

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 52

PDF erstellt am: **24.09.2024**

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.

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 $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen. Dann auswallen und ein mittel-grosses Kuchenblech damit auslegen. Den Kuchenboden mit einem Butterpapier, Aprikosensteinen oder mit

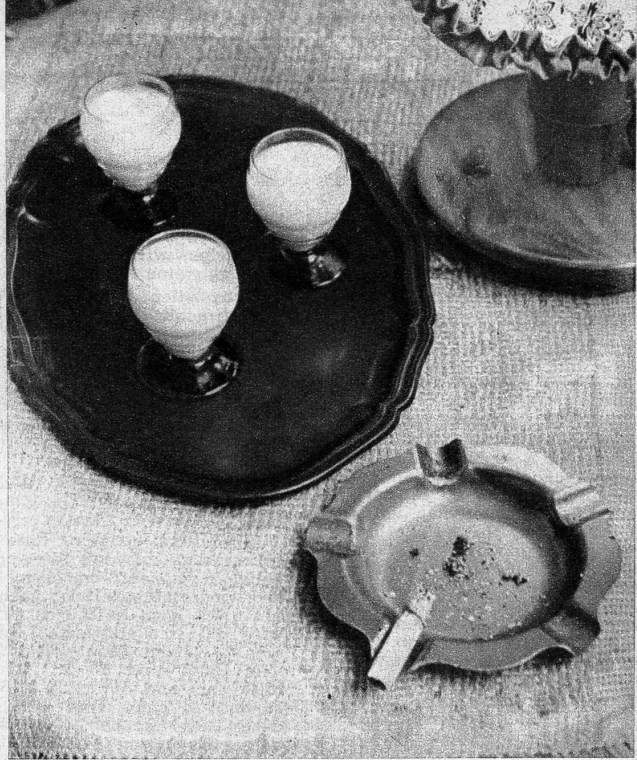
Hirse oder Reisflocken mit heisser Milch anrühren und erkalten lassen. Butter, Zucker und Zitronenschalen und Eigelb schaumig schlagen, die Reis- oder Hirsemasse darunterziehen, ebenso die gemahlene Mandeln; dann die Eiweiss in Schnee schlagen, und locker darunter mischen. Den Teig auswallen und eine 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 Fruchtkonzentrat 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, $\frac{1}{2}$ Deziliter Milch, 200 g Mandeln, 250 g Mehl, 1 Päckli Backpulver, 4 Eiweiss.

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, die gemahlene Mandeln dazugeben, die Schokoladeflöckli in der Milch erwärmen, und wenn sie weich sind, gut verrühren, abwechslungsweise mit dem Mehl mit dem Backpulver vermischten Mehl unter die Kuchenmasse mischen, zuletzt die zu Schnee geschlagenen Eiweiss darunterziehen und in einer Springform bei M'ittelhitze backen. **J. R.**



Eierlikör

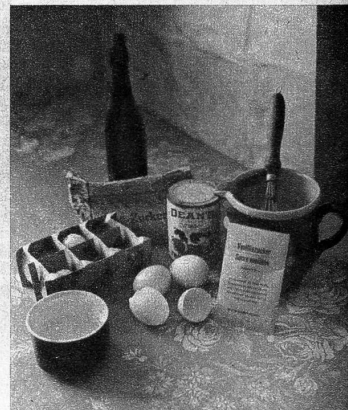
Haben Sie schon daran gedacht, dass man selber einen sehr guten Eierlikör zubereiten kann? Soll ich Ihnen mein Rezept verraten? Aber nicht weitersagen!

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 Vanillinzucker, 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. Zucker, 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 ge-

setzt 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.



Erbsli belegen und backen. Diesen Kuchenboden dicht mit Orangenschalen 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 Prisse 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.

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 dünn schneiden 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.

