

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

VI. Kriegsgebäcke

urn:nbn:de:bsz:31-34718

Erfalten in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form geben. Der Flammeri wird nach völligem Erfalten gestürzt, mit den geriebenen Nüssen und einem Löffel Zucker bestreut und mit irgend einer Fruchtstücke oder mit Preiselbeerkompott gereicht.

404. Milchspeise.

$\frac{3}{4}$ l Milch, 40 g geriebene Nüsse oder Mandeln, 90 g Zucker, 75 g Rosinen, 9 Blatt Gelatine oder Agar-Agar.

Die Milch wird mit Zucker, Nüssen und Rosinen zum Kochen gebracht, dann die in heißem Wasser gelöste Gelatine dazu gegeben; mitkochen soll die Gelatine nicht mehr, da die Speise sonst leimig schmeckt. Gut umrühren und erkalten lassen.

VI. Kriegsgebäcke.

Nach dem Grundsatz, allen Luxus und Üppigkeit in unserer Ernährung während des Krieges zu meiden, muß der Verbrauch an Kuchen stark beschränkt werden. Nur für Festtage und besondere Gelegenheiten mag Kuchen in kleinen Mengen bereitet werden, wenn er „kriegsgemäß“ ist, d. h. sich möglichst dem Ideal eines Kriegskuchens nähert: „Ohne Butter, ohne Mehl, ohne Milch.“ Auch Eier müssen sparsam benutzt werden.

Butter bleibt bei manchen Gebäcken ganz fort, bei manchen wird sie durch Nüsse ersetzt. Für Mehl wird an erster Stelle unsere treue Helferin in der Kriegsküche, die Kartoffel, verwendet, ferner Mais- und Kartoffelmehl oder ein gemischtes Mehl.

Soweit bei den folgenden Anweisungen nichts anderes bemerkt, ist unter „Mehl“ das mit Roggenmehl gemischte Kriegsmehl zu verstehen.

Bei Verwendung von Gese sind alle Zutaten anzuwärmen, bei Gebäcken mit Backpulver dagegen nicht.

405. Apfeltaschen.

275 g gekochte geriebene Kartoffeln, 140 g gemischtes Mehl, 60 g Zucker, 50 g geriebene Nüsse, 1 Ei, 1 Eßlöffel zerlassene Butter, 1 Teelöffel Backpulver, Zitronenabgeriebenes; Apfel, Zucker, Zimt.

Zucker, Ei und Butter werden zu einem dicken Schaum gerührt, alsdann die Kartoffeln, Nüsse und das Abgeriebene einer halben kleinen Zitrone durchgemischt. Statt Zitrone kann man auch eine Messerspitze Vanillin verwenden. 100 g Kriegs- und 40 g Kartoffel- oder feines weißes Maismehl werden durch ein Sieb geschüttet und dabei 1 Teelöffel Backpulver beigelegt. Sind die Kartoffeln sehr gut und mehlig, so genügen 125 g Mehl. In die Kartoffelmasse arbeitet man nach und nach das Mehl hinein, so daß ein glatter Teig entsteht, von dem man Stücke abteilt von der Größe eines kleinen Apfels, die mit dem Handballen flach auseinander gedrückt werden. In die Mitte legt man ein Löffelchen Apfelfüllung und schlägt die Ränder darüber zusammen. Die Kuchen können noch mit Eigelb oder wenig zerlassener Butter angestrichen werden, damit sie schön glänzend aussehen. Sie werden auf gefettetem Blech im Ofen hellbraun gebacken.

Zur Füllung hat man gute Apfel geschält und in dünne Scheiben oder Schnitzel zerteilt, die mit Zucker und einer ganz kleinen Prise Zimt vermischt werden.

Die Apfeltaschen sind frisch zu verzehren.

406. Feigenbrot.

150 g Feigen, 125 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Ei, 75 g feingehackte Nüsse, 60 g Zitronat, 1 Teelöffel Backpulver, etwas Wasser oder Fruchtjuft.

Die Feigen werden sauber gewaschen, mit einem Wiegemeßer fein zerkleinert und mit 2—3 Löffeln Wasser oder Fruchtjuft befeuchtet. Die Nüsse — es können Hasel- wie auch Walnüsse sein — werden gehackt, das Zitronat in Würfelchen geschnitten. Ei und Zucker treibt man gut ab, mischt Feigen, Nüsse und Zitronat dazu und knetet mit dem Mehl, dem das Backpulver beigelegt ist, einen festen Teig aus, der reichlich fingerdick auf ein Blech gestrichen und im Ofen 25 Minuten gebacken wird.

Gleich nach dem Herausnehmen schneidet man das Feigenbrot in längliche oder rautenförmige Stücke.

407. Feigenkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Feigen, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 50 g geriebene Nüsse, 200 g Zucker, 2 Eier.

Die gut gewaschenen Feigen werden zerschnitten, mit einigen Löffeln Wasser einige Zeit zum Aufquellen gestellt und dann durch die Hackmaschine gedreht. Zucker und Eigelb werden abgetrieben, mit dem Feigenmus, den Nüssen und dem Mehl, dem das Backpulver beigemischt ist, der Teig gemacht und der steifgeschlagene Eierschnee dazu gegeben.

Der Teig wird zum Rollen geformt und auf dem Blech 1 Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

408. Haferflockenkuchen I.

$\frac{1}{2}$ Pfund Haferflocken, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Ei, 125 g Kriegsmehl, 100 g Kartoffel- oder feines Gerstenmehl, Zucker, Zitronenabgeriebenes, 1 Päckchen Backpulver.

Die Haferflocken werden mit der Milch verrührt und einige Stunden zum Quellen gestellt. Dazu kommt das mit einigen Löffeln Zucker abgerührte Ei, Mehl und Backpulver sowie abgeriebene Zitronenschale, an deren Stelle auch Vanillin oder eine Prise Zimt verwendet werden kann. Mit dem Eischnee wird der Teig gut vermengt, in eine flache Form gefüllt und 35—40 Minuten gebacken.

409. Haferflockenkuchen II.

150 g Haferflocken, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Ei, 50 g geriebene Nüsse, 100 g Zucker, 175 g gefochte geriebene Kartoffeln, 30—40 g Kartoffelmehl, 2 Teelöffel Backpulver, Zitronenabgeriebenes.

Die Haferflocken werden mit der Milch geweicht, dann das schaumig geschlagene Ei, Zucker, Nüsse und Gewürz beigefügt sowie die gefochten, geriebenen Kartoffeln. Je nach Güte der letzteren gibt man Kartoffelmehl dazu, bei mehligem Kartoffeln genügen 30 g. Das Backpulver wird zuletzt unter den Teig gezogen, gut vermengt und wie in voriger Anweisung gebacken.

410. Honigkuchen.

1 Pfund Kunsthonig, 75 g Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund gemischtes Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Päckchen Backpulver, 1 Teelöffel getrockneter Zimt, etwas Kardamom, 50 g gehacktes Zitronat.

Das Mehl mischt man je nach Vorrat, etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Kriegsmehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Roggenmehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Gersten- oder Maismehl; auch etwas Grieß kann verwendet werden. Damit sich das Mehl gut mischt, schüttelt man es durch einen Durchschlag in eine Schüssel und fügt die Gewürze bei. Zu dem Kunsthonig gibt man nach Möglichkeit etwas reinen Bienenhonig und schmilzt beides mit dem Zucker auf mildem Feuer, schüttet es über das Mehl und verrührt den Teig gut. In der Milch löst man das Backpulver auf, mischt es zu dem Teig, füllt ihn sogleich in eine längliche fogen. Königskuchenform und bäckt den Kuchen $1\frac{1}{4}$ Stunde.

Man kann nach Belieben noch 75 g grob gehackte Haselnüsse beifügen.

Wenn Kunsthonig nicht zu haben ist, läßt sich Apfelsinenmus (siehe Abschnitt XI, B) verwenden, das durch Einstellen in warmes Wasser flüssig gemacht und mit 3—4 Eßlöffeln Bienenhonig vermischt wurde.

411. Kaffeebrot I.

1 Pfund Mehl, 2 gekochte, geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ l Magermilch, 1 Ei oder 1 Teelöffel Eierfatz, Zucker, 1 Päckchen Backpulver oder 20 g Gefe; etwas Butter zum Bestreichen.

Bei Verwendung von Gefe müssen alle Zutaten angewärmt werden. Aus Gefe, einem gehäuften Löffel Mehl und etwas Milch stellt man einen Vorteig zum Aufgehen. In der Milch wird das Ei oder dessen Ersatz verquirlt und abwechselnd mit dem Mehl zu dem Hefenstück gegeben, dazu 2 große gekochte, geriebene Kartoffeln und Zucker nach Geschmack. Der ziemlich feste Teig muß gut verarbeitet werden, wird dann mit einem Tuch verdeckt an einen warmen Ort gestellt, bis er gut aufgegangen ist. Dann formt man einen runden oder länglichen Laib, bestreicht ihn mit Butter und bäckt 1 Stunde im Ofen.

Will man Backpulver als Triebmittel verwenden, so werden alle Zutaten in eine Schüssel geschüttet bis auf Milch und Ei, die miteinander verquirlt und dann unter den Teig gerührt werden.

412. Kaffeebrot II.

½ Pfund Kriegsmehl, 150 g gekochte, geriebene Kartoffeln, ¼ Pfund Gersten- oder Maismehl, ¼ l Milch, 25 g Hefe, 1 gestrichener Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Zucker.

Die Zubereitung ist gleich voriger Anweisung. Wenn das Brot gar ist, d. h. wenn an einem hineingestochenen Spänchen Holz kein feuchter Teig mehr klebt, bestreicht man es mit lauem Wasser, damit es Glanz bekommt, und läßt es noch ein kleines Weilschen im Ofen.

413. Kartoffelkuchen I.

1 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 175 g Zucker, 1 Päckchen Puddingpulver, 1 Päckchen Backpulver.

Eigelb und Zucker werden gut verrührt, dann die feinflockig geriebenen Kartoffeln dazu gegeben sowie ein Päckchen Vanille- oder Mandelpuddingpulver und das Backpulver. Zuletzt zieht man das sehr steif geschlagene Eiweiß darunter und bäckt in gefetteter Form 1 Stunde.

414. Kartoffelkuchen II.

½ Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, 75 g Zucker, 1 großes Ei, Zitronenabgeriebenes, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel fein geriebene Nüsse.

Zucker und Eigelb werden ½ Stunde miteinander gerührt, dann der Zitronensaft und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazu getan, die Kartoffeln damit vermischt und zuletzt der steife Schnee unter die Masse gezogen.

1 Stunde Backzeit.

415. Kartoffelkuchen mit Hefe.

325 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 50 g geriebene Nüsse, ¼ Pfund Zucker, 2 Eier, 20 g Hefe.

Die Hefe wird mit einem Eßlöffel Milch glattgerührt und warmgestellt. Zucker und Eigelb werden stark und anhaltend gerührt, die Nüsse und die feinflockig geriebenen Kartoffeln dazu gegeben sowie die Hefe. Zuletzt zieht man den steifen Schnee der beiden Eiweiße unter den Teig, läßt ihn etwas aufgehen und bäckt den Kuchen 1 Stunde.

416. Kleines Kartoffelgebäck.

375 g gefochte, geriebene Kartoffeln, 75 g Zucker, 75 g geriebene Nüsse, 1 Ei, das Abgeriebene einer halben Zitrone, 225 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 20 g Butter.

Zucker und Ei werden zu dickem Schaum gerührt, alsdann Zitrone, Nüsse und Kartoffeln dazu gegeben und mit dem Mehl ein glatter Teig geknetet. Zu dem Mehl kann man einen Teil Roggen-, Kartoffel- oder feines Gerstenmehl verwenden; das Backpulver wird gleich dazu getan, damit es sich gut vermischt. Man formt kleine Brötchen aus dem Teig oder auch runde Plätzchen, bepinselt sie leicht mit Butter und bäckt sie 35 Minuten bei genügender Oberhize.

417. Katharinenkuchen.

1¼ Pfund Mehl, ½ Pfund Bienenhonig, ½ Pfund Runkelhonig, ½ Pfund Sirup, ¼ Pfund Zucker, 1 Eßlöffel gestoßener Zimt, 1 Eßlöffel geriebener Ingwer, 100 g gehacktes Zitronat, 75 g Nüsse, ¼ l Buttermilch, 1 Teelöffel doppeltkohlensaures Natron (1 Ei).

Unter das Kriegsmehl kann man etwas Roggen- oder Gerstenmehl mischen, schüttet es in eine Schüssel und tut die Gewürze dazu. Honig und Sirup läßt man zusammen schmelzen, schüttet es über das Mehl und vermengt gut. In der Buttermilch rührt man das Natron an und gibt es zu dem Teig, ebenso das zerflopfte Ei, das aber auch fehlen kann. Der Teig muß dickflüssig sein, gegebenenfalls kommt noch etwas Buttermilch dazu. Nachdem er gut geschlagen ist, füllt man ihn in eine ausgefettete Kastenform, die aber höchstens dreiviertel voll sein darf, da der Kuchen sehr aufgeht. Sogleich in den Ofen bringen und 1—1¼ Stunde backen.

In einer Blechbüchse aufbewahrt bleibt dieser Kuchen lange frisch.

418. Knackbrot.

1 Pfund Roggenmehl, ¼ l Milch, 40 g Butter, eine kleine Prise Salz, 1 Teelöffel Kümmel.

Die Zutaten werden zu einem festen Teig vermischt und gut geknetet. Dann rollt man ihn aus, sticht mit Formen oder einem

Gläse runde Plättchen aus, drückt ein groblöchriges Reibeisen darüber und streut auf jedes Plättchen einige Kümmelförner.

Auf einem Backblech bei Mittelhitze hellbraun und rösch backen.

419. Kirschkuchen I.

Von einem Obstkuchenteig (siehe dort) wellt man einen Boden aus und belegt damit eine Springform, ebenso legt man einen Randstreifen aus Teig auf. Zunächst wird die Form mit sauberem zerkrümlten Papier ausgelegt und der Kuchen im Ofen ausgebacken. Inzwischen hat man Kirschchen entsteint, mit Zucker ohne Wasserzusatz gedünstet und gut abgetropft. Im Winter verwendet man sterilisierte Kirschchen. Nachdem das Papier von der Kuchenplatte entfernt ist, belegt man sie dicht mit den Kirschchen und füllt ein Gallert von dem Kirschsaft behutsam darüber. Hierzu hat man auf je $\frac{1}{2}$ l Saft 8 Blatt Gelatine in warmem Wasser gelöst, mit dem Saft vermischt und durch ein Sieb gegossen. Das Gallert muß fingerhoch über den Kirschchen stehen. Erst wenn es völlig steif ist, wird der Rand der Springform geöffnet.

420. Kirschkuchen II.

Die Herstellung ist die gleiche wie vor, doch füllt man über die Kirschchen nicht Gallert, sondern eine Schaummasse nach folgender Art:

$\frac{1}{8}$ l Kirschsaft wird mit 2 Blatt in wenig warmem Wasser gelöster Gelatine vermischt und kalt gestellt. Inzwischen schlägt man ein kleines Eiweiß zu Schaum, gibt es zu dem Saft, sobald er anfängt, sich zu verdicken, und schlägt beides zusammen mit dem Schneebesen, bis es durch und durch schaumig ist; ein Gelatinestreifen darf sich am Grunde der Schaummasse nach dem Erstarren nicht zeigen, dies wäre ein Zeichen, daß nicht lange und kräftig genug geschlagen wurde.

Die Schaummasse wird ungefähr 3 cm hoch auf den Kuchen gestrichen.

Statt mit Kirschchen kann man den Kuchen auch mit frischen, eingemachten oder gedörrten Aprikosen herstellen. Erstere werden vor der Verwendung in Zuckersaft gedünstet, letztere dagegen

eingeweicht, dann auf dem Feuer bis zum Kochen gebracht und an warmer Stelle noch etwas nachgequollen. Die Aprikosen werden mit der runden Seite nach oben auf den Kuchen gelegt.

421. Kriegskuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Kriegsmehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Grieß, 1 Ei, ein halbes Päckchen Eierfatz, 1 Päckchen Backpulver, $\frac{1}{4}$ l Milch, 175–200 g Zucker, 1 kleine Prise gestoßener Zimt, 1 gestrichener Teelöffel Vanillenzucker, nach Belieben noch etwas Zitronat.

Bevor man mit dem Einrühren anfängt, muß man die verschiedenen Mehllarten mischen, das Backpulver dazu tun und alles zusammen durchsieben. Auf diese Weise rührt sich das Mehl leichter ein und der Kuchen wird lockerer.

Eigelb und Zucker werden mit der Milch, in der der Eierfatz aufgelöst ist, verrührt, dann nach und nach das gemischte Mehl hineingearbeitet sowie die Gewürze. Wenn Grieß nicht zu haben ist, verwendet man gekochte, feinflockig geriebene Kartoffeln. Zuletzt wird der Eischnee durchgezogen und der Kuchen in mit Fett ausgestrichener Form 60–70 Minuten gebacken.

422. Makronen.

2 Eiweiß, 175 g Zucker, 175 g geriebene Nüsse, 100 g Hafersflocken, eine kleine Prise Vanillenzucker, 1 Eßlöffel Zitronensaft.

Eiweiß und Zucker werden mit einer kleinen Schneerute zu dickem Schaum gerührt, dann gibt man die geriebenen Nüsse dazu, es können sowohl Hasel- als Walnüsse sein oder von jedem die Hälfte. Die Hafersflocken werden mit dem Wiegemeßer zerkleinert und nebst dem Zitronensaft der Nußmasse beigemischt. Mit einem Teelöffel setzt man kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt die Makronen im Ofen. Sie müssen genügende Oberhitze haben, damit sie schöne Farbe bekommen; Backzeit eine halbe Stunde.

423. Makronen ohne Ei.

150 g geriebene Nüsse, 175 g Zucker, ein halbes Päckchen guter Eierfatz, etwas Milch.

Nüsse und Zucker werden vermischt, dann mit etwas Milch angefeuchtet, in der man den Eierfatz aufgelöst hat. Mit einem

Teelöffel setzt man kleine Teilchen auf ein mit Wachs oder Fett bestrichenes Blech und bäckt die Makronen eine knappe halbe Stunde.

424. Obstkuchen.

160 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, ein Teelöffel Eierjak, eine Prise Salz, 1 Eßlöffel Zucker, 12 g Hefe; Obst zum Auflegen.

Milch, Eierjak, Zucker, Hefe und ein Löffel Mehl werden verrührt und, wenn dies an warmer Stelle aufgegangen ist, das übrige Mehl dazu gearbeitet. Der Teig wird sehr dünn ausgerollt, auf ein gefettetes Blech gelegt und warmgestellt, damit er aufgeht.

Als Auflage kann beliebiges Obst verwendet werden: ausgesteinte Kirschen, Heidelbeeren, Pflaumen (Zwetschen), die in Hälften geteilt werden; es ist ratsam, die Früchte erst nach ungefähr 12—15 Minuten Backzeit mit Zucker zu bestreuen, damit sie nicht zu viel Saft ziehen und durchtropfen.

Äpfel werden in Achtel oder dicke Scheiben geteilt und mit Zucker und ganz wenig Wasser halbweich gedünstet, ehe man sie auf den Teig legt.

425. Besserer Teig zu Obstkuchen.

250 g Mehl, 25 g Butter, 1 Ei, knapp $\frac{1}{8}$ l Milch, 2 Löffel Zucker, ein halbes Päckchen Backpulver.

Butter, Zucker und Ei werden schaumig gerührt, abwechselnd Mehl und Milch dazu getan und der Teig gut geschlagen. Das Backpulver gibt man zuletzt dazu und streicht den Teig auf ein Kuchenblech, um ihn dann mit beliebigen Früchten zu belegen.

426. Obstkuchenteig mit Hefe.

250 g Mehl, 25 g Butter, $\frac{1}{8}$ l Milch, 20 g Hefe, 1 Ei, 2 Löffel Zucker.

Milch, Hefe und ein Löffel Mehl werden vorerst zum Aufgehen gestellt, dann mit den übrigen Zutaten der Teig angemacht und gut geschlagen. Er wird auf ein gefettetes Blech gestrichen und muß an warmer Stelle vorerst aufgehen, ehe man das Obst darauf legt.

427. Obstkuchen mit Makronenguß.

Ein Obstkuchenteig wie vorstehend wird in eine Springsform gelegt, mit Kirschen oder angeschmorten Äpfeln belegt und darüber eine Makronenmasse gestrichen. Dazu wird ein Eiweiß mit 100 g Zucker schaumig gerührt und 100 g geriebene Nüsse darunter gezogen. Über das Obst geben und im Ofen backen.

428. Quarkkuchen.

Ein Obstkuchenteig nach Nr. 425 oder Nr. 426 wird mit folgender Quarkmasse belegt:

½ Pfund Quark, 1 Ei, 50 g Zucker, etwas Vanillin, nach Belieben
60 g Korinthen.

Der Quark muß frisch und süß sein und wird mit einer Spur Salz recht glatt und fein gerührt. Dazu kommt das zerflopfte Ei, Zucker und Gewürz.

Der Kuchen wird im Ofen 35—45 Minuten gebacken, doch darf die Oberhitz nicht sehr stark sein, damit die Quarkfülle nicht zu dunkel wird.

429. Milderer Quarkkuchen.

450 g Quark, 250 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 175 g Zucker, 1 Teelöffel Vanillin, 1 Päckchen Backpulver, nach Belieben
50 g Rosinen.

Der Quark wird glattgerührt, dann die gekochten, noch warm durch die Presse gedrückten oder geriebenen Kartoffeln dazu gemischt, das mit dem Zucker schaumig geschlagene Eiweiß, Gewürz und Backpulver beigeblut und zuletzt der Eischnee durchgezogen. Backzeit 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

430. Kleine Quarkkuchen.

225 g Mehl, 2 Eier, etwas Milch, 25 g Butter, 50 g Zucker, 35 g Hefe,
½ Pfund Quark, 1 Prise Salz, Vanillin, nach Belieben Rosinen.

Hefe, etwas Milch und Mehl werden zum Aufgehen gestellt. Inzwischen treibt man Eiweiß, Butter und Zucker gut ab, gibt das Mehl dazu und einige Löffel Milch, dann die Hefe und Ge-

würze, zuletzt den Eischnee. Mit dem Quark wird der Teig gut durchgearbeitet, dann für 1 Stunde warm gestellt. Kleine runde Kuchen werden geformt und auf einem Blech im Ofen dunkelgelb gebacken.

431. Quarktorte.

1 Pfund Quark, 90—100 g Zucker, 60 g Mehl, 25 g Butter, 60 g Sultanrosinen, 1 Messerspitze Vanillenzucker oder etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Ei, 1 guter Teelöffel Backpulver.

Butter, Zucker und Eigelb werden abgetrieben, dann mit dem übrigen ein glatter Teig gerührt. Wenn die Eier sehr klein sind, verwendet man besser zwei Stück.

Die Torte wird in eine gefettete, mit geriebenem Zwieback bestreute Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

432. Rhabarberkuchen.

Ein Obstkuchenteig wird dicht mit rohen Rhabarberstückchen belegt, in den Ofen geschoben und erst wenn der Kuchen bald gar ist mit Zucker bestreut, weil der Rhabarber sonst zu viel Saft zieht und ausläuft.

433. Schichttorte.

(Kriegstorte ohne Butter, ohne Milch, ohne Weizenmehl.)

Ein (großes) Ei, 50 g feines weißes Maismehl, 70 g Zucker, 1 Kleinigkeit Vanillenzucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, eine Messerspitze Backpulver; Obstmus.

Eigelb und Zucker werden 20 Minuten gerührt, dann Mehl, Gewürz, Backpulver und Zitronensaft dazu getan. Wenn dies gut verrührt ist, kommt der sehr fest geschlagene Schnee dazu. In eine kleine runde, leicht ausgefettete Pfanne gibt man den dritten Teil des Teiges und bäckt ihn im gut warmen Ofen schnell gar und goldbraun; dann schiebt man den Kuchen auf einen Teller, bestreicht ihn mit beliebigem Obstmus und legt die zweite ausgebackene Teigplatte darauf, der nach abermaliger Musfüllung die dritte folgt.

Die Torte muß einen Tag vor Gebrauch bereitet werden; vor dem Auftragen werden die Ränder mit einem scharfen

Messer glatt beschnitten. Nach Belieben kann man auch auf die oberste Tortenplatte noch Marmelade streichen und sie mit einem Zuckerguß glasieren. Dazu rührt man 2 Eßlöffel Staubzucker mit wenigen Tropfen Wasser so lange, bis eine ganz glatte, geschmeidige aber nicht zu weiche Masse entstanden ist. Der Guß wird mit einem breiten Messer auf den Kuchen gestrichen.

434. Schichttorte in anderer Art.

Es wird die doppelte Menge vorstehenden Teiges bereitet und davon soviel in eine Springsform getan, daß der Boden nur eben bedeckt ist. Dann stellt man die Form in den Ofen und zwar ziemlich hoch, so daß sie gute Oberhitze hat. Sobald die Oberfläche zart gebräunt ist, wird wieder Teig darüber gefüllt, gebacken und so fortgeföhren, bis aller Teig verbraucht ist. Nach dem Ausköhlen bestreicht man die Oberfläche der Torte mit Aprikosenmus und streut gehackte Nüsse darüber.

435. Schokoladentorte.

Der Teig wird in gleicher Weise bereitet und gebacken wie Schichttorte, nur nimmt man 5 g Maismehl weniger und dafür einen knappen Teelöffel Kakao oder einen reichlichen Eßlöffel geriebene Schokolade. Zur Füllung kann man außer Obstmus folgendes verwenden:

3 Eßlöffel geriebene Nüsse, ebensoviel feiner Zucker, mit soviel roh geriebenem Apfel angefeuchtet, daß eine streichbare, doch nicht zu weiche Masse entsteht.

Für einen festlichen Zweck kann die Torte mit einer Schokoladenglasur überzogen werden. Hierzu nimmt man gleiche Mengen Zucker und geriebene Schokolade, mit etwas Wasser befeuchtet und verwendet wie unter „Schichttorte“ angegeben.

436. Türkische Kuchen.

½ Pfund Mehl, 325 g entfernte, gehackte Datteln, 225 g Zucker, 2 Eier.

Die Eier werden schaumig geschlagen, mit dem Zucker 20 Minuten gerührt, dann Mehl und Datteln dazugetan, flache, runde Kuchen in der Größe des Handtellers geformt und im Ofen dunkelgelb gebacken.