

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 40

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Backen ein Vergnügen

1 Makronen: Zutaten: 2 Eiweiss, 80 g Zucker, 120 g geriebene Nüsse, etwas Vanille oder Zitronenschale. Die Eiweiss werden zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Zucker noch 10 Minuten weiter gearbeitet. Dann fügt man die geriebenen Nüsse und das Gewürz bei und gibt kleine Häufchen auf eingut gefettetes Blech, die man mit einer Mandel garniert. Statt dessen kann man mit einem Löffelstiel kleine Vertiefungen in die Makronchen drücken und sie mit Konfitüre füllen.

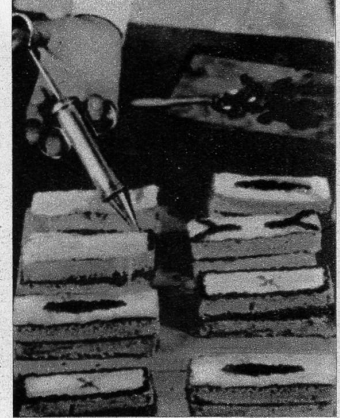
2 Punschnitten: Aus 4 Eiern, 120 g Zucker, 60 g Mehl und dem Abgeriebenen einer Zitronenschale wird ein Biskuitteig bereitet, indem man Zucker und Eigelb miteinander schaumig rührt, dann fügt man die abgeriebene Zitronenschale darunter, sowie den steif geschlagenen Eierschnee und das Mehl. Diese Masse füllt man in ein rechteckiges Backblech mit hohem Rand; das mit einem sehr gut gefetteten Pergamentpapier ausgelegt ist. Der Teig wird nur hellgelb gebacken und nach dem Erkalten in längliche Schnitten geschnitten. Diese beträufelt man mit Arak oder Rum, bestreicht sie mit Konfitüre und setzt je zwei zusammen. Dann bestreicht man sie oben mit einem Zuckerguss, den man, nachdem er fest geworden ist, noch mit Konfitüre verzieren kann.

3 Keks: Zutaten: 250 g Mehl, 1 Ei, 100 g Butter, 1 Esslöffel Büchsenmilch, 2 Esslöffel Zucker, 1/2 Päckchen Vanillezucker. Aus den Zutaten, von denen man etwas Eiweiss zurückbehaltet, bereitet man einen geschmeidigen Teig, den man in eine grosse Rolle formt und ein Weilothen kalt legt. Dann schneidet man davon Scheiben ab, denen man mit einer Raffel ein Muster aufdrückt. Man gibt sie auf ein gefettetes Kuchenblech, streicht etwas von dem verquirlten Eiweiss darüber und backt sie 10-15 Minuten.

4 Einfache Windbeutelchen: Dazu braucht man 1/2 Tasse Mehl, 1/2 Tasse Milch, 1 Ei und 7-8 gut gefettete Backförmchen. Milch und Ei werden langsam zum Mehl gerührt und das Ganze 5 Minuten geschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Dann werden die Förmchen halbvoll mit Teig gefüllt und 20-25 Minuten gebacken. Man darf ja nicht zu früh nachsehen, sonst fallen die Windbeutelchen wieder zusammen. Die fertigen Windbeutelchen nimmt man aus der Form und kann sie mit Vanillesauce essen oder mit Konfitüre oder auch geschlagener Nidle füllen. Als pikante Beigabe zu einer kalten Platte kann man sie auch mit russischem Salat füllen.

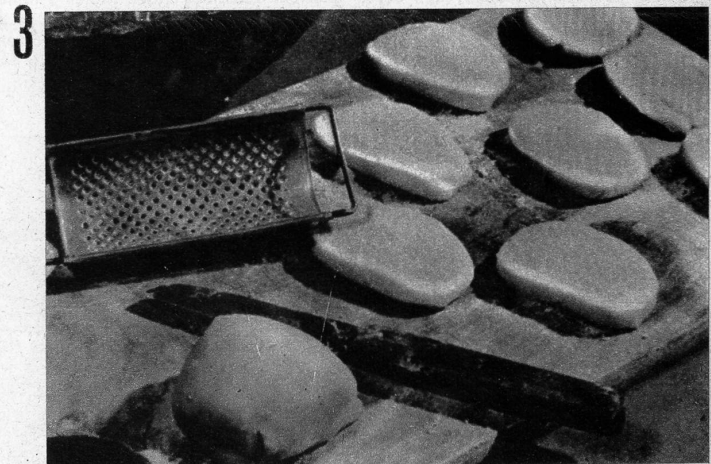


2 Die Punschnitten werden mit Marmelade gefüllt und mit Rum beträufelt



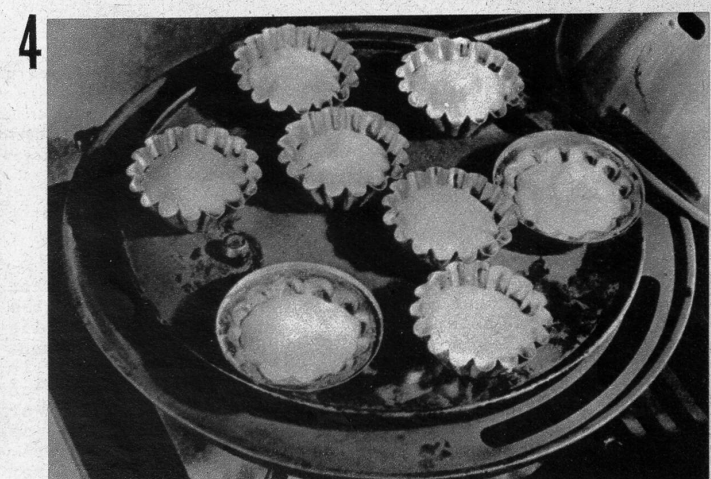
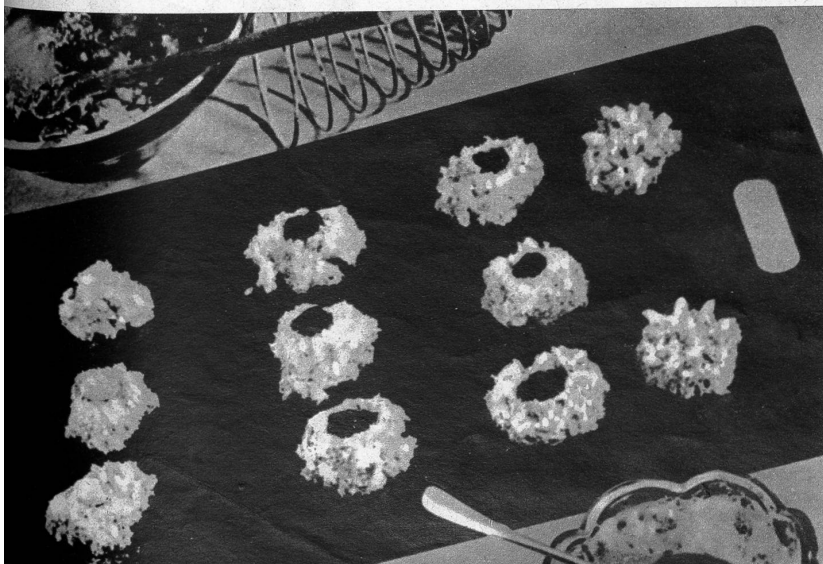
Die Punschnitten werden zusammengesetzt und glasiert

Zuletzt werden sie mit Marmelade hübsch verziert



3 Keks schneidet man vom Teigblock und drückt mit der Reibe ein Muster auf

1 Makronen werden auf das Backblech gesetzt und nett verziert



4 Windbeutelchen: man füllt die Förmchen nur halbvoll