

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Käsekuchen mit Apfel oder Rhabarber

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

tetes Pergamentpapier und den Deckel darauf und vergräbt die Büchse in Eis. Hierzu eignet sich am besten ein Eimer. Auf 2 Tassen Eis nimmt man 1 Tasse Salz. Das Eis wird in einem Sack in haselnußgroße Stücke zerklopft. Zunächst bedeckt man den Boden des Gefäßes mit Eis und Viehsalz, stellt die Blechdose hinein und füllt bis zur Höhe der Büchse mit Eis und Salz auf. Dann bedeckt man den Eimer mit einem Sack. Man läßt die Dose 1½—2 Std. stehen. Von Zeit zu Zeit kann man die Dose etwas hin- und herdrehen, damit das Eis schneller gefriert. Wenn nötig, wird von Zeit zu Zeit mit Eis und Salz nachgefüllt. Das Eiswasser darf aber nicht über den Deckel gehen. Beim Öffnen der Büchse trocknet man den Deckel ab, damit kein Salz an das Gefrorene kommt. Schon nach ½ Std. kann die Blechdose geöffnet werden. Man löst mit einem Messer das Gefrorene am Rand innen los. Auf diese Weise ist das Eis schneller fertig. Vor Gebrauch taucht man die Dose 1 Sekunde in heißes Wasser und stürzt das Eis auf eine runde Platte, oder man taucht einen Eßlöffel in heißes Wasser und sticht Klöße aus.

#### Fruchteis, 2. Art.

Man kann statt frische Früchte auch Saft oder Marmelade verwenden. Die Marmelade wird durch ein feines Sieb gestrichen. Hierzu benötigt man keinen Zucker, wenn die Marmelade schon gesüßt ist. Man verdünnt mit Milch oder Wasser.

## 10. Teil: Gebäck

#### Käsekuchen mit Apfel oder Rhabarber.

Mit ½ Pfd. Mehl, 10 g Hefe, etwas Salz, 1—2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Fett und der nötigen lauwarmen Milch wird ein Hefeteig bereitet und gut gehen lassen. Alsdann wird der Teig ausgewellt und auf das bestrichene Blech gegeben. Man reibt mit der groben Rohkostraffel 2—3 ungeschälte Äpfel auf den Teigboden. Man kann auch einige Stangen gut reifen Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit etwas Zucker stehen lassen und den Saft abgießen, ehe der Rhabarber auf den Teigboden kommt. Inzwischen hat man aus ½ l Magermilch und etwa ½ Päckchen Vanillepudding eine nicht zu steife Creme gekocht und erkalten lassen. 1 Pfd. Quark schlägt man mit dem Schneebesen schaumig, gibt etwas Zucker, 1 Eigelb oder 1 Eßlöffel Mehl und den Eierschnee zu, fügt die Creme unter den Quark und gibt dies



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, wellt 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 wellt 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.