

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Hefeschupfnudeln

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

die Schneckennudeln in den Ofen kommen, bestreicht man sie mit Milei, das mit etwas Wasser verrührt wird, und fügt etwas Zucker zu. Nach Belieben können auch einige gedörrte Zwetschgen, in kleine Würfel geschnitten, zur Fülle Verwendung finden.

Ofennudeln.

Diese werden wie Dampfnudeln zubereitet. Nachdem der Teig genügend gegangen ist, sticht man mit einem Eßlöffel runde Küchlein aus, setzt sie dicht nebeneinander auf ein bestrichenes Tortenblech, läßt sie nochmals gehen, bestreicht sie mit etwas zerlassener Butter oder Milei und bäckt die Ofennudeln bei guter Hitze schön braun.

Schneiderfleck.

Mit 1 Pfd. Mehl, etwas Butter, wenig Salz, 15—20 g Hefe und der nötigen lauwarmen Milch bereitet man einen Hefeteig und läßt ihn gut gehen. Alsdann nimmt man ihn auf das erwärmte, mit Mehl bestäubte Wellbrett und wellt ihn etwa $\frac{3}{4}$ cm dick aus. Mit einem Backrädchen oder Messer werden verschobene Rechtecke geschnitten, welche man in 10 cm Entfernung auf das bestrichene Blech gibt. Nun bestreicht man die Oberfläche mit zerlassener Butter, gibt wieder ein Teigstück darauf und so fort kreuz und quer 3—4 übereinander. Sie werden bei guter Hitze gebacken, sobald sie aus dem Ofen kommen, auseinandergerissen und mit Zucker bestreut. Nach Belieben kann man auch 1 Ei oder 1 Eßlöffel Milei zum Hefeteig nehmen.

Hefepfannkuchen.

Zu $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl rechnet man ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Milch, etwas Salz, 10—15 g Hefe, 1 Ei oder 1 Eßlöffel Milei, mit 2 Eßlöffeln Milch angerührt. Mit diesen Zutaten bereitet man einen dickflüssigen Hefeteig und stellt ihn zum Gehen in die Wärme. In einer Stielpfanne läßt man Fett heiß werden, gibt mit dem Eßlöffel runde Küchlein in das heiße Fett und zieht sie mit der Gabel etwas auseinander, damit sie gut durchbacken. Die Pfannkuchen werden auf beiden Seiten schön braun gebacken, mit Zucker bestreut und sofort serviert.

Hefeschupfnudeln.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 200—250 g tags zuvor in der Schale gekochte, geriebene Kartoffeln, 15 g Hefe, 1 Ei oder Milei, 1 Eßlöffel Fett, 1—2 Eßlöffel Zucker, Salz und ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter Milch.

Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt; dann rührt man mit der in lauwarmen Milch aufgelösten Hefe einen Vorteig an und läßt ihn gehen. Hierauf gibt man die geriebenen Kartoffeln, das Fett, welches in der lauwarmen Milch aufgelöst wurde, nebst den übrigen Zutaten zu dem Mehl und schlägt den Teig, bis er sich von der Schüssel löst. Man stellt ihn zum Gehen in die Wärme. Nachdem der Teig genügend

gegangen ist, nimmt man ihn auf das erwärmte, mit Mehl bestäubte Brett und formt fingerlange und zweifingerdicke Nudeln davon. Man läßt sie nochmals kurze Zeit gehen und bäckt sie schwimmend in Öl auf allen Seiten schön braun. Noch heiß werden sie mit Zucker bestreut.

7. Teil:

Salate

Salatbeiguß bzw. Ersatzmittel für Salatbeiguß siehe unter Beigüsse.

Kopfsalat.

Der Salat wird geputzt, sorgfältig gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb gegeben. Man bereitet einen Salatbeiguß, gibt fein verwiegte Zwiebeln oder Kräuter, wie Estragon, Boretsch, Dill, Zitronenmelisse, Pimpernelle oder Schnittlauch zu, vermennt alles gut, gibt den Salat kurz vor dem Anrichten zu und mengt ihn leicht durch.

Endiviensalat.

Der Salat wird geputzt, von den schlechten Blättern befreit und mehrere Male gewaschen. Dann schneidet man ihn in feine Streifen, wäscht ihn nochmals rasch durch und gibt ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Sollte der Endivien bitter sein, so wird er noch etwa 10—15 Min. in lauwarmes Wasser gelegt. Dann bereitet man einen Salatbeiguß, gibt den Salat zu und mengt ihn gut durch. Wenn der Salat zart ist, können die gelben Blätter auch nur in Stückchen geteilt statt in Streifen geschnitten werden. Nach Belieben kann man die Schüssel zuvor mit Knoblauch ausreiben.

Gurkensalat.

Die gewaschenen Gurken werden geschält, die Kerne entfernt, dann in feine Scheiben geschnitten oder gehobelt. Man bereitet den Salatbeiguß mit Essig, etwas Öl oder Milch, wenig Salz und fein verwiegten Kräutern oder Schnittlauch, rührt den Salatbeiguß gut durch, gibt nach Belieben etwas Senf zu, mengt zuletzt die Gurken darunter und bringt den Salat sofort zu Tisch.

Tomatensalat.

Die Tomaten werden abgerieben und in Scheiben geschnitten; dann bereitet man einen Salatbeiguß, gibt die Tomaten lagenweise in eine Glasschale und gießt immer etwas Beiguß darüber. Will man die