

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Einfacher Mürbeteig zu Obstkuchen

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

auf den Teigboden, auf welchen man vorher Äpfel oder Rhabarber gelegt hat. Der Kuchen wird bei guter Hitze etwa 1 Std. gebacken.

Einfacher Mürbeteig zu Obstkuchen.

Man siebt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl nebst $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver auf das Wellbrett, gibt 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Zucker und ein Stückchen Butter zu, das man so klein als möglich zerpfückt, dann schafft man den Teig von der Mitte aus leicht zusammen und gibt nach und nach die nötige Milch zu (etwa $\frac{1}{8}$ Liter). Buttermilch darf im Gegensatz zu Hefeteig nur ganz kurz verarbeitet werden, da der Teig sonst beim Auswellen leicht bricht. Nach Belieben kann man auch 1 Ei zufügen. Man läßt den Teig mindestens $\frac{1}{2}$ Std. ruhen und verwendet ihn zu Obstkuchen aller Art. Bei ausgelegtem Teig kann man die Form am Rand mit Eiweiß streichen, damit der Teig am Rand nicht fällt.

Brötchen mit Backpulver.

Zutaten: 35 g Butter, 175 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Pfd. Mehl, 1 Backpulver.

Butter, Zucker und Ei werden schaumig gerührt, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und die Milch zugegeben und der Teig auf dem Wellbrett so leicht als möglich verarbeitet. Nachdem er eine Stunde kalt gestellt war, welt man ihn ziemlich dünn aus, drückt das mit Mehl bestäubte Reibeisen vorsichtig darauf, sticht runde Plätzchen ab und bäckt sie bei mittlerer Hitze 25—30 Min.

Stollen.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Sauermilch oder Buttermilch, 80—100 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Schwarzmehl, Zimt oder Vanillegeschmack, 1 Päckchen Backpulver.

Mehl und Backpulver werden in eine Schüssel gesiebt, Zucker und Gewürz zugegeben, nach und nach die Milch darunter gerührt. Man füllt den Teig in die gut bestrichene Stollenform und bäckt den Stollen bei guter Hitze etwa $\frac{3}{4}$ Std.

Schloßstengel.

Zutaten: 150 g Mehl, 45 g Zucker, 25 g Butter, 1 Ei, 2 starke Messerspitzen Backpulver.

Mehl, Butter, Zucker, Ei und Backpulver werden auf dem Wellbrett zusammengearbeitet und der Teig 1 Std. kaltgestellt. Sodann welt man ihn so dünn als möglich aus, schneidet mit dem Backrädchen oder mit dem Messer etwa $1\frac{1}{2}$ cm breite und 10 cm lange Streifen, setzt sie auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie während 20 Min. hellgelb. Man kann etwas von dem Ei zurückbehalten und das Gebäck, bevor es in den Ofen kommt, damit bestreichen.