

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Marmorplätzchen

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

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.