

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Teestollen ohne Eier

[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