

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Glanzglasur zu Blätterteig

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

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 Hefengebäck 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.