

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Apfelkuchen mit Blätterteig

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

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.