

[Für die Küche]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **38 (1948)**

Heft 3

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Allerlei Gutes mit

Dörrobst

Birnenbrot und Birnenwecken

sie sind gute, alte Schweizer Spezialitäten und seit alters her nicht nur Sache des Berufsmannes sondern auch der Hausfrau. Da noch grosse Vorräte an gedörrten Birnen vorhanden sind, möchten wir dieses wahrschafte Gebäck, das just in die Winterszeit passt, in Erinnerung rufen.

Gelegtes Birnenbrot. (Ein Bündner Festtagsgebäck). 700 g Mehl, 40 g Hefe, 1 Esslöffel Salz, 100 g Fett, ca. 4 dl Milch, 1/2 Ei. Füllung: 1 kg weiche Dörrobirnen, 3 Löffel Zucker, 2 Löffel Brinbrotgewürz, 5 dl halt Wasser, halb Rotwein, 200 g Nusskerne, 200 g kernlose Weinbeeren, 200 g Feigen. (Diese Masse gibt 2 grosse Keksformen).

Einen Hefeteig zubereiten. Die Früchte roh schnetzeln, mit Zucker und Gewürzen bestreuen, die Flüssigkeit dazugeben und über Nacht ziehen lassen. Dann mit den geschnetzten Nusskernen vermischen. Den Teig 2 mm dick auswallen, Boden und Seitenwände einer Keksform auslegen, eine Lage Früchte einfüllen, eine Lage Teig daraufgeben und fortfahren bis man 3 Lagen Früchte hat. Mit einem Teigdeckel abschliessen, die Ränder von Deckel und Rand befeuchten, zusammendrücken und auf den Teigdeckel herunterlegen. Den Teigdeckel beliebig verzieren, das Ganze nochmals gehen lassen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Ei bestreichen und im Ofen bei Mittelhitze 1 1/2 Stunden backen.

Schnitzbrot. 1200 g Einheits- oder halb Einheits- halb Roggenmehl, 25 g Salz, 40 g Hefe, knapp 1/2 l Milch oder Wasser. (an Stelle dieses Teiges kann man 1 1/2 kg Brotteig vom Bäcker kaufen), 700 g Dörro-

birnen, 100 g Weinbeeren, 100 - 200 g Nusskerne, 2 Löffel Birnbrotgewürz, 4 dl Wasser, 50 g Zucker.

Die Birnen in kleine Stückchen schneiden, mit den grob geschnittenen Nusskernen, den Weinbeeren, Zucker und Wasser vermischen und 12 Stunden stehen lassen. Einen Hefeteig zubereiten und wenn er gut geknetet ist, die Birnen mit etwas Mehl bestäuben und nach und nach unter den Teig arbeiten. Den Teig zum Gehen an die Wärme stellen, aus dieser Masse 2-4 Brote formen, nochmals gehen lassen und bei mässiger Hitze in 1 bis 1 1/4 Stunden backen.

Birnenwecken mit geriebenem Teig. 1/2 kg Dörrobirnen, 120 g süsse Apfelschnitze, 120 g Dörrozweitschgen, 100 g Weinbeeren, 100 g Feigen, 1 abgeriebene Zitronenschale, 100 g Nusskerne, 1 Löffel Birnbrotgewürz, 1 Glas Rotwein. Teig: 1/2 kg Mehl, 150 g Fett, 1/2 Löffel Salz, ca. 2 dl Wasser, Ei zum Bestreichen.

Birnen, Apfelschnitze und Zweitschgen über Nacht einweichen und mit dem Einweichwasser knapp weich kochen. Fliegen und Stiele der Birnen sowie Zweitschgensteine entfernen. Dörrofrüchte durch die grobe Scheibe der Hackmaschine treiben. Die Gewürze, Weinbeeren, in Streifen geschnittene Feigen und geschnitzelte Nusskerne sowie Rotwein und so viel Kochbrühe beifügen, dass die Masse angenehm feucht ist. Aus den angegebenen Zutaten einen geriebenen Teig zubereiten und mindestens 1 Stunde an der Kälte ruhen lassen. Den Teig auswallen, Rechtecke schneiden, die Fruchtmasse 1 cm hoch aufstreichen, aber so viel Teig leer lassen, dass man beide Enden über der Füllung zusammenlegen kann. Mit einer Gabel Rillen einziehen, mehrmals einstechen, mit Ei bestreichen und bei guter Hitze in 20 - 30 Minuten backen. (S. P. Z.)

Tutti-Frutti. Zutaten: 400 g Dörrofrüchte, (Birnen, Apfel, Zwetschgen, Kirschen) 50 g Zucker, 50 g Zwieback, 1/2 l Milch, 1/4 Vanillestengel, 1 Esslöffel Kartoffelmehl, 1 Ei, 2-5 Esslöffel Zucker.

Das Dörrobst wird eingeweicht, grosse Früchte klein geschnitten und weich gekocht. Dann gibt man sie in eine Glasschale und belegt sie mit Zwieback. Hierauf wird die Milch mit dem Vanillestengel aufgekocht, das Kartoffelmehl mit kalter Milch angerührt und in die Vanillemilch einlaufen lassen. Dann wird das Ei mit dem Zucker verrührt und unter ständigen Rühren die Vanillemilch dazu gegossen. Die Crème kommt nochmals zurück in die Pfanne und wird unter ständigen Rühren bis vor den Siedepunkt gebracht, dann rasch vom Feuer zurückgezogen und unter zeitweisem Rühren erkalten gelassen. Zum Schluss wird die Crème über die mit Zwieback belegten Früchte gegossen.

Schnitz und Drunder. Zutaten: 250 g Apfelmückli, 250 g Speck, 500 - 600 g Kartoffeln. Das Dörrobst wird eingeweicht und mit dem Einweichwasser und Speck in gut verschliessbarem Topf aufs Feuer gegeben und 1 Stunde weich gekocht. Die Kartoffeln werden wie Salzkartoffeln zugerüstet und auf die vorgekochten Schnitze und Speck gelegt, leicht gesalzen und 1/2 Stunde weiter gekocht. Vor dem Anrichten wird der Speck herausgenommen, in Stücke geschnitten und über die vorher gut vermischten Schnitze und Kartoffeln angerichtet. Anstatt Apfel kann man auch Birnenschnitze verwenden.

Birnenauflauf nach Berner Oberländer Art. Zutaten: 500 g Birnen, 2 Eier, 4 Esslöffel Zucker, 4 Esslöffel Nüsse, 1 Esslöffel Anis, 1 Tasse Milch oder sauren, abgeschöpften Rahm. Die gedörrten Birnen werden tags zuvor eingeweicht, gekocht und durch die Maschine getrieben. Dann wird das Eiweiss mit dem Zucker schaumig geführt, die übrigen Zutaten gut mit dem Birnbrät gemischt und zu den Eiern gegeben. Dann wird der gut steif geschlagene Eierschnee darunter gezogen, das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben und im Ofen 50 - 60 Minuten gebacken.