Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 11 (1935-1936)
Heft: 2

Artikel: Hefe-Backwerk
Autor: G.P.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065810

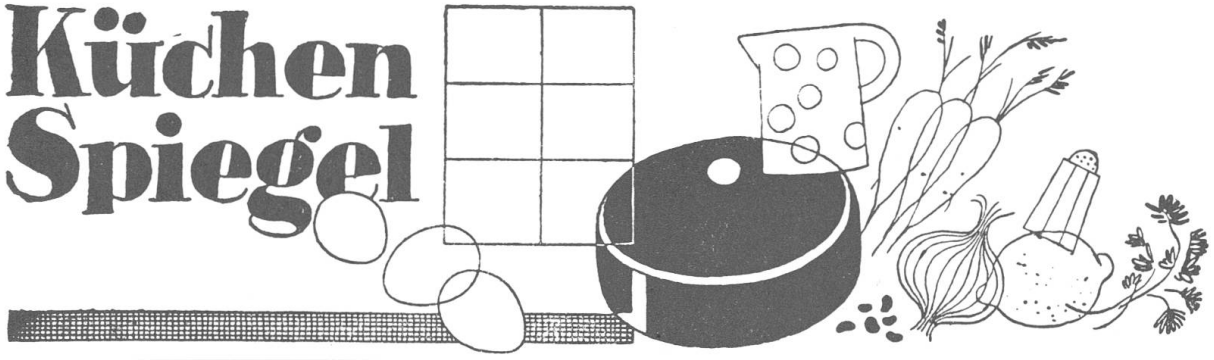
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 02.10.2025

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



HEFE-BACKWERK

Von Frau G. P.

Die erste Hauptregel bei der Zubereitung von Hefebackwerk heisst: lauwarme Zutaten. Zu heiss oder zu kalt verdirbt den Hefeteig. Auch Zugluft wirkt ungünstig. Die Zutaten sollen von Anfang an an einem warmen Plätzchen (etwa 30 Grad), es kann in einem ganz schwach geheizten Tellerwärmer oder in dem Bratofen sein, temperiert werden.

Die zweite Hauptregel: die Presshefe soll frisch sein. Kaufen Sie sie in einer Bäckerei, die ordentlich Umsatz hat und verarbeiten Sie sie noch am gleichen Tage.

Am besten ist es, die Hefe gleich mit etwas Zucker zu verrühren, was sie sehr schnell auflöst und flüssig werden lässt. Man rechnet auf ein Pfund Mehl 20 bis 30 Gramm Presshefe. Früher wurde statt Presshefe oft Bierhefe verwendet. Sie war aber in der Verarbeitung viel umständlicher, wie aus ältern Kochbüchern zu entnehmen ist.

Im allgemeinen kann man bei Heferezepten sagen: je mehr Eier, desto mehr Butter. Aber auch mehr Hefe, doch höchstens 30 Gramm auf ein Pfund Mehl. Denn zuviel Hefe, wie auch zuviel Eier, machen das Gebäck trocken.

In jeden Hefeteig kommt Salz, ein wenig Zucker und nach Belieben Diamalt (in Drogerien erhältlich).

Nun die Verarbeitung. Das erforderliche Quantum Hefe mit etwas Zucker verrühren, bis sie flüssig ist, dann die lauwarme Milch beifügen und mit soviel Mehl verrühren, dass ein ziemlich dicker Teig entsteht. Dieser Vorteig soll nun vor der weitern Verarbeitung mit den übrigen Zutaten aufgehen. Dazu stellt man ihn entweder mindestens eine Viertelstunde lang in mässige Wärme oder man lässt ihn einfach in der Küchentemperatur stehen, bis er um das Doppelte aufgegangen ist, was aber bedeutend länger geht.

Inzwischen werden die vorgewärmten Zutaten in folgender Reihenfolge gemischt: Butter, Zucker, Eier, Gewürze, Mehl und Milch. Unter diesen Teig knetet man den Vorteig, und zwar ist tüchtiges Kneten notwendig. Der Teig soll sich nach dem Kneten von der Schüssel ablösen.

Je nach der Art des Gebäckes wird der fertige Teig in einer Schüssel oder bereits in der Backform selbst mit einem Tuch bedeckt stehen gelassen, damit er nochmals um etwa 3 cm aufgehen kann. An einem mässig warmen Ort braucht er ein bis zwei, in der gewöhnlichen Küchentemperatur zwei bis vier Stunden. Hefeteig muss in ziemlich starker Hitze gebacken werden. Den Backofen darf man während den ersten zwanzig Minuten nicht öffnen. Hefebackwerk schmeckt am allerbesten möglichst frisch.

Vielleicht scheint die Zubereitung einer im Hefebacken unerfahrenen Frau etwas kompliziert. Ich weiss auch, dass sehr viele Frauen einen gelinden Schrecken vor der Zubereitung von Hefesachen haben, und zwar vor allem, weil ihnen das Aufgehen des Vorteiges und auch das Aufgehen des eigentlichen Teiges sehr zweifelhaft erscheint. Wenn aber so oft behauptet wird, mit Hefe zu backen sei kompliziert und schwierig und gerate am Ende doch nicht, so muss ich sagen, dass mich meine langjährige eigene Erfahrung gerade das Gegenteil gelehrt hat. Die ganze Kunst liegt darin, die paar oben aufgezählten Grundregeln genau zu befolgen.

SCHWEIZ. MILCHKOMMISSION **100% reine Butter**

ein neuer Stern

Marietta

Tobler

Der neue Stern am Chocolade-Himmel, die feurigsüsse

Marietta

hat ihren Siegeszug angetreten. Die rassige, temperamentvolle Eigenart dieser jüngern Schwester der allbeliebten Teresina wird Sie und Ihren Gaumen entzücken. Die neuartige 100-Gr.-Tablette besteht aus 18 reichlich mit Rahm-Fine-Champagne gefüllten, köstlichen Bonbons.

Marietta kostet wohl 60 Rappen, aber ....

Alle Herzen weit und breit hat die herbsüsse

Térésina

erobert. Auch Sie werden ihr treu bleiben, denn man kann sich von ihrer geschmacklichen Erlesenheit nicht lossagen. Die 100-Gr.-Tablette mit den 18 herrlichen, rahmgefüllten Bonbons kostet nur 50 Rappen.

Térésina

Tobler

50 Cts

Wer im Zweifel ist, wählt beide...

Tobler

Rezepte von Hefebackwerken

Brötchen zum Tee

250 g Mehl,
125 g Butter,
60 g Zucker,
1 Teelöffel Salz,
½ Tasse rohe Milch,
3 Eier,
20 g Presshefe.

Mit Milch und Presshefe Vorteig machen; wenn dieser aufgegangen, geschmolzene Butter, die verklopften Eier, das Salz und den Zucker beigeben, den Teig stark klopfen und in kleine Formen oder in eine Cake-Form einfüllen, aufgehen lassen und in mittelheissem Ofen backen.

Berner Züpfe

30 g Presshefe,
½ Tasse Milch,
150 g Butter,
2 Löffel ausgekochte Butter,
2 Löffel Olivenöl,
½ Löffel Zucker,
1 Löffel Salz,
2 Eigelb,
1 kg Mehl, 1–2 Tassen Milch.

Alle Zutaten vor der Verarbeitung an die Wärme stellen. Die Presshefe mit dem halben Löffel Zucker auflösen, dann die halbe Tasse lauwarme Milch zugeben und soviel vom temperierten Mehl mit der aufgemachten Hefe vermischen, dass ein dickes Teiglein entsteht. Wenn dieses um das Doppelte aufgegangen ist, fügt man die übrigen Zutaten bei und verarbeitet alles zu einem Teig. Man kann aber auch den eigentlichen Kuchenteig separat zubereiten: Butter schaumig rühren, Salz, Eigelb, Mehl und dann soviel lauwarme Milch beifügen, bis ein ziemlich dicker Teig entsteht. Nun den aufgegangenen Vorteig darunter kneten und fest mit den Händen klopfen, bis er nicht mehr klebt.

Aus dieser Masse formt man zwei Zöpfe und lässt sie gehen. Am besten lässt man sie über Nacht im Keller oder in nicht zu warmer Küche stehen, denn das langsame Aufgehen soll eher an der Kühle stattfinden.

Hefentorte

250 g Butter,

200 g Zucker,
500 g Mehl,
4 ganze Eier,
4 Eigelb,
1 Esslöffel Orangenblütenwasser,
2 Löffel Kirschwasser,
½ Tasse laue Milch,
15–20 g Presshefe,
1 Teelöffel Salz,
1 Löffel Diamalt.

Unter die schaumig geschlagene Butter unter tüchtigem Rühren abwechslungsweise nach und nach Zucker und Eier sowie Salz und Kirsch- oder Rosenwasser geben. Dann die in der lauen Milch gut aufgelöste Hefe unter die Masse mischen. Zuletzt das Mehl damit vermengen und in paniermehlbestreuter oder mit Mandeln und Butter bestrichener Form füllen und aufgehen lassen. In mässiger Hitze ungefähr ¾ Stunden backen. Die Torte kann glasiert oder mit Zimt und Zucker bestreut werden.

Berliner Pfannkuchen

20 g Presshefe,
¼ Tasse Milch,
60 g Butter,
60 g Zucker,
1 Kaffeelöffel Salz,
2 Eier,
300 g Mehl,
ca. ½ Tasse Milch, Konfitüre,
Backfett,
Zucker,
Zimt.

Alle Zutaten werden vorgewärmt. Den Vorteig mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Diesen 1 cm dick auswallen und zu runden Plätzchen ausstechen. Auf je ein Plätzchen in die Mitte etwas erwärmte Konfitüre geben, den Rand mit Eiweiss bestreichen, ein zweites Plätzchen darauf und die Ränder gut zusammendrücken. In einer Eisenpfanne wird das Backfett heiss gemacht, die Pfanne vom Feuer genommen und drei bis vier Plätzli in das heisse Fett gegeben. Wenn sie an die Oberfläche kommen, wird die Pfanne wieder aufs Feuer gestellt und die Berliner gebacken, bis sie braun sind. Mit der Drahtkelle werden sie herausgenommen, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und in Zukker und Zimt gewendet.

Eine schwache Sauce? Eine fade Suppe? Dann helfen Sie mit Maggi's Würze! Einige Tropfen heben schon den Geschmack. Die Suppe, die Sauce wird vollkommen. Maggi's Würze ist unerreicht an Feinheit und Würzekraft.

MAGGI's WÜRZE