

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Blätterteig

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

### 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.