

DR. DETKER
BACKBUCH

Backen macht Freude

Das
Original



Weltbild

Schichttorte (Baumkuchentorte) [Abb. S. 71]

Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, 2 Eier, 4 Eigelb und Rum hinzugeben. Das mit Gustin und Backin gemischte und gesiebte Mehl nach und nach unterrühren. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß auf den Teig geben und vorsichtig darunter heben. Knapp 2 EBl. des Teiges in eine mit Papier ausgelegte Springform (Durchmesser etwa 26 cm) füllen, glattstreichen und hellbraun backen.

Gas: $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, 1. und 2. Schicht backen O 2 – U 3, die anderen Schichten O 2 – U 1; Regler 175–195.

Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Danach als zweite Schicht wieder knapp 2 EBl. des Teiges auf die gebackene Schicht streichen. Bei der zweiten und den folgenden Schichten beträgt die Backzeit je 8–10 Minuten. Nach der zweiten Schicht die Backhitze verringern, nach Möglichkeit die Unterhitze wegnehmen oder ein Backblech und eine Schüssel mit Wasser unter die Form schieben. Der fertige Kuchen soll mindestens aus 8 Schichten bestehen.

Für den Guß den gesiebten Puderzucker mit so viel Wasser glatrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Dann die heiße Butter dazugeben und die Torte mit dem Guß überziehen.

Prinzregententorte (Abb. S. 182)

Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Salz hinzugeben. Das mit Gustin und Backin gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren. Aus dem Teig 8 Böden herstellen. Knapp 2 EBl. des Teiges jeweils auf einen gefetteten Springformboden (Durchmesser etwa 26 cm) streichen. (Darauf achten, daß die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird!) Jeden Boden ohne Springformrand backen, bis er hellbraun ist.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; nach dem 3. Boden evtl. umschalten auf O 2 – U 2; Regler 175–195.

Backzeit: 8–10 Minuten.

Teig:

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier, 4 Eigelb
1–2 EBl. Rum
150 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker Gustin
9 g Dr. Oetker Backin
(3 gestrichene Teel.)
4 Eiweiß

Guß:

175 g Puderzucker
2–3 EBl. heißes Wasser
1 walnußgroßes Stück Butter (zerlassen)

Für Schwarz-weiß-Guß 1 EBl.

weißen Guß mit 1 Teel. Kakao verrühren (evtl. etwas Wasser zusetzen) und diesen Guß mit einem Tütchen spiralförmig auf die mit weißem Guß bestrichene Torte spritzen. Dann ein sauberes Messer abwechselnd von der Mitte zum Rand und umgekehrt leicht durch den Guß ziehen (schnell arbeiten, weil sonst der Guß trocken wird!).

Teig:

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier, etwas Salz
200 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin
3 g Dr. Oetker Backin
(1 gestrichener Teel.)



Apfelkuchen, sehr fein (Rezept S.28)
Rehrücken (Rezept S. 37)



Guß:

50 g Puderzucker (2 gut gehäufte EBl.)
etwa 1 EBl. Apfelsinen- oder
Zitronensaft

Heller Teig:

250 g Weizenmehl
3 g Dr. Oetker Backin
(1 gestrichener Teel.)
150 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Ei
125 g Butter oder Margarine

Dunkler Teig:

20 g Kakao (2 gestrichene EBl.)
15 g Zucker (1 gestrichener EBl.)
1 EBl. Milch

Zum Bestreichen:

Etwas Eiweiß

Für den Guß den gesiebten Puderzucker mit so viel Saft glatrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Sofort nach dem Backen das Gebäck damit bestreichen und es nach dem Abkühlen in gleichmäßige Streifen (etwa 1 × 5 cm) schneiden.

Schwarzweiß-Gebäck

Für den Teig Mehl und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Gewürze und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Unter eine Teighälfte den mit Zucker und Milch verrührten Kakao kneten.

Die beiden Teige folgendermaßen zusammensetzen:

Für ein Schneckenmuster den hellen und den dunklen Teig zu gleichmäßig großen Rechtecken ausrollen. Eines dünn mit Eiweiß bestreichen, das zweite darauf legen, ebenfalls bestreichen und beide fest zusammenwickeln.

Für ein Schachbrettmuster aus dem je 1 cm dick ausgerollten hellen Teig 5 und aus dem dunklen Teig 4 je 1 cm breite Streifen von gleicher Länge schneiden, sie mit Eiweiß bestreichen, abwechselnd je drei neben- und übereinander legen und in dünn ausgerollten Teig einwickeln.

Folgende Plätzchen lassen sich einfacher herstellen: Aus der einen Teighälfte 3 cm dicke Rollen formen, sie mit Eiweiß bestreichen und in den übrigen ausgerollten Teig einwickeln.

Sämtliche Teigrollen eine Zeitlang kalt stellen, damit sie fester werden. Dann gleichmäßige Scheiben davon abschneiden und auf ein gefettetes Backblech legen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen $\frac{1}{2}$ große Flamme;

Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

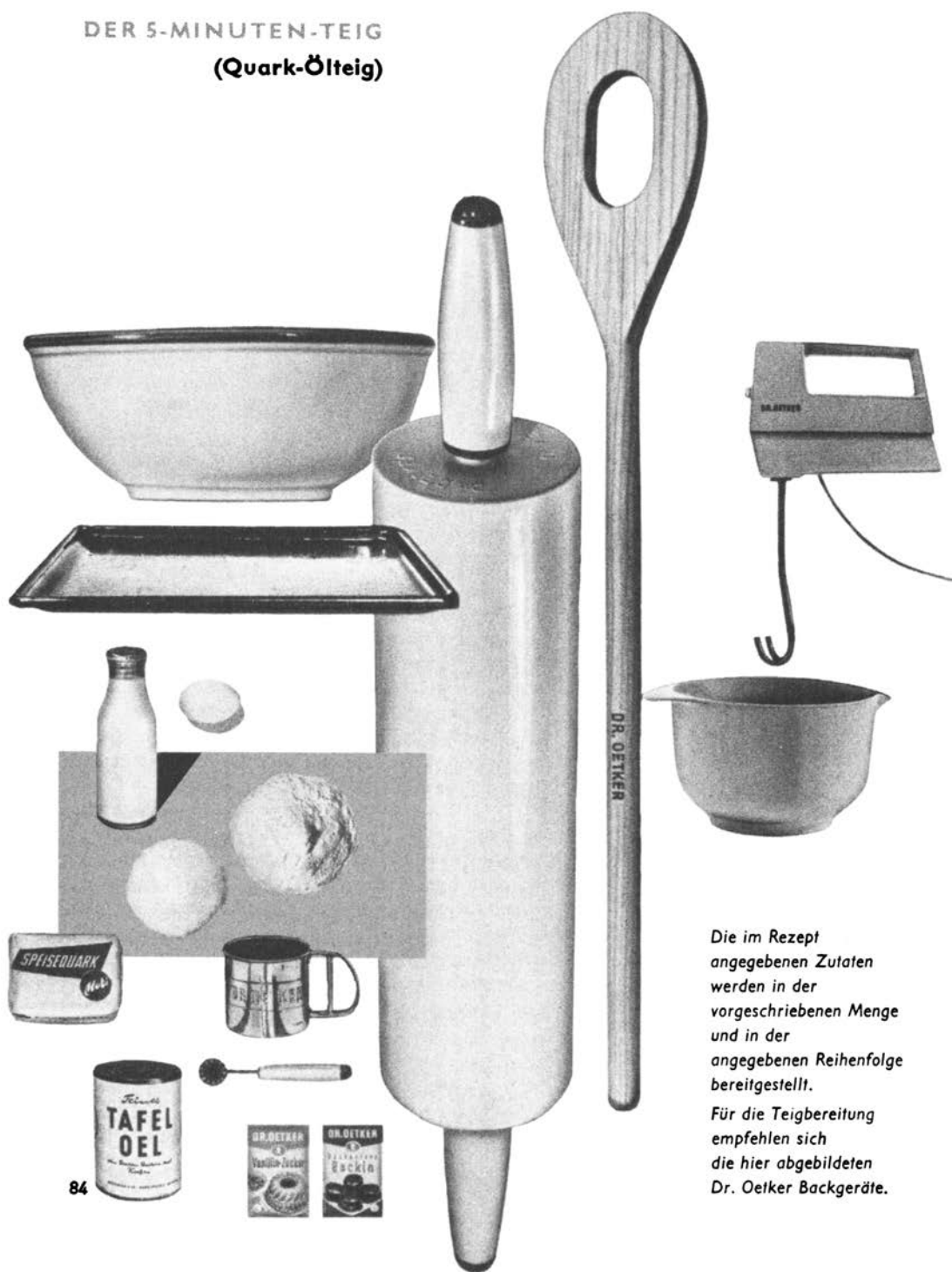
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.

Backzeit: 10–15 Minuten.



DER 5-MINUTEN-TEIG

(Quark-Ölteig)



Die im Rezept
angegebenen Zutaten
werden in der
vorgeschriebenen Menge
und in der
angegebenen Reihenfolge
bereitgestellt.

Für die Teigbereitung
empfehlen sich
die hier abgebildeten
Dr. Oetker Backgeräte.

NOTWENDIGE VORARBEITEN

1. Beim Einkauf darauf achten, daß der Quark geschmeidig und schneeweiß ist, im Geschmack muß er leicht säuerlich sein.

Sehr weichen Quark in einem festen Tuch gut auspressen. Von dem trockenen Quark wird die vorgeschriebene Menge abgewogen und, wenn erforderlich, zur Verfeinerung durch ein Sieb gestrichen.

2. Mehl und Backin mischen und sieben.

Mischen und Sieben lockern das Mehl auf und verteilen das Backin gleichmäßig im Mehl. Das Gebäck wird dadurch besser gelockert.

3. Für Quark-Ölteige Backbleche und -formen fetten.

Man verwendet dazu am besten streichfähige Butter oder Margarine und verteilt sie gut und gleichmäßig mit einem Pinsel.

DIE VERARBEITUNG DES TEIGES

Den Quark mit Milch, je nach Rezept Ei, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz verrühren. Danach gut die Hälfte des mit Backin gemischten und gesiebten Mehls dazugeben und unterrühren. Den Rest des Mehls darunter kneten.

DIE EINZELNEN ARBEITSGÄNGE

1. »Den Quark mit Milch, je nach Rezept Ei, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz verrühren . . .«

Man gibt die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Rührschüssel (am besten Ton-, Stein- oder Porzellanschüssel). Dabei wird das Ei über einer Tasse aufgeschlagen und geprüft, ob es frisch ist.

Das Öl ist bei dieser Teigart von ausschlaggebender Bedeutung und sollte nicht durch ein festes Fett ersetzt werden. Jedes Speise- oder Tafelöl, das neutral im Geschmack ist, kann man verwenden. Zum Rühren nimmt man am besten einen durchlochten Löffel. Man faßt ihn möglichst tief, hält ihn senkrecht zum Boden der Schüssel und rührt nach links herum (entgegengesetzt der Kaffeemühle), so lange, bis eine gebundene Masse entstanden ist.



Erdbeer-Sahnetorte

Für die Füllung Soßen-Pulver und Zucker nach und nach mit der Milch anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und einmal kurz aufkochen lassen. Den Pudding während des Erkalts ab und zu durchrühren.

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen.

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist, und kalt stellen.

Die Sahne fast steif schlagen und dann die lauwarmer Gelatinelösung, den gesiebten Puderzucker und den Vanillin-Zucker darunter geben. Die Sahne vollkommen steif schlagen.

Den Tortenboden einmal durchschneiden. Den unteren Boden mit dem Pudding bestreichen und dann mit den Erdbeeren belegen. Darauf gleichmäßig etwa $\frac{3}{4}$ der Sahne geben. Den anderen Boden in 12 gleichmäßige Stücke schneiden, diese sorgfältig auf den mit Sahne bestrichenen Boden legen und andrücken. Rand und obere Seite der Torte gleichmäßig mit etwas von der zurückgelassenen Sahne bestreichen. Mit der restlichen Sahne die Torte garnieren.

1 Biskuitboden Teig I (S. 116)

Füllung:

1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver
Vanille-Geschmack

25 g Zucker (1 gut gehäufter EBl.)

knapp $\frac{1}{4}$ l kalte Milch

500 g Erdbeeren

2 schwach gehäufter Teel. Dr. Oetker

Regina-Gelatine gemahlen, weiß

3 EBl. kaltes Wasser zum Anrühren

$\frac{1}{2}$ l Sahne

50 g Puderzucker (2 gut gehäufter EBl.)

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Trüffeltorte

Für die Füllung die Butter schaumig rühren und nach und nach etwas von dem mit Kakao gesiebten Puderzucker, das Ei, den Rest des mit Kakao gesiebten Zuckers und das Rum-Aroma hinzugeben. Davon 16 Teelöffel voll abnehmen, und zwar jedesmal so viel, daß sich aus einem Teelöffel der Masse eine kirschgroße Kugel formen läßt. Diese Masse kalt stellen. Unter den Rest der Füllung das Wasser und den Vanillin-Zucker rühren.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden und mit der Kakaomasse füllen.

Für den Guß den mit Kakao gesiebten Puderzucker mit so viel Wasser glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Dann das heiße Fett dazugeben und die Torte mit dem Guß bestreichen. Den Rand und einen etwa 2 cm breiten Rand auf der Torte mit Schokoladenstreuseln bestreuen.

Aus der kalt gestellten Masse Kugeln formen, sie in Schokoladenstreuseln wälzen (in einem Kaffeesieb) und kranzförmig auf die Torte legen.

1 Biskuitboden Teig IV (S. 116)

Füllung:

125 g Butter

150 g Puderzucker

100 g Kakao

1 Ei

1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma

2 EBl. Wasser

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Guß:

150 g Puderzucker

30 g Kakao (3 gestrichene EBl.)

2-3 EBl. heißes Wasser

nach Belieben 25 g Kokosfett
(zerlassen)

Für den Rand:

75 g Schokoladenstreusel



Sandwaffeln (Rezept S. 43)
Erdebeerrolle (Rezept S. 140)