Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 52

Rubrik: Aus der Küche

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

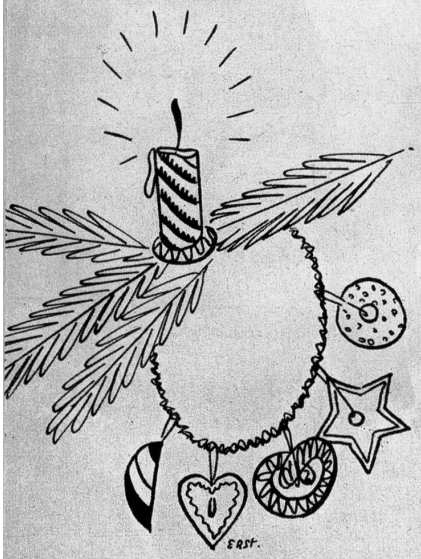
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

WAS BACKEN WIR *in letzter Minute*

Ein feiner Orangenkuchen: Zutaten: 150 g Mehl, 50 g Fett, 1 Eigelb, 2 Löffel Zucker, 3-4 Löffel Zitronenwasser, 4-5 Orangen, 2 Bananen; Guss: Knapp ein Deziliter Wasser, 50 g Zucker, 1 Blatt Gelatine. Das Fett mit dem Mehl verreiben, Zucker, Salz und Zitronenwasser verklopfen und das Mehl damit anfeuchten, rasch zu einem Teig kneten und mindestens ½ Stunde ruhen lassen. Dann auswallen und ein mittelgrosses Kuchenblech damit auslegen. Den Kuchenboden mit einem Butterpapier, Aprikosensteinen oder mit



Erbsli belegen und backen. Diesen Kuchenboden dicht mit Orangenscheiben und Bananen belegen. Die Gelatine in kaltes Wasser legen, bis sie weich ist; das Wasser mit dem Zucker aufkochen, die Gelatine dazu geben, nur zergehen lassen, nicht kochen, und dann diesen Guss, wenn er erkaltet ist, aber noch nicht festgeworden ist, über die Früchte geben. Der Boden des Kuchens kann am Vortag gebacken, mit den Früchten auch erst am folgenden Tage belegt werden.

Weihnachtskuchen: Teig wie zum Orangenkuchen. Füllung: 4 Deziliter Milch, 1 Prise Salz, 120 g Hirse oder Reisflocken, 40 g Butter, 80 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale, 2 Eigelb, 30 g gemahlene Mandeln, 2 Eiweiss.

Hirse oder Reisflocken mit heisser Milch anrühren und erkalten lassen. Butter, Zucker und Zitronenschalen und Eigelb schaumigschlagen, die Reis- oder Hirsemasse darunterziehen, ebenso die gemahlenen Mandeln; dann die Eiweiss in Schnee schlagen, und locker darunter mischen. Den Teig auswallen und eine mittelgrosse Springform damit auslegen, die Masse daraufstreichen, aus dem übrigen Teig Streifen formen, und den Kuchen damit garnieren. Bei mässiger Hitze backen.

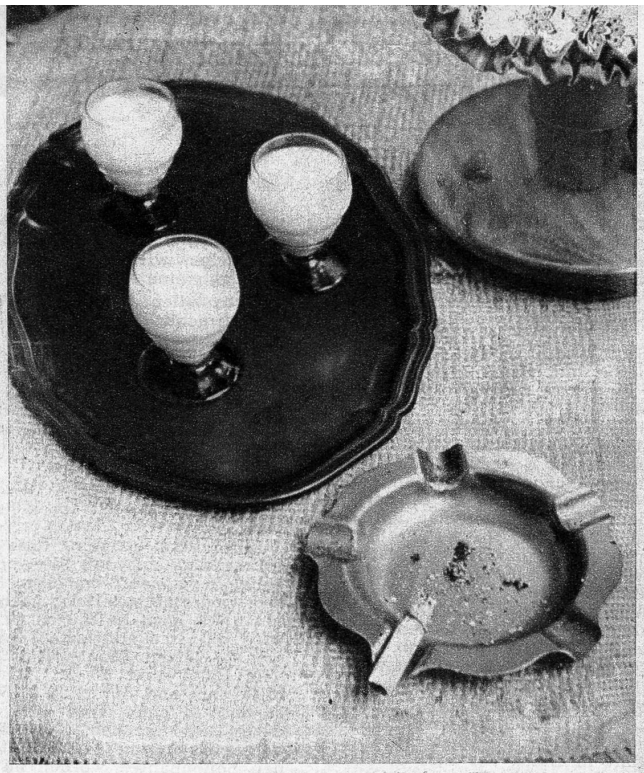
Gefüllter Hefering: Zutaten: 500 g Mehl, 20 g Hefe, 1 Teelöffel Salz, 2 Deziliter Haushaltrahm, zirka 1 Deziliter Milch, 50 g Zucker, 1 Ei. Füllung: 200 g süsse Haselnusscreme, 60 g Zwieback, einige Löffel Fruchtkonzentrat.

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten, an der Wärme um das Doppelte gehen lassen, dann zu einem Rechteck auswallen, der Teig muss so lang sein, wie der Umfang der Springform. Zur Füllung die Zwiebackstückchen zerdrücken oder zerreiben, mit der Haselnusscreme vermischen und mit einigen Löffeln Fruchkonzentrat oder 1 Löffel Zucker und Milch verrühren, bis sich die Masse gut streichen lässt. Dann auf den Teig aufstreichen, diesen einrollen, das Ende befeuchten und in eine Springform legen. In die Mitte eine alte umgestülpte Tasse oder Büchse stellen! Den Hefeteig an der Wärme nochmals 20—30 Minuten gehen lassen, den Ring mit etwas zurückbehaltenem Ei bestreichen, mit einer Schere, die man vorweg in heisses Wasser taucht, durch ein paar Einschnitte einige Verzierungen anbringen, und den Hefering in mässiger Hitze backen.

Ein Festtagskuchen: Zutaten: 80 g Butter, 200 g Zucker, 4 Eigelb, 200 g Schokoladeflöckli, 1½ Deziliter Milch, 200 g Mandeln, 250 g Mehl, 1 Päckli Backpulver, 4 Eiweiss.

Butter, Zucker und Eigelb schaumigrühren, die gemahlenen Mandeln dazugeben, die Schokoladeflöckli in der Milch erwärmen, und wenn sie weich sind, gut verrühren, abwechslungsweise mit dem mit dem Backpulver vermischten Mehl unter die Kuchenmasse mischen, zuletzt die zu Schnee geschlagenen Eiweiss darunterziehen und in einer Springform bei Mittelhitze backen.

J. R.



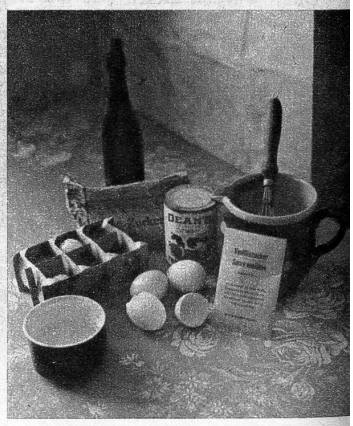
Eierlikör

Haben Sie schon daran gedacht, dass man selber einen sehr guten Eierlikör zubereiten kann? Soll ich Ihnen mein Rezept verraten? Aber nicht weitersagen!

Das Rezept hab' ich selbst schon sehr oft ausprobiert und es hat mir immer das Lob meiner Gäste und nicht zu vergessen — meines Gatten, eingebracht.

Zutaten: 1 grosse Liter-Dose ungezuckerte Kondensmilch, 11 Eier, 125 g feinen Zucker, ein halbes Pack Vanillinzukker, halbe Tasse Wasser, 3 Deziliter Cognac.

Zubereitung: Zuerst die halbe Tasse Wasser abkochen und ganz gut abkühlen lassen. Dann trennen Sie vorsichtig das Eigelb vom Eiweiss. Zukker, Vanillinzucker und die Eigelb in einem Krug oder ganz sauberen Topf 10 Minuten schlagen. Nacheinander die übrigen Zutaten dazugeben und das Ganze nochmals 10 Minuten gut schlagen. Wenn sich der Schaum gesetzt hat, in eine Likörflasche abfüllen, zirka 2 Tage stehenlassen — und dann ist ihr Eierlikör servierbereit. (Die Zutaten ergeben ungefähr 1 Liter.) Je nach Geschmack kann der Likör süsser oder mit etwas mehr Cognac stär-



ker zubereitet werden. Das vorige Eiweiss wird den guten Hausfrauen keine grosse Sorge sein. Ein Obstkuchen mit Schnee ist immer beliebt.

Hella.

Konfekt von Haselnüssen

Zutaten: 200 g Haselnüsse, 100 g Mandeln, 400 g Zucker, 4 Eiweiss, Teelöffel Rum.

Zubereitung: Haselnüsse und Mandeln werden feingemahlen. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Zucker zum Eischnee geben und zusammen eine halbe Stunde rühren. Dann Mandeln und Haselnüsse zugeben und zuletzt den Rum. Backblech gut einfetten, von der Masse mit einem Teelöffel Häufchen oder Vierecke aufsetzen und mit Staubzucker bestreuen und backen.

Hella.

Mandelhäufchen

Zutaten: 3 Eiweiss, 250 g Zucker, 250 g Mandeln, etwas Zitronensaft, Vanillinzucker nach Geschmack.

Zubereitung: Eiweiss, Zucker, Zitronensaft und Vanillinzucker gut 20 Minuten rühren. Mandeln dünnschneiden oder mahlen, dazugeben und nochmals 10 Minuten rühren. Auf das Backblech Pergamentpapier legen, von der Masse kleine Häufchen aufsetzen und ziemlich hellbacken. Sollten sich die Häufchen nach dem Backen schlecht vom Papier lösen, dann das Papier leicht anfeuchten.

Hella.