemengt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Gold- und Silbertorte.

Zutaten: 1. Boden: 4 Eigelb, 60 g Butter, 150 g Zucker, 200 g Mehl,
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, stark $\frac{1}{2}$ Tasse Milch.

Zutaten: 2. Boden: 4 Eiweiß, 60 g Butter, 150 g Zucker, 200 g Mehl,
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, stark $\frac{1}{2}$ Tasse Milch.

Eigelb, Butter, Zucker werden schaumig gerührt, Mehl mit Backpulver gesiebt, nebst der Milch abwechselnd zugegeben, eingefüllt und gebacken. Der Teig muß im Blech gut verlaufen, damit die Torte in der Mitte nicht zu hoch wird und beide Böden gut aufeinander gesetzt werden können.

Butter, Zucker, Milch werden schaumig gerührt, Mehl, Backpulver, Milch und Eierschnee abwechselnd zugegeben. Wenn der erste Boden fertig ist, wird die zweite Masse in die gleiche Form gefüllt und der Teig gut nach außen verteilt, damit der Backpulverkuchen in der Mitte nicht zu hoch wird. Nach dem Erkalten werden die einzelnen Böden je nach der Weite der Form 1—2mal durchgeschnitten und mit Eingemachtem oder Creme gefüllt. Hat man die Torte schon einige Tage gebacken, so werden die einzelnen Böden mit $\frac{1}{2}$ Tasse heißem Zuckerwasser, dem 1 Eßlöffel Kirschwasser beigelegt werden kann, angefeuchtet. Man setzt abwechselnd einen gelben und einen weißen Boden übereinander.

Haselnußcreme zur Gold- und Silbertorte.

$\frac{1}{8}$ Liter Milch wird mit etwas Vanillegeschmack siedend gemacht; 80 g Haselnüsse werden geröstet, geschält und gemahlen; 1 Eigelb wird mit 50 g Zucker schaumig gerührt; dann wird 1 Eßlöffel Stärkemehl angerührt und alle Zutaten der Milch zugegeben und geschlagen bis zum Kochen. Nach dem Erkalten wird der Eierschnee leicht darunter gemengt.

Apfeltaschen.

Zutaten: 100 g Mehl, 20 g Butter, 6 Eßlöffel lauwarmes Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfd. Apfel, 50 g Zucker, etwas Zimt, Butterstückchen.

Das gesiebte Mehl wird mit dem Wasser und der Butter auf dem Wellbrett zu einem zarten Teig verarbeitet. Man bedeckt ihn mit einer erwärmten Schüssel und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Std. ruhen. Unterdessen werden die Äpfel geschält und in feine Blättchen geschnitten. Der etwas ausgewellte Teig wird auf ein mit Mehl bestäubtes Tischtuch gegeben und mit dem Handballen so dünn als möglich ausgezogen. Man bestreicht den Teig mit zerlassener Butter, schneidet etwa 15 cm große Vierecke davon, gibt die Äpfel nebst Zucker und Zimt darauf und schlägt die Teigecken über die Äpfel. Man gibt sie auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie bei guter Hitze 30—40 Min. Nach Belieben kann man die Apfeltaschen, bevor sie in den Ofen kommen, mit zerlassener Butter oder Eigelb bestreichen.

Apfelkuchen.

Man bereitet einen Mürbeteig (siehe Seite 66) und läßt ihn einige Zeit ruhen. Die Äpfel werden geschält, in große Schnitze geteilt, eingekerbt und mit Zucker bestreut. Nachdem der Teig ausgewellt ist, wird er auf das bestrichene Blech gegeben und die Äpfel darauf gesetzt. Der Kuchen wird bei guter Hitze etwa $\frac{3}{4}$ Std. gebacken. Während des Backens bestreicht man die Äpfel mit zerlassener Butter. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, kann man ihn noch mit etwas Zucker bestreuen.

Apfelstrudel.

Mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 1 Ei, 2—3 Eßlöffel Wasser und etwas Salz bereitet man einen festen Nudelteig. Man macht zwei runde Kuchen daraus, wellt diese so dünn als möglich aus (daß man eine Zeitung hindurch lesen kann). Die Äpfel werden geschält, in feine Blättchen geschnitten und eingezuckert. Man gibt den ausgewellten Teig auf ein Tischtuch, verteilt die Äpfel darauf und rollt den Teig mit Hilfe des Tischtuches zusammen. Man legt den Strudel in eine mit Butter bestrichene Pfanne, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und bäckt ihn in gut heißem Ofen 30—40 Min. Nach dem Backen schneidet man etwa 3 fingerbreite Stücke und gibt den Strudel warm zu Tisch. Zu Apfelstrudel kann auch der Teig von Apfeltaschen Verwendung finden.

Kartoffelhörnle.

50 g Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Ei oder 1 Eßlöffel angerührtes Mehl werden gut verrührt, dann nach und nach $\frac{1}{2}$ Pfd. vom Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, wenig Salz und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver gesiebt, zugegeben und der Teig auf dem Wellbrett leicht zusammengeschafft. Nachdem der Teig in der Kälte $\frac{1}{2}$ Std. geruht hat, wird er etwa messerrückendick ausgewellt, etwa 15 cm große Vierecke davon geschnitten, 1 Kaffeelöffel Marmelade darauf gegeben und die Stücke von einer Ecke aus zusammengerollt. Man formt sie zu Hörnchen, gibt sie auf das bestrichene Blech und bäckt sie schön gelb.

Blätterteig.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, etwa $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, eine Prise Salz, 1 Eßlöffel Essig.

Für Blätterteigstücke, welche während des Backens recht hoch gehen sollen, rechnet man auf 1 Pfd. Mehl $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter. Für Blätterteigböden und solche Backwerke, bei denen es auf das Aufgehen des Blätterteiges nicht ankommt, kann man auch weniger Butter nehmen.

Unter das gesiebte Mehl gibt man Salz und Essig und rührt dieses mit dem Wasser und einem Stückchen Butter zu einem ziemlich

festen Teig an, der solange gezogen wird, bis er schön glatt ist. Man läßt diesen Wasserteig etwa $\frac{1}{2}$ Std. ruhen. Unterdessen wird die Butter in einem Stück Pergamentpapier ausgewellt. Auf diese Weise wird das Wasser entfernt und man braucht die Butter nicht mit den Händen zu kneten. Mit der Festigkeit des Teiges hat man sich nach der Butter zu richten: sie soll fest sein. Hat man dagegen eine weiche Butter, so muß auch der Wasserteig etwas weicher sein. Eine weiche Butter und ein fester Teig lassen sich nicht zusammen verarbeiten, da beim Auswellen des Teiges die Butter herauskommt. Beim Backen würde dieser Blätterteig nicht genügend aufgehen. Dem Wasserteig gibt man etwa nußgroß Butter zu; dadurch wird der Teig geschmeidig und läßt sich besser ausrollen. Durch die Zugabe von Essig wird das Gebäck mehr gehoben, denn der Essig dient als Lockerungsmittel. Statt des Essigs dient auch Kirschwasser oder Rum als Lockerungsmittel. Dem kaltgestellten Wasserteig wird die Butter eingewellt. Auf dem mit Mehl bestäubten Brett wird der Wasserteig nach vier Seiten ausgerollt, so daß die Enden dünner sind als das Mittelstück. Die Butter wird daraufgelegt und der Teig von allen vier Seiten über die Butter geschlagen. Man rollt den Teig der Länge nach aus, etwa 1 cm dick, schlägt ihn dreifach zusammen und legt ihn so, daß die offene Seite dem Arbeitenden zu schaut. Nun wird er nochmals ausgewellt und wieder zusammengeschlagen. Der Teig erhält sechs solcher Touren, muß jedoch nach dem jeweiligen Auswellen immer etwa 15 Min. ruhen, da er sonst während des Auswellens zusammenschnurrt. Hat der Blätterteig seine sechs Touren, so läßt man ihn wieder kurze Zeit ruhen, bevor er verarbeitet wird, und bedeckt ihn mit einem Tuch, damit sich keine Kruste bildet, weil dadurch das Aufgehen des Teiges verhindert wird. Der Blätterteig muß in sehr heißem Ofen gebacken werden, da er sonst nicht genügend aufgehen kann und die Butter herausläuft. Den vorbereiteten Blätterteig gibt man auf ein mit Wasser abgspültes Blech. Durch das Wasser entwickelt sich Dampf, wodurch das Backwerk in die Höhe geht. Man soll den Ofen in den ersten 10 Min. nicht öffnen, damit der Teig am Aufgehen nicht gehindert wird. Reste von Blätterteig werden nicht zusammengeknetet, sondern nur in ein Tuch oder Pergamentpapier eingeschlagen oder zwischen 2 Tellern übereinandergelegt und können auch noch am nächsten Tag zu Tortenböden Verwendung finden.

Apfelkuchen mit Blätterteig.

Zutaten: 250 g Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, etwa $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Essig ($1\frac{1}{2}$ Pfd. Äpfel, 50 g Zucker).

Aus den zuerst genannten Zutaten wird ein Blätterteig hergestellt. Die Äpfel werden geschält, in dünne Blättchen geschnitten und am besten über Nacht eingezuckert. Man wellt etwa $\frac{2}{3}$ des Teiges ziemlich dünn aus und belegt damit Boden und Rand eines Tortenbleches.

Die vorbereiteten Apfel werden darauf geschichtet und mit dem Rest des Teiges bedeckt. Man sticht aus der Mitte der Torte mit einem Glas eine etwa 4 cm große Öffnung heraus, damit der Dampf entweichen kann, und bäckt die Torte, nachdem man sie mit etwas Eigelb bestrichen hat, bei guter Hitze $\frac{3}{4}$ —1 Std. Nach Belieben kann die Torte, wenn sie aus dem Ofen kommt, noch mit Zucker bestreut werden. Ubrige Teigreste können als Garnitur zur Torte Verwendung finden.

Apfelstrudel in Blätterteig.

Zutaten: 150 g Blätterteig, $\frac{3}{4}$ Pfd. Apfel, 1—2 Eßlöffel Zucker.

Der etwas ausgewellte Teig wird auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch gegeben und so dünn als möglich ausgezogen. Man gibt die in Blättchen geschnittenen Apfel darauf und rollt den Teig mit Hilfe des Tischtuches zusammen. Der Strudel wird bei guter Hitze 30—40 Min. gebacken, in Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut. Reste von Blätterteig dürfen nicht geknetet werden, sondern werden nur aufeinandergelegt.

Apfel in Blätterteig gehüllt.

Zutaten: 4 Apfel, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 60 g Butter, 3—4 Eßlöffel Wasser, 1 Kaffeelöffel Essig, etwas Zucker.

Mit Mehl, Wasser, Essig, 1 Prise Salz und Butter wird ein Blätterteig hergestellt. Während man den Teig ruhen läßt, werden die Apfel geschält und ausgebohrt. Der fertige Teig wird dünn ausgewellt, 14—15 cm große Vierecke geschnitten, die Apfel daraufgelegt und mit Marmelade gefüllt, der Teig von allen vier Ecken eingeschlagen und oben etwas zusammengedrückt. Man gibt die so vorgerichteten Apfel auf ein mit Wasser abgeschwenktes Blech und bäckt sie bei guter Hitze 20—30 Min. Nach dem Backen können sie noch mit Zucker bestreut werden.

Pfirsich-Krönchen.

Es wird hierzu der Blätterteig wie angegeben hergestellt, 6 Pfirsiche, welche nicht zu weich sein dürfen, werden geschält, halbiert und über Nacht in eine Zuckerlösung gegeben, welche man aus 60 g Zucker und 6 Eßlöffeln Wasser hergestellt hat. Der Blätterteig wird dünn ausgewellt, etwa 10—12 cm große Vierecke davon geschnitten, $\frac{1}{2}$ Pfirsich daraufgegeben, die 4 Ecken des Teiges zusammengeschlagen und auf ein schwach mit Butter bestrichenes Blech gesetzt. Man bäckt die Krönchen bei guter Hitze 20 Min. Unterdessen wird die Zuckerlösung etwas eingekocht, das Backwerk bestrichen und nochmals etwa 10 Min. in den Ofen gegeben.

Glanzglasur zu Blätterteig.

Das gebackene Gebäck wird mit Staubzucker überstreut, nochmals in den Ofen gegeben, bis der Zucker geschmolzen und gelb geworden ist.

Blätterteighalbmonde oder Spanisch Brot.

Hierzu bereitet man einen Blätterteig von $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 60 g Butter, 3—4 Eßlöffel Wasser, etwas Salz und 1 Eßlöffel Essig. Der Teig wird etwa 1 cm dick ausgewellt, mit einem Glas Plätzchen ausgestochen, die Oberfläche leicht mit Wasser oder Eiweiß bestrichen, zusammengeklappt, die Halbmonde auf ein nasses Blech gesetzt, vorsichtig mit etwas Eigelb bestrichen und bei guter Hitze etwa 20 Min. gebacken. Man verwendet die Blätterteighalbmonde als Garnitur zu Gemüseplatten.

Hefebblätterteig oder Plunderteig.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 50 g Zucker, etwas Salz, 1 Ei, 60 g Butter, 30 g Hefe.

Von obigen Zutaten wird ein ziemlich fester Teig bereitet, den man nach dem Schlagen über Nacht gehen läßt. Dann wellt man ihn dünn aus, streicht 60 g Butter darauf, legt den Teig nach Art des Blätterteiges zusammen, rollt ihn aus, schlägt ihn dreifach zusammen, von oben nach unten und von unten nach oben, läßt ihn 10 Min. ruhen, wellt ihn noch zweimal so aus und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Std. ruhen. Beim Auswellen hat man darauf zu achten, daß die offene Seite des zusammengeschlagenen Teiges dem Arbeitenden zu schaut. Dieser Teig kann zu allen Arten Hefegebäck Verwendung finden.

Hindenburgbrezel.

Man bereitet einen Hefebblätterteig wie oben angegeben. Sodann wellt man ihn messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen oder Messer $1\frac{1}{2}$ cm breite und etwa 35 cm lange Streifen, schlingt sie 5mal um sich selbst und formt Brezeln davon. Diese setzt man auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie etwa 25 Min. bei guter Hitze goldbraun. Nach Belieben kann das fertige Gebäck mit Staubzucker überstreut werden; man gibt es nochmals in den Ofen, bis der Zucker geschmolzen und gelb geworden ist.

Käse-Mürbeteig.

Mit 65 g Mehl, 30 g Butter, etwas Salz, Gewürz, 30 g geriebenem Schweizer- oder Parmesankäse wird ein Teig geknetet, runde Plätzchen ausgestochen und gebacken. Nach Belieben kann man die Plätzchen mit Käsecreme füllen und zwei aufeinander setzen.

Einfaches Kaffee- oder Teegebäck.

50 g Butter werden mit 50 g Zucker schaumig gerührt, 1 Ei oder 1 Eßlöffel angerührtes Mehl nebst $\frac{1}{5}$ Liter Milch zugegeben und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebtes Mehl und $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver daruntergemengt. Von dieser Masse setzt man mit einem Eßlöffel runde Plätzchen auf das gut bestrichene, mit Mehl bestäubte Blech und bäckt sie in mittelheißem Ofen etwa 20 Min.

11. Teil: Eingemachtes

Die Hagebutte, eine sehr wertvolle Frucht.

Leider wissen die wenigsten Menschen, daß die roten Scheinfrüchte der wilden Heckenrose, die Hagebutten, ungemein viel Vitamine enthalten und deshalb für uns von unschätzbarem Wert sind. Vitamin A und C treten oftmals in der Natur gleichzeitig auf. Die Hagebutte ist neben der schwarzen Johannisbeere und Sanddornbeere der weitaus stärkste C-Vitaminträger, sie übertrifft darin sogar noch die schwarze Johannisbeere um ein Mehrfaches. Die Hagebuttenmarmelade liefert einen Brotaufstrich, von dem zwei gestrichene Brote den Vitamin-C-Bedarf eines ganzen Tages decken. Man kann auch die Marmelade mit Wasser anrühren, um ein nahrhaftes, gutes Getränk daraus zu bereiten. Nur durch Rückkehr zu den natürlichen Kraftquellen im Pflanzenreich bekommt der Mensch wieder eine vollwertige, vitaminreiche Nahrung, die seine inneren lebenswichtigen Funktionen aufrecht erhält und die zu einem Leben im Einklang mit den Naturgesetzen nötig ist.

Ganze Hagebutten zum Garnieren von Torten oder Cremes.

Die Hagebutten müssen rot, aber noch hart sein. Sie werden halbiert und die Kerne entfernt. Auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Hagebutten rechnet man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker. Dieser wird mit wenig Wasser geläutert, abgekühlt, die Hagebutten zugegeben und vorsichtig weich gekocht. Alsdann füllt man sie in Gläser und bindet diese zu. Mit diesen Früchten lassen sich Torten und Cremes sehr schön garnieren.

Hagebuttenmarmelade.

Die Früchte werden halbiert, entkernt und durch die Rohkostmaschine getrieben. Auf 1 Pfd. Hagebutten wird 1 Pfd. Zucker mit 60 g Wasser zum Kochen gebracht, der Fruchtbrei hineingerührt und noch 5 Min. kochend erhalten, dann in Gläser oder Steinguttöpfe