

Bachen macht Freude

Ein Handbuch der Hausbäckerei

bearbeitet und herausgegeben von der Versuchsküche der Firma

Dr. August Oetker Nahrungsmittelfabrik G. m. b. H., Bielefeld

PREIS 1,20 DM

r i



CERES-VERLAG GMBH BIELEFELD

Vorwort 4

W

lfe

Allgemeine Backregeln

Zweckmäßige Geräte. 5
Einwandfreie Zutaten. 5
Sorgfältige Teigbereitung. 6.
•Backhitze, Backzeit und das richtige Einschieben von Gebäcken. !6
Richtiges Aufbewahren von Gebäcken.. 7

Rezeptteil

A. Rührteig 8
Die Herstellung des Teiges und das Backen. 8
Gebäcke in Formen. i.! 12
Kuchen auf dem Blech. 23
Kleingebäck 25
Gebäcke im Waffeleisen. 26
B. Knetteig 28
Die Herstellung des Teiges und das Backen. ! 28
Geformte Kuchen und Brot ! 33'
Gebäcke in Springformen.. . . . ! 36
Kuchen auf dem Blech. ; 42
Kleingebäck 45
C. Biskuitteig 55
Die Herstellung des Teiges und das Backen. 55
Kuchen " 59
Torten. • 63
Rollen und Schnitten. 85
Kleingebäck ! " • 90

	Seite
D. Brandteig	93
Die Herstellung des Teiges und das Backen	93
E. Fettgebackenes	99
F. Weihnachtsgebäcke	102
Honiggebäcke	102
Knetteiggebäcke	107
Gebäcke mit schaumig geschlagenem Ei oder Eiweiß	111
G. Füllungen und Güsse für Kuchen, Torten und Kleingebäck	115
Füllungen	115
Zuckergüsse	118
Güsse zum Überbacken	121
Gekochte Güsse für Obsttorten	122
H. Weitere Verwendungsmöglichkeiten für Dr. Oetker-Erzeugnisse	123
Dr. Oetker „Gustin“ und seine Verwendung in der Säuglings- und Kleinkinderernährung	123
Für Säuglinge	124
Für größere Kinder /	126
Süße Speisen unter Verwendung von Dr. Oetker Pudding-Pulver, Götterspeise und Soßen-Pulver	128
Süße Suppen	129
Puddinge und Kremspeisen	131
Gelatinespeisen	133
Eisspeisen	134