

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Kartoffelhörnle

[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