

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Apfelfannkuchen

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

6. Teil: Mehlspeisen

Hunger und Appetit sind Rufe des Blutes und der Zellen nach Nährstoffen, gleichzeitig auch Organgefühle, und zwar der Appetit eines der Mundhöhle, der Hunger eines des Magens. Der Appetit ist das Vorsignal, der Hunger das Hauptsignal. Der Appetit bedeutet die Qualität, der Hunger die Quantität. (Aus „Schlemme ohne Fleisch“. Von Dr. Balzli, Schweiz.)

Nudeln.

Für 2 Personen rechnet man 1 Ei oder 1 Eßlöffel Milei, mit 2 Eßlöffeln Wasser gut verrührt, auf 1 Ei etwa 100—120 g Mehl. Ei oder Milei wird in einer Schüssel verrührt und mit dem gesiebten Mehl vermenget. Dann nimmt man den Teig auf das mit Mehl bestäubte Wellbrett und verarbeitet ihn mit den Händen solange, bis er beim Durchschneiden kleine Löchlein zeigt. Nun formt man runde Kuchen daraus, die man so dünn wie möglich auswellt. Diese läßt man auf einem Tuche abtrocknen, rollt sie dann zusammen und schneidet sie zu Gemüsenudeln in 1 cm breite, zu Suppenudeln in ganz feine Streifen, die man zum Nachtrocknen auf dem Wellbrett aufschüttelt. Gemüsenudeln werden in kochendem Salzwasser, die Suppenudeln in der durchgeseihten Fleischbrühe etwa 10—15 Min. gekocht.

Spätzle.

Auf 1 Pfd. Mehl rechnet man 2 Eier oder 2 Eßlöffel Milei, mit 4 Eßlöffeln Wasser angerührt, etwas Salz und etwa $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Mit diesen Zutaten bereitet man einen glatten, zähen Teig, welchen man tüchtig schlagen muß, bis er Blasen wirft. Dann läßt man ihn einige Zeit ruhen, nimmt alsdann einen Teil des Teiges auf ein nasses Brett und schabt mit einem breiten Messer lange, dünne Spätzle in kochendes Salzwasser. Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie gut abtropfen.

Pfannkuchen.

Man bereitet einen Pfannkuchenteig mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, stark $\frac{1}{2}$ Liter warmer Milch, etwas Salz, 1 Kaffeelöffel Backpulver (mit dem Mehl gesiebt), 2 Eier oder 2 Eßlöffel Milei, mit 4 Eßlöffeln Wasser angerührt. Der Teig wird mit warmer Milch angerührt und tüchtig geschlagen, ehe alle Milch zugegeben ist. In einer Omelettenpfanne werden die Pfannkuchen auf beiden Seiten braun gebacken.

Apfelpfannkuchen.

Unter den wie oben angegebenen Pfannkuchenteig gibt man noch eine Scheibe in Milch eingeweichtes, gut ausgedrücktes und ver-

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.