

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Allgemeines über Hefeteig

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

zupftes Brot. Einige Äpfel werden geschält, in dünne Blättchen geschnitten und mit etwas Zucker vermengt. Dann gibt man die Äpfel unter den angerührten Teig und bäckt nicht zu dicke Pfannkuchen. Sobald sie auf einer Seite angebacken sind, gibt man einen Deckel auf die Pfanne, damit die Äpfel gar werden. Man richtet sie sofort an, bestreut sie mit Zucker und brennt sie nach Belieben mit einem glühenden Schäufelchen ab.

#### **Kirschpfannkuchen.**

Sie werden wie Apfelpfannkuchen zubereitet. Man mischt die entstieltten, gewaschenen Kirschen darunter und bäckt nicht zu dicke Pfannkuchen.

#### **Gefüllte Pfannkuchen anderer Art.**

Die fertig gebackenen Pfannkuchen werden mit Marmelade bestrichen, sofort aufgerollt, mit etwas Zucker bestreut und mit einer glühenden Backschaufel abgebrannt.

#### **Grießklöße ausgestochen.**

$\frac{1}{4}$  Pfd. Grieß wird in  $\frac{1}{2}$  Liter kochende Milch eingerührt und etwas Salz zugefügt. Man läßt die Masse unter Rühren etwa 10 Min. kochen, gibt 1 Eßlöffel Zucker zu und sticht mit einem Eßlöffel, den man in zerlassene Butter getaucht hat, Klöße ab. Man gibt sie mit Kompott zu Tisch.

#### **Allgemeines über Hefeteig.**

Der Hefeteig ist eine Zusammenstellung von Mehl, Milch oder Wasser, Zucker, Butter, Ei oder Milei und Hefe. Die Hefe dient als Lockerungsmittel. Man unterscheidet Bier- und Preßhefe. Gute Preßhefe hat einen frischen, obstartigen Geruch und ist feuchtbrüchig. Die Hefe läßt sich an einem kühlen Ort einige Tage aufbewahren, wenn man sie in ein feuchtes Tuch einschlägt. Die Hefe besteht aus Gärungspilzen und diese brauchen zum Gedeihen Feuchtigkeit und Wärme; deshalb muß man die Hefeflüssigkeit stets lauwarm in den Teig geben. Nähme man die Flüssigkeit zu heiß, so würde man die Hefe verbrühen. Das Mehl wird zunächst gesiebt, dann rührt man mit der in lauwarmer Milch aufgelösten Hefe einen Vorteig an, stäubt etwas Mehl darüber und stellt den Teig, mit einem Tuch bedeckt, an die Wärme. Schon nach etwa 15 Min. kann man den Teig fertig machen. Ob der Vorteig genügend gegangen ist, erkennt man, wenn das aufgegangene Hefestück bei leichtem Druck zusammenfällt. Sind alle Zutaten zugegeben, so wird der Teig gut durchgearbeitet, bis er sich vom Kochlöffel oder von der Hand löst. Man stellt ihn dann zugedeckt an die Wärme. Hefeteig wird ziemlich heiß gebacken. Um festzustellen, ob das Backwerk genügend ausgebacken ist, sticht man mit einer Stricknadel oder zugespitztem Holzstäbchen in den Kuchen.

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