

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Schneckenudeln

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

Ist das Stäbchen trocken, so ist das Gebäck ausgebacken. Bei zu großer Oberhitze überdeckt man das Backwerk mit Papier, wenn es noch nicht durchgebacken ist.

### Teestollen ohne Eier.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, ein Stückchen Butter, etwa  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, 2—3 Eßlöffel Zucker, Salz, 15—20 g Hefe.

Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt; dann macht man mit lauwärmer Milch und der Hefe einen Vorteig, den man zum Gehen in die Wärme stellt. Nachdem dieser gegangen ist, wird ein fester Hefeteig hergestellt, welcher tüchtig geschafft werden muß; man läßt diesen gut gehen. Dann nimmt man den Teig auf das erwärmte Wellbrett und formt einen Stollen, den man auf dem bestrichenen Blech nochmals gehen läßt. Bei guter Hitze wird der Stollen 1 Std. gebacken. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit zerlassener Butter bestrichen und mit Zucker bestreut. Als Ersatz für Sultaninen kann man einige gedörrte Birnen oder Zwetschgen, welche man über Nacht eingeweicht hat, in kleine Würfel schneiden und dem Teig zugeben, wenn er tüchtig geschafft ist.

### Dampfnudeln.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 1—2 Eßlöffel Fett, etwa  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, etwas Salz, 1—2 Eßlöffel Zucker, 15—20 g Hefe.

Mit diesen Zutaten bereitet man einen schönen, glatten Hefeteig, welchen man zum Gehen in die Wärme stellt. Nachdem er genügend gegangen ist, sticht man mit einem Eßlöffel runde Küchlein aus oder man nimmt den Teig auf das erwärmte Wellbrett, wellt ihn etwa 2 cm dick aus und sticht mit einem Glas Küchlein aus. Diese setzt man auf ein mit Mehl bestäubtes, erwärmtes Brett und läßt sie nochmals etwa 15 Min. gehen. In eine gut schließende Pfanne gibt man 1 Glas Wasser, etwas Salz oder Zucker und ein Stückchen Butter oder Fett, läßt dieses zusammen aufkochen, setzt die Dampfnudeln vorsichtig hinein, schließt die Pfanne und läßt die Dampfnudeln bei mäßiger Hitze etwa 20 Min. aufziehen. Sobald es anfängt zu krachen, wird der Deckel vorsichtig abgenommen; man löst die Dampfnudeln mit einem Messer oder Schöpfelchen von der Pfanne los. Nach Belieben kann man auch ein Ei oder 1 Eßlöffel Mehl zum Hefeteig nehmen und zum Aufziehen der Dampfnudeln Milch verwenden.

### Schneckennudeln.

Hierzu wird ein Hefeteig bereitet wie zu Dampfnudeln. Nachdem er gegangen ist, wellt man den Teig 1 cm dick aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, streut etwas Zucker darauf, schneidet etwa 5 cm breite und 15 cm lange Streifen, rollt sie leicht zusammen, gibt sie auf ein bestrichenes Blech und läßt sie nochmals kurz gehen. Bevor

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