

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Grießklöße ausgestochen

[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.