Objekt:	Rosetteneisen
Museum:	Stiftung Domäne Dahlem - Landgut und Museum Königin-Luise-Straße 49 14195 Berlin +49 30 66 63 00 - 0
Sammlung:	Inventargut
Inventarnummer:	DD1/89/115-5

Beschreibung

Das Küchengerät besteht aus einem Aluminiumgussteil mit sieben regelmäßigen, kreisförmigen Löchern, welche so angeordnet sind, dass sie den Eindruck einer Blume erwecken.
Zum Festhalten dient ein Stil aus verzinntem Rundstahl mit umgebogenem Griff, der in das Gussteil eingeschraubt ist.

Funktion:
Die auch als Rosenkucheneisen bekannte Form wird in einen, im Vergleich zu normalem Waffelteig recht flüssigen, Teig getaucht, um diesen dann in einem heißen Fettbad auszubacken. Beim Ausbacken löst sich der Teig von dem Gerät, dabei bekommt er die Form des Gussstückes. Je nach Form erhält man Rosen, Rosetten, Räder oder auch so genannte Sprungfedern, die durch eine spiralförmige Form entstehen.

Grunddaten

Material/Technik:	Aluminium; Eisen * industriell gef.
Maße:	H: 30 cm, B: 8 cm, T: 8 cm, D: 8 cm

Ereignisse

Hergestellt	wann	1900-1950
	wer	
	wo	

Schlagworte

- Dessert

- Lebensmittelverarbeitung
- Nahrungszubereitung
- Teiggericht