

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur  
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,  
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1809**

Kuchen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55082**

## K u c h e n.

### Ein süßer geriebener Taig zu Kuchen.

Das Gelbe von 5 Eiern und 2 Eßlöffel voll gestiebten Zucker verrührt man mit einem kleinen Trinkglase voll Wein in einer Schüssel, nimmt ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, nebst soviel feinem Mehl dazu, daß der Taig so fest wird wie ein Buttermilchtaig, würgt ihn recht stark durch, und wälkt ihn halb dick aus. Nun wird ein halbes Pfund Butter entweder mit Mehl zäh geschafft und ausgewälkt, oder in frischem Wasser verschafft, auf einem nassen Brett ausgewälkt, und mit einem Tuche abgetrocknet, dann auf die Hälfte von dem ausgewälkten Taig gelegt, die andere Hälfte darüber geschlagen, und 2 mal ausgewälkt. Dieser Taig kann zu allen süßen Kuchen gebraucht werden.

### Apfel-Kuchen.

Zu einem Kuchen mittlerer Größe schält man 6 große mürbe Äpfel, schneidet sie zu runden, eines Messerrücken dicken Scheiben, und sticht das Kernhaus heraus, schneidet hierauf die Schale von nicht ganz einer halben Zitrone fein, vermengt sie mit 6 Loth gestoßenem Zucker und einem halben Loth gestoßenem Zimmet, und reibt 2 bis 3 Milchbrode oder Semmeln fein. Alsdann bestreicht man ein rundes Blech, wovon der Rand abgemacht werden kann, stark mit

Butter, streut von dem geriebenen Milchbrod die Hälfte darein, legt von den Apfelscheiben dicht neben einander darauf, streut von dem vermengten Zucker darüber, von dem Milchbrod darauf, schneidet ganz dünne Scheiben von Butter darüber, legt wieder Apfel darauf, und macht so fort, bis alles zu Ende ist; das geriebene Milchbrod und die Butter müssen das letzte seyn. Nun wird es in einem Ofen eine halbe Stunde, oder wenn der Ofen nicht mehr heiß ist, etwas länger gebacken, der Reis von dem Blech abgenommen, und der Kuchen auf dem Blech aufgetragen.

Wenn diese Masse in ein Potageblech oder sonst in ein auf den Tisch schickliches Geschirre gefüllt wird, kann sie als Abendgemüß oder Zwischenplatte eingeseht werden.

#### Apfelkuchen ohne Buttersaig.

Man bestreicht eine eiserne Pfanne, so groß man den Kuchen haben will, stark mit Butter, streut eines starken Messerrücken dick geriebenes Schwarzbrod darein, drückt es fest an, schält nach Gutdünken Apfel, schneidet sie zu eines Messerrücken dicken Schnitzlein, legt sie Fingersdick auf den Boden der Pfanne, streut Zucker und Zimmet darauf, legt wieder eine Lage Apfel darüber, streut wieder Zucker und Zimmet darauf, und macht so fort, bis die Pfanne halb voll ist, streut dann geriebenes Brod darauf, gießt ein wenig siedendes Schmalz darüber, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf. läßt es auf Kohlen langsam backen, bis die Apfel weich sind, dann stürzt man sie auf eine Platte, und bestreut den Kuchen mit Zucker und Zimmet.

Es können auch 3 bis 4 Hände voll geriebenes Schwarzbrot in Schmalz dunkelgelb geröstet, und davon zwischen eine jede Lage Aepfel gestreut werden. Dann aber muß eine Stunde vorher, ehe man die Aepfel einfüllt, ein Glas Wein darüber gegossen werden.

#### Gerührter Aepfelkuchen.

Für 5 bis 6 Personen reibt man 2 Wecken oder Semmeln außen ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt es fest aus, gießt ein Viertelpfund frische zerlassene Butter darüber, mengt es stark untereinander, rührt hierauf 8 Eyer eines um das andere darein, thut ein Viertelpfund geschälte Mandeln zur Hälfte länglicht geschnitten und zur Hälfte gestossen, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, etwas Zimmt und nach Belieben Zucker, nebst 4 Loth kleinen und eben soviel großen gewaschenen Rosinen dazu, schält dann 6 bis 8 saure Aepfel, schneidet sie zu ganz dünnen Schnitzlein, und rührt sie langsam unter die Masse. Nun wird ein rundes Porageblech mit Butter bestrichen, stark mit Semmelmehl bestreut, die Masse darein gefüllt, langsam im Ofen gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, mit Zucker und Zimmt überstreut, und aufgestellt.

#### Aepfelkuchen in Wein.

Man belegt ein mit Butter bestrichenenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech mit Buttertaig, schält soviel mürbe saure Aepfel und schneidet sie in kleine Würfel, daß man den Kuchen halb voll davon füllen kann. Wenn sie gleich ausgebreitet sind, rührt man 6 Loth gestossenen Zucker und etwas Zimmt mit 4 Ethern an, thut

nicht ganz einen Schoppen Wein dazu, gießt es über die Äpfel, belegt es stark mit frischer Butter, und backt es in frischer Hitze eine starke halbe Stunde.

#### Biscuitkuchen von eingemachten Himbeeren.

Zu einem Kuchen für 7 bis 8 Personen verfertigt man ein halbes Pfund Biscuit auf die Art, wie schon im ersten Theil dieses Buchs angezeigt ist, bestreicht ein rundes tiefes Blech in der Größe eines halbspündigen Biscuitmodells, wovon kein Reif genommen werden kann, mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Hälfte von der gerührten Biscuitmasse darein, und backt sie im Ofen halb fertig, belegt sie dann mit eingemachten Himbeeren, so dick man es haben will, thut die übrige Masse voll darüber, und backt sie vollends aus. Nun wird der Kuchen auf eine Platte gestürzt, und entweder mit Zucker überstreut, oder ein weißes Eis von Zitronensaft und Zucker darüber gemacht.

#### Gekräuselter Butterkuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe nimmt man anderthalb Pfund Mehl in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, 3 Eßlöffel voll gute Bierhefe, 2 ganze Eyer und das Gelbe von 2 andern nebst ein wenig Zimmt und Muscatnuß dazu, zopft 3 Viertelpfund Butter darein, und rührt es mit warmer Milch zu einem Teig an, der zum Auswälten recht ist. Hierauf bestreicht man ein Blech mit Butter, legt den ausgewällten Teig, welcher 2 Messerrücken dick seyn muß, darauf, kräuselt ihn neben am Rand, besteckt den ganzen Kuchen mit einem Viertelpfund

Viertelpfund großen gewaschenen Rosinen, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, stupft ihn wenn er reis ist, mit einem Messer, bestreicht ihn stark mit zerlassnem Schmalz, überstreut ihn mit grob gestoßenem Zucker, und backt ihn im Ofen gelb.

#### Eine Brodspeise von Prunellen.

Für 6 Personen reibt man 4 starke Hände voll Brod, vermengt sie mit 2 Händen voll gestoßenem Zucker, einem halben Loth Zimmet, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone, 6 Loth geschälten und zart gestoßenen Mandeln nebst 4 Loth gewaschenen kleinen Rosinen, und feuchtet dieß alles mit einem Viertelpfund zerlassener frischer Butter an. Alsdann kocht man 1 Pfund Prunellen (geschälte Zwetschgen) mit halb Wein und halb Wasser nebst ein Stückchen Zucker weich und ganz kurz ein, bestreicht ein rundes Becken, welches auf den Tisch gegeben werden kann, oder eine Porzellanplatte mit Butter, breitet von dem vermengten Brod Fingersdicke darein, legt die Prunellen darauf, das übrige Brod darüber, drückt es mit einem Messer schön zusammen, backt es im Ofen langsam gelb, und überstreut es mit Zucker, ehe es aufgetragen wird. Es kann als Zwischenplatte oder auch als Nachtsch gegeben werden.

#### Kirschenkuchen.

Ein starkes halbes Pfund feines Mehl nimmt man nebst 4 Loth gesiebtem Zucker und einem Eßlöffel voll gute Bierhese in eine Schüssel, thut 2 ganze Eyer nebst dem Gelben von einem andern, ein wenig warme Milch und 4 Loth frische warm gemachte Butter dazu, und verfer:

tigt davon einen leichten Taig zum Auswällen. Hierauf bestreicht man ein rundes, mit einem Rand versehenes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, wälzt von dem Taig, wenn er ein wenig gegangen ist, einen runden Kuchen, legt ihn in das Blech, vermengt alsdann 2 bis 3 Pfund halb saure und halb süße ausgesteinte Kirschen mit einer Hand voll Zucker und ein wenig Zimmet, drückt sie nach einer Viertelstunde fest aus, breitet sie auf dem Kuchen auseinander, kocht den zurück gebliebenen Saft ganz kurz ein. Nun rührt man 6 Loth gestoßener Zucker, eben soviel zerlassene Butter, mit dem Gelben von 6 Eiern und einem halben Schoppen sauren Rahm an, nimmt den gekochten Kirschensaft dazu, gießt es über den Kuchen und backt es im Ofen gelb.

#### Erdbeer-Kuchen.

Dieser wird auf die nehmliche Art, wie der vorhergehende gemacht, nur mit dem Unterschied, daß kein Saft dazu gekocht wird, das übrige bleibt aber alles. Auch von Himbeeren können solche Kuchen gemacht werden, weil diese Saft von sich geben, er wird auch wie bey den Kirschen eingekocht und unter die Masse gerührt.

#### Kuchen von Griesmehl.

Zu einem völligen Schoppen Milch nimmt man 3 Hände voll Griesmehl, rührt es mit kalter Milch an, gießt es dann in die siedende Milch, läßt es so dick wie einen leicht gebrühten Taig kochen, nimmt ihn hernach vom Feuer, und thut ihn zum Erkalten auf eine Platte. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht,

das Gelbe von 6 Eiern daran, eine Hand voll Zucker, eine am Zucker abgeriebene Zitrone nebst dem gekochten Gries dazu, und alles zusammen recht untereinander, schlägt hierauf das Weiße zu Schaum, rührt ihn auch daran, bestreicht eine runde Form mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie im Ofen gelb, den gebakenen Kuchen stürzt man auf eine Platte, und giebt eine süße Sauce nach Belieben dazu. — Will man den Kuchen gesalzen haben, so wird statt des Zuckers und der Zitrone Salz und Muscatnuß genommen und eine Buttersauce darüber gemacht. Auf die gesalzene Art können auch Schnitten davon gemacht und auf Suppen gegeben werden.

#### Gespickter Kuchen.

Man reibt 3 Viertelpfund Mandeln mit einem Luche ab, schneidet sie auf einem Brett mit einem Schneidmesser ganz fein, thut sie nebst einem halben Pfund gesiebten Zucker, einem halben Loth Zimmet in eine Schüssel, menzt es untereinander, und feuchtet es mit 2 Eßlöffeln voll Orangeblüthwasser an, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, und rührt das Vermengte damit an, (die Masse muß mehr steif als flüßig seyn), bestreicht alsdann einen runden Boden mit Butter, legt ganze Oblaten darauf, breitet die Masse eines halben Fingers dick darauf aus, daß es einen gleichen Kuchen giebt, backt ihn in einem gelinden Ofen, legt ihn, wenn er schön beschnitten ist, auf eine Platte, läßt hierauf 4 Loth Zucker und ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet in einem kleinen Geschirre mit ein

wenig Wasser dick einkochen, bestreicht damit den Kuchen, und trocknet ihn nochmals im Ofen, schneidet hierauf 2 Loth Distazien und 2 Loth geschälte Mandeln länglicht fein, und bestreicht damit den Kuchen, sobald er getrocknet und solange er noch warm ist.

#### Ein Kuchen von Kirschen.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stößt man zart mit süßem Rahm, zerläßt ein Viertelpfund frische Butter in einer Kastrol oder messingenen Pfanne, rührt 4 Kochlöffel voll feines Mehl nebst den gestoßenen Mandeln, ein Kaffeelöffelchen voll gestoßenen Zimmet und die abgeriebene Schale von einer Zitrone darein, verdünnt es mit Milch, daß es eine dicke Creme wird, thut ein gutes (ziemlich großes) Stück Zucker darein, läßt es über dem Feuer ein wenig kochen, und nimmt es zum Erkalten auf eine Schüssel, verkleppert hierauf 8 bis 10 Eyer recht stark, rührt die Creme nach und nach damit an, zopft 2 Pfund Kirschen ab, steint sie wo möglich aus, und mengt sie langsam unter die Creme, bestreicht dann ein rundes Blech stark mit Butter, bestreut es mit Matschel- oder Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen.

#### Kirschenkuchen von Buttersaig.

Man wälzt einen eines Messerrücken dicken Boden von Buttersaig, legt ihn in ein Blech mit einem Rand, welches zuvor mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut ist, füllt hierauf die zuvor abgezopften, und wer will, auch ausgesteinten Kirschen darein, daß sie ganz dicht liegen, zerläßt dann ein Stückchen Butter,

rührt 3 Eyer darein, thut ungefähr ein Gläschen voll süßen Rahm dazu und nach Belieben einige gestoßene Mandeln, macht es recht untereinander, gießt es über die Kirschen, streut gestoßenen Zucker und Zimmet darüber, und läßt sie backen. Auch kann folgender Gufs auf die Kirschen gemacht werden. Man reibt 2 Milchbrode am Reibeisen ab, schneidet das Innere so dünn als möglich, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm darauf, thut wenn sie weich sind, eine Hand voll geschälte und zart gestoßene Mandeln und nach Belieben Zucker dazu, verrührt 7 bis 8 Eyer recht stark, rührt sie auch darunter, und gießt es über die Kirschen. Auf diese Art können auch Traubenkuchen gemacht werden, nur nimmt man statt der Kirschen schwarze Trauben. Statt des Butters taigs kann auch ein Hefentaig gemacht werden.

Kirschenkuchen, der auch eben so mit Zwetschgen gemacht werden kann.

Zu diesem Kuchen nimmt man von feinem Butters taig ein Blatt, legt es in ein Kuchenblech, welches zuvor mit Butter bestrichen und mit Semelmehl bestreut seyn muß, steint die Kirschen aus, legt sie dicht nebeneinander auf den Boden, überstreut sie mit Zucker, und backt den Kuchen im heißen Ofen halb fertig. Inzwischen nimmt man die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, ein Kaffeelöffelchen voll gestoßenen Zimmet, 8 Loth gestiebten Zucker in eine Schüssel, rührt es mit 2 ganzen und 4 gelben Eiern an, dann einen Schoppen sauren Rahm daran.

Anmerk. Es kann auch von gutem Hefentaig ein Boden ins Blech gelegt werden, nur muß er, ehe man die Früchte auslegt, recht reif seyn.

ter, gießt es über den halbgebackenen Kuchen, und backt ihn voll fertig.

#### Leipziger = Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern wie auch ein ganzes Ey nach und nach darein, thut ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund feines Mehl, 2 Eßlöffel voll gute Hefe, 5 bis 6 Eßlöffel voll warme süße Milch und das gehörige Salz dazu, und schafft dieß alles so lang, bis der Taig recht zähe ist. Hier auf bestreicht man ein rundes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt den Taig darein, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, und backt ihn in frischer Ofenhize.

#### Magdalene = Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 5 ganze Eier und von 2 andern das Gelbe darein, rührt ein halbes Pfund vom feinsten Mehl, 12 Loth gesiebten Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone und ein halbes Quint Muscatenblüthe daran, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, und rührt ihn auch darein. Nun wird ein mittleres Kuchenblech mit Butter bestrichen, die Masse darein eingefüllt, und in gelinder Ofenhize gebacken. — Diese Masse kann auch in kleine runde mit Butter bestrichene Formen gefüllt und gebacken werden.

#### Kuchen von Sägenmark.

Man nimmt, wenn man vorräthiges Sägenmark hat, soviel, als zu einem Kuchen nöthig

ist, mengt 4 Loth fein geschnittenen Zitronat auch etwas klein geschnittene Zitronenschalen, wenn dergleichen nicht schon bey'm Einmachen unter das Hagenmark gekommen sind, darunter, wält hierauf von einem feinen Butter- oder Weinbackestaig einen Messerrücken dicken Boden, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, schneidet den Rand zierlich aus, füllt das Mark dar ein, belegt es mit Fingers breiten Streifen Taig, bestreicht es mit einem Ey, backt es im Ofen gelb, und bestreut es nach dem Backen stark mit Zucker.

Anmerk. Hat man kein eingemachtes Hagenmark, so wird es von durren Hagen auf folgende Art verfertigt: Zu einem Kuchen für 6 Personen wascht man 3 Schoppen Hagen sauber aus warmem Wasser, setzt sie mit einem Schoppen Wein und eben soviel Wasser zu, läßt 2 Theile davon einfochen, treibt sie zuerst durch einen Seiher, und dann durch ein Haarsieb, und verdünnt es, wenn es zu dick werden sollte, mit ein wenig Wein, nimmt hierauf anderthalb Viertelpfund (12 Loth) zart gestoßenen Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, gießt das durchgetriebene Mark nebst 2 Loth Zitronat und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen unter den Zucker, läßt es noch ein wenig aufkochen, thut es zum Erkalten auf eine Platte, und rührt, wenn es zu dünn seyn sollte, ein wenig geriebenes Biscuit darunter. Nun wird auf die oben angezeigte Art damit verfahren. Es kann aber auch anstatt dem Bitter von Taig ein Schaum von 6 Eyerweiß geschlagen und über die Hagen ausgebreitet werden.

## Krebs-Kuchen.

Zu einem Kuchen für 6 bis 7 Personen sietzdet man anderthalb Viertel (58) Krebse, bricht

die Schwänze aus, stößt alles übrige mit einem Stückchen Butter fein, dampft es in einem halben Pfund Butter, gießt ein wenig Wasser daran, und preßt es durch ein Tuch. Hierauf nimmt man, wenn sich die Butter oben angefest hat, dieselbe in eine Schüssel, rührt sie eine kleine Viertelstunde (durch längeres Rühren verliert die Butter ihre Farbe), schlägt das Gelbe von 8 Eiern daran, schneidet oder hackt die zurückgebliebenen Krebschwänze ganz fein, vermengt sie mit einem Viertelpfund geschälten und fein geschnittenen Mandeln und eben soviel gestiebertem Zucker, rührt 6 Eier in einem Stückchen frischer Butter über Kohlen als wie zu gerührten Eiern, läßt sie ein wenig erkalten, nimmt sie nebst den vermengten Krebschwänzen zu der Butter, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, und rührt es auch an die Masse. Nun wird ein eines Messerrücken dicker Boden von Buttersaig ausgewället, ein zuvor mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreutes Kuchen- oder Potageblech damit belegt, die gerührte Masse darein gefüllt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

#### Mandelkuchen in einer Sauce.

Man reibt einen Kreuzerweck außen ab, schneidet ihn voneinander und weicht ihn in gute süße Milch ein, schält hierauf ein halbes Pfund Mandeln, stößt sie mit Rosenwasser fein, nimmt sie in eine Schüssel, thut 10 Loth gestoßenen Zucker dazu und rührt es mit dem Gelben von 8 Eiern eine Viertelstunde, nimmt alsdann die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Pomeranzenschalen, nebst dem eingeweich-

ten Weck dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, rührt ihn auch darunter, bestreicht ein rundes Blech oder Form mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse darin und backt sie auf Kohlen oder im Ofen gelb, stürzt dann den Kuchen auf eine Platte, und bestreicht ihn mit länglicht geschnittenem Zitronat. Es kann eine Wein- Kirschen- oder Hagensauce darüber gemacht werden.

#### Mandelkuchen mit einem Gusse.

Ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln und anderthalb Viertelpfund gesiebten Zucker, rührt man in einer Schüssel mit 6 ganzen Eiern und dem Gelben von 6 andern eine starke halbe Stunde, bestreicht hierauf einen blechernen Model oder ein rundes glattes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, rührt von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale unter die gerührte Masse, füllt sie in den bestrichenen Model, backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen gelb, und stürzt ihn zum Erkalten auf eine Platte. Nun rührt man ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit dem Schaum von 2 Eyerweis eine Viertelstunde, drückt den Saft von einer halben Zitrone daran, nimmt ein Viertelpfund geschälte fein länglicht geschnittene Mandeln nebst 2 Loth Zitronat und einem Stückchen Zitronenschale, beydes fein länglicht geschnitten dazu, bestreicht den gebackenen Kuchen oben mit eingemachten Himbeeren oder Johannisbeeren (Träublein), so dick man es haben will, breitet die gerührte Mandelmasse darüber, und backt den Kuchen noch einmal in einem nicht mehr heißen Ofen gelb.

## Noch eine Art Mandelkuchen.

Für 5 bis 6 Personen stoßt man anderthalb Viertelpfund (12 Loth) geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, nimmt sie nebst einem Viertelpfund geseibten Zucker in eine Schüssel, rührt beides mit 2 ganzen und dem Gelben von 3 andern eine Viertelstunde, und thut eine halbe abgeriebene Zitronenschale, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomezanenschalen und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu. Nun wird ein Kuchen- oder Portageblech von mittlerer Größe mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, mit einem Messerrücken dick gewällten Boden von Buttersaig ausgelegt, die gerührte Masse darcin gefüllt, und im Ofen halb ausgebacken. Hierauf schlägt man das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, rührt 2 Hände voll geseibten Zucker darcin, daß es ein leichtes Eis wird, breitet es über den halbgebackenen Kuchen aus, und backt ihn vollends aus.

## Spatenten von Mandeln.

Ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln werden nebst 6 Loth gestoßenem Zucker in eine Schüssel gethan, 6 ganze Eier mit einem Schoppen süßem Rahm recht verrührt und die Mandeln damit angerührt. Hierauf macht man, je nachdem sie groß sind, 2 bis 3 Wecken oder Semmeln zu runden Schnitten, legt sie auf eine Platte neben einander, gießt das Angerührte darüber und läßt es so lang stehen, bis der Weck weich ist. Alsdann macht man in einer eisernen Kachel oder Pfanne ein gutes (ziemlich großes) Stück Schmalz oder Butter heiß,

legt von den Schnitten in die Runde wie einen Kuchen darein, gießt von der Mandelsauce darüber, legt wieder Schnitten darauf und macht so fort bis alles zu Ende ist, setzt dann das Geschirr auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, backt es langsam gelb, und stürzt es auf eine Platte. Dieser Kuchen kann entweder trocken mit Zucker und Zimmet oder in einer süßen Sauce von Kirschen oder Rosinen gegeben werden.

#### Kuchen von Ochsenmark.

Ein Viertelpfund Ochsenmark verliert man rein, daß kein Beinchen darinn bleibt, schneidet es fein, nimmt es in eine Schüssel, läßt es auf Kohlen weich werden und rührt es leicht (weis), schlägt hierauf das Gelbe von 6 Eiern darein, thut 6 Loth gesiebten Zucker, von einer halben Zitrone die Schale, 4 Loth Zitronat, beydes fein geschnitten, und 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln dazu, reibt ein Weisbrod oder einen Kreuzerweck außen ab, weicht das Innere in warmen süßen Rahm oder gute Milch ein, drückt ihn fest aus, nimmt ihn auch dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schaum und rührt ihn kurz vor dem Einfüllen auch an die Masse. Nun wird ein mittelgroßes Kuchenblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, ein ausgewällter Boden von Buttermayg darein gelegt, die gerührte Masse gleich darein gefüllt, im Ofen gebacken und warm aufgetragen.

#### Kuchen von Quitten.

Es werden 4 Quitten geschält, voneinander geschnitten, das Kernhaus und das Steinigte

herausgeschnitten, nicht ganz große Schnitze davon gemacht und so lang als ein hartes Ey in Wasser gekocht. Inzwischen setzt man in einem andern Geschir einen Schoppen Wein mit einem Stückchen Zimmet, 4 ganze Nägelein und 8 Loth Zucker, auf Kohlfeuer, nimmt mit einem Schaumlöffel die Quitten aus dem Wasser, legt sie in den Wein, deckt sie zu, kocht sie so lang, bis gar keine Brühe mehr gesehen wird, und stoßt sie, wenn sie abgekühlt sind, in einem Mörser klein. Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man ebenfalls mit 2 Eiern fein, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 12 Eiern darein, thut die gestoßenen Quitten und Mandeln nebst einer abgeriebenen Zitronenschale, 2 Loth fein geschnittene Zitronat, etwas gestoßenen Zimmet, auch wenn es nicht süß genug ist, noch ein wenig gestoßenen Zucker dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde, schlägt alsdann das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, und rührt ihn zuletzt daran. Nun wird ein Potageblech oder eine Platte mit einem Rand, welchen man darum stellt oder schraubt, mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder Nutschelmehl bestreut, die Masse eingefüllt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

## Sago Kuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe verliert man ein Viertelpfund Sago, reibt und schleimt ihn 3 bis 4mal aus warmem Wasser, brüht ihn dann mit kochendem Wasser an, läßt ihn eine Viertelstunde darinn, macht hierauf 2 Schoppen Milch siedend, legt den Sago mit einem Schaumlöffel darein, läßt ihn auf Kohlen

ganz dick einlochen, und thut ihn zum Erkalten auf eine Platte. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, thut den abgekühlten Sago nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu, rührt es noch eine Viertelstunde, thut den gestoßenen Zucker und Zimmet dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch darein, bestreicht ein Potageblech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie gelb.

#### Sächsischer Eyerkuchen.

Man rührt 12 Loth gesiebten Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern, thut 4 Loth süße und 2 Loth bittere geschälte und fein gestoßene Mandeln, die fein geschnittene Schale von einer Zitrone nebst 10 Loth geriebenem Semmelmehl dazu, schlägt das Weiße von den 12 Eiern zu Schaum, rührt ihn zuletzt langsam darein, bestreicht ein Kuchenblech stark mit Butter, füllt die Masse darein, und backt den Kuchen in der Tortenpfanne oder im Ofen gelb.

#### Eyerkuchen von gelben Rüben.

Vier Loth geriebenes Semmelmehl, einen halben Eßlöffel voll Weiß-Mehl und 5 Eßlöffel voll Zucker rührt man mit dem Gelben von 8 Eiern an, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm darunter, reibt 4 bis 5 reinabgeschabene und einem leinenen Tuche abgeriebene gelbe Rüben auf dem Reibeisen, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu Schaum, rührt denselben mit den geriebenen gelben Rüben in die Masse, füllt sie schnell in ein mit Butter bestrichenenes und

mit Semmelmehl bestreutes Kuchenblech, bringt es eben so schnell in den Ofen, überstreut den Kuchen warm mit Zucker und Zimmet, und giebt ihn kalt zu Tische.

#### Speck : Kuchen.

Von einem Butter : oder geriebenen Taig wälzt man einen Kuchen, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes und mit Nutschel : oder Semmelmehl bestreutes Blech, und macht einen Rand darum. Hierauf schneidet man ein Viertelpfund Speck zu kleinen Würfeln, verrührt 2 bis 3 Eyer mit einem halben Schoppen saurem Rahm nebst dem gehörigen Salz und etwas Kümmel, gießt es über den Kuchen, streut den geschnittenen Speck darauf, stupft ihn mit einem Messer, und backt ihn im Ofen gelb. — Hat man ein rundes Blech mit einem schmalen Rand, so ist es besser, damit nichts davon ablaufen kann.

#### Grüner Speckkuchen.

Ein halbes Pfund grüner ungesalzener Speck wird so fein als möglich geschnitten und zu einem Brey gestoßen. Hierauf stoßt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln ebenfalls mit Rosenwasser fein, nimmt sie nebst dem Speck und einem halben Pfund gesiebttem Zucker in eine Schüsselfel, rührt es mit 8 ganzen Ethern und 3 Eyer gelb eine halbe Stunde, thut 4 Loth Zitronat, von einer Zitrone die Schale, beydes fein geschnitten, und ein halb Loth gestoßenen Zimmet dazu, wälzt hierauf von einem süßen Weinbacketaig einen eines Messerrücken dicken Boden, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes und stark mit Semmelmehl bestreutes rundes Blech, füllt das

Angerührte darein, und backt es im Ofen oder in der Tortenpfanne. Dieser Kuchen ist für 6 bis 8 Personen genug, und kann kalt oder warm aufgestellt werden.

## Topfkuchen.

Ein halbes Pfund frische Butter rührt man leicht, schlägt 6 Eyer darein, thut 4 Loth gestiebten Zucker, 2 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein wenig Muscatblüthe, ein Stückchen fein geschnittene Zitronenschale, 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, 3 Eßlöffel voll Bierhefe und ein Glas laugemachten süßen Rahm dazu, und rührt, wenn dieß alles recht untereinander gearbeitet ist, 5 Viertelpfund feines Mehl darein. Hierauf bestreicht man ein rundes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, thut die Masse darein, läßt sie bey gelinder Wärme gehen, und backt sie in frischer Hitze. Dieser Kuchen darf nicht warm angeschnitten werden.

## Weinberkuchen im Schmalz gebacken.

Man reibt 2 Wecken oder Semmeln aussen ein wenig ab, schneidet das Innere zu ganz kleinen Schnitten, streut 4 Loth große, eben so viel kleine gewaschene Weinbeeren (Rosinen), 4 Loth geschälte und fein geschnittene Mandeln, einen starken Eßlöffel voll Zucker und etwas Zimmt darüber, verrührt hierauf 3 Eyer mit einem halben Schoppen Wein recht stark, gießt es über den Weck, und macht es, wenn der Weck angezogen hat, untereinander. Nun wird in einer runden tiefen Pfanne Schmalz heiß gemacht, die Masse darein gefüllt, auf schwache Kohlen

gesetzt, ein Deckel mit Kohlen darauf gedeckt, der Kuchen langsam gebacken, auf ein Plättchen gestürzt, mit Zucker und Zimmt überstreut, und entweder als Nachtisch oder als Zwischenplatte gegeben.

#### Gerührter Weichselkuchen.

Für 4 bis 5 Personen steint man 2 Pfund Weichseln aus, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber und läßt sie über Nacht stehen. Nun bestreicht man ein Blech von mittlerer Größe mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, belegt es mit einem Messerrück dicken Boden von Butter; oder süßem Taig, thut die gebaitzten Kirschen darein, rührt ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, eben soviel gesiebten Zucker, mit 3 ganzen und 3 gelben Eiern eine Viertelstunde, nimmt 6 gestoßene Nägelein, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmt, ein Stückchen klein geschnittene Zitronenschale, auch wenn man will, ein wenig Zitronat und Pomeranzenschalen darunter, breitet dieß über die Weichseln aus, und backt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen.

#### Zitronen-Kuchen.

Ein halbes Pfund Mehl nimmt man in eine Schüssel, thut 4 Loth gesiebten Zucker, das Gelbe von 8 Eiern und ein halbes Pfund frische klein geschnittene Butter dazu, schaft es zu einem Taig, so fest wie zu einem Buttermilchtaig, wället ihn aus, schlägt ihn einmal zusammen, wället ihn zu einem Kuchen und legt ihn in ein zuvor mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech. Hierauf schält man 6 bis 8 Borsdorfer Aepfel,

Apffel, reibt solche auf dem Reibeisen und von 2 Zitronen die Schale dazu, thut 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, nebst 6 Loth gestoßenem Zucker darunter, rührt es mit dem Saft von 2 Zitronen und 4 Eyer gelb an, füllt es in den Kuchen, legt von dem noch übrigen Taig Streifen darüber, bestreicht sie mit einem Ey, und backt ihn im Backofen oder in der Tortenpfanne gelb.

#### Gewöhnlicher Zwetschkuchen.

Man belegt ein mit Butter bestrichenenes und stark mit Semmel- oder Mutschelmehl bestreutes Kuchen- oder Backblech mit einem eines Messerrücken dick gewällten Boden von Buttermilch, vermengt hierauf ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, 6 gestosene Nägelein, 4 Loth gestoßenen Zucker, 2 geriebene Milchbrode oder eine Hand voll schwarzes Brod miteinander, streut etwas davon auf den Kuchen, legt die zuvor ausgesteinten Zwetschgen darauf, die äußere Seite obenhin, streut das Vermengte vollends darüber, belegt es mit dünnen Stückchen frischer Butter, und backt ihn in frischer Hitze.

#### Noch eine Art Zwetschkuchen.

Zu einem Kuchen für 6 bis 7 Personen rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 12 Eiern, eins um das andere, darein, reibt von 2 Wecken oder Semmeln die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt es, wenn es weich ist, fest aus, und thut es nebst 6 Loth gesiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone, 8 Loth geschälten und fein geschnittenen Mandeln, 2 Loth Zitronat, einem halben Loth gestoßenem

Zimmert an die gerührte Butter, steint dann 30 geschälte Zwetschgen aus, schneidet sie von einander, dämpft sie in einem Stückchen Butter, thut sie auch dazu, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, und rührt ihn zuletzt darunter. Alsdann bestreicht man ein Kuchen- oder Potageblech mit Butter, bestreut es mit Semelmehl, füllt die Masse darein und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Ist es ein Blech, wovon der Rand abgeht, so bleibt der Kuchen auf dem untern Boden liegen, gehet aber der Rand nicht ab, so wird er auf eine Platte gestürzt.

Anmerkung, wie die Butter leicht gerührt wird: Man schneidet sie zu kleinen Stückchen in eine Schüssel, setzt sie solange auf Kohlen, bis sie durchaus weich, aber nicht ganz vergangen ist, und rührt sie mit einem hölzernen Löffel, der aber nicht schwarz seyn darf, so lang, bis sie recht leicht und weiß ist.

## Hefen- und andere Backerey.

### Anis-Kranz.

Zu einem mittelgroßen Kranz nimmt man ein Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt in der Mitte desselben 2 Eßlöffel voll Bierhese und ein Trinkglas voll laue Milch an, und läßt den Zaig bey gelinder Wärme gehen. Inzwischen verrührt man 6 Loth gesiebten Zucker und 8 Loth