

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

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1811

Schmalz-Backerey.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

Schmalz-Bakeren.

Fastnacht-Küchlein mit Hefen.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 Eyer darein, nimmt 3 Viertelpfund Mehl, etwas laue Milch und Salz dazu, bis der Teig fester als ein Klös- (Knöpfsteins-) Teig ist, rührt ihn recht glatt und nun 2 Eßlöffel Bierhefen daran, und läßt dann den Teig gehen. Sobald er reif ist, werden Stücklein daraus gebrochen, dieselben auf ein Brett genommen, ohne sie zu würgen, 2 Messerrücken dick leicht ausgewälzt, mit dem Backrädchen gleiche Stücklein davon gerädelt und auf ein mit Mehl besäetes Handtuch (Serviette) gelegt, auf der gewälzten Seite unter sich in heiß gemachtes Schmalz eingelegt und gelb gebacken. Während des Backens muß man sie immer ein wenig rütteln, daß sie besser auflaufen, und nach diesem mit Zucker überstreuen.

Fastnacht-Küchlein auf andere Art.

Einen halben Schoppen Milch verrührt man mit 2 Ethern, würgt Mehl und etwas Salz darein, bis der Teig zum Wälzen ist, nimmt ihn auf ein Brett, wälzt ihn aus, schneidet ein Viertelpfund Butter auf den halben Theil, schlägt die andere Hälfte darüber, wälzt ihn wie einen Buttermilch zweimal und das letztmal nur eines Messerrücken dick aus, macht mit dem Backrädchen viereckigte Küchlein davon, backt solche im

Schmalz gelb, und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker.

Süße Fastnachtsküchlein.

4 Eyer, 2 Eßlöffel Rosenwasser, eben so viel Milch und 2 Eßlöffel gestiebten Zucker rührt man zusammen, schafft so viel feines Mehl darein, bis der Zaig zum Würgen tauglich ist, nimmt ihn dann auf ein Brett, wället ihn halbdick aus, schneidet anderthalb Viertelpf. Butter auf die Hälfte, schlägt das Leergelassene darüber, wället ihn zweimal wie einen Buttersaig und das letztemal eines starken Messerrücken dick aus, macht mit dem Backrädchen viereckigte Küchlein, backt solche, wenn sie alle beisammen sind, im Schmalz, und bestreut sie nachher mit Zucker. — Dieser Zaig kann auch zu Mandel- oder Aepfel-Kräpflein gebraucht, und dieselben im Schmalz gebacken werden.

Mandelkräpflein im Schmalz gebacken.

Ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln nebst eben so viel gestiebtem Zucker rührt man mit einem ganzen Ey, dem Gelben von 2 andern und einem Eßlöffel Rosenwasser eine Viertelstunde, und zuletzt noch etwas fein geschnittene Zitronenschalen darein. Zum Zaig nimmt man 4 Eyer gelb, den Rahm von einer halben Maas sauren Milch, schafft Mehl und ein wenig Salz darein, wället den Zaig, schneidet auf die Hälfte ein Viertelpfund Butter, schlägt die andere Hälfte darüber, wället ihn wie einen Buttersaig und zum zweytenmal eines Messerrücken dick aus, legt den Zaig der

Länge nach, thut von der gerührten Masse Löffelweis auf den halben Taig, bestreicht ihn mit einem Pinsel rings herum, so weit die Fülle geht, schlägt die leergelassene Hälfte darüber, drückt mit dem Finger auf dem Taig an jedem Löffel Fülle herum, schneidet die Krämpfe mit einem großzackigten Backrädchen ab, backt sie im Schmalz gelb, und überstreut sie nachher mit Zucker und Zimmet. — Diese Krämpfe können auch mit eingemachten Himbeeren gefüllt werden.

In Schmalz gebackene Creme.

Für 4 Personen verrührt man 8 Eyer mit einem Schoppen süßem Rahm, ein wenig Salz und einigen Eßlöffeln voll Zucker, rührt in einer Kastrol 2 Kochlöffel voll feines Mehl damit glatt an, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Kohlfener zu einer ganz dicken Creme kochen, bestreut eine breite Platte mit Mehl, breitet die gekochte Creme eines Fingers dick darauf auseinander, und läßt es erkalten. Hierauf schneidet man Fingerslange und eben so breite Strüchlein davon, kehrt sie im Mehl um, backt sie in heißem Schmalz, und überstreut sie, so lange sie noch warm sind, mit Zucker und Zimmet. Wenn man diese Creme zu runden Küchlein austicht, können solche als eine Zwischenplatte oder statt kleiner Pastetchen aufgerichtet werden.

Gebackene Kirschen.

6 bis 7 schwarze Kirschen werden in ein Büschelein gebunden, und die Stiele oben gleich

abgeschnitten. Wenn alle Büschelein beisammen sind, rührt man ein Viertelpfund oder eine Hand voll Weiß-Mehl mit einem Ey und mit kaltem Wein glatt an, läßt 3 Loth Butter mit einem halben Glas Wein warm werden, rührt dieß an den angemachten Zaig, der nur ein wenig dicker als ein Flädleinstraig seyn darf, damit nicht zu viel an den Kirschen hängen bleibt. Nun werden die gebundenen Kirschenbüschelein eingerunkt, in heißem Schmalz gelb gebacken, aus diesem auf geschnittenes Brod gelegt, und sobald sie abgelaufen sind, warm mit Zucker bestreut.

Gebackene Zwetschen.

Ein Pfund Zwetschen setzt man mit halb Wasser und halb Wein, einem Stücklein Zucker, etwas Zitronenschalen und ein wenig gestoßenem Zimmet zu, kocht die Zwetschen so lang, bis sie weich sind, thut sie dann auf eine Platte, läßt sie kalt werden, nimmt die Steine heraus, steckt dagegen in jede eine geschälte Mandel hinein, rührt einen dünnen Zaig, wie solcher bei den Kirschen angezeigt ist, an, kehrt die Zwetschen darin um, backt sie gelb, und überstreut sie nach diesem mit Zucker und Zimmet.

Gebackene Aepfelschnitze.

Wenn die Aepfel geschält und zu Schnitzen gemacht sind, werden sie in dem nämlichen bei den Kirschen angeführten Zaig umgekehrt, nur thut man in den Zaig der Aepfelschnitze 3 Messerspitzen von der weißen Flugasche; sie werden dadurch viel schöner und laufen mehr auf. Es

wird auch kein Zucker darein genommen, weil das Schmalz dadurch matt wird. Sind die Aepfel groß, so werden sie zu runden Scheiben geschnitten, mit dem kleinen Tortelet-Model ausgestochen, auch auf diese Art gebacken und nachher stark mit Zucker bestreut.

Gebackenes von Fasten: Bregeln.

Man schneidet die Bregeln zu eines Fingers langen Stücklein; zu 3 Kreuzerbregeln werden 4 Eyer mit einem halben Schoppen Wein und ein wenig Zimmet stark verrührt, die zerschnittenen Bregeln darin eingeweicht, eine Hand voll Semmel, und halb so viel Weiß: Mehl untereinander gemengt, die geweichten Bregeln darin umgekehrt, im Schmalz gebacken, und stark mit Zucker und Zimmet überstreut.

Pfaffen: Mocken.

Zwey Weißbrode oder Kreuzerwecken werden zu Fingers dicken Schnitten geschnitten, aus einer Schnitte 3 überzwerche Stücklein gemacht, 6 Eyer mit nicht gar einem Schoppen Wein stark verrührt, die Stücklein darin eingeweicht, einmal umgekehrt, sobald sie durchaus weich sind, im Schmalz gelb gebacken, und noch warm stark mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gebackene Finger.

In den Rahm von 2 sauren Milchen (von 1 Maas), welcher aber recht gut seyn muß, schneidet man ein Viertelpfund Butter, nimmt 4 Eßlöffel Rosenwasser, 3 Eßlöffel gesiebten Zucker, das Gelbe von 3 Eyern und etwas feines Mehl

dazu, und würt einen Zaig daraus, der etwas leichter als ein Buttertaig ist. Wenn er einmal überschlagen worden ist, wält man ihn nicht gar eines Fingers dick aus, schneidet Fingers lange und Fingers breite Stücklein davon, backt sie im Schmalz gelb, und überstreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimmet.

Gebackene große Rosinen mit Zubeben.

Man setz sie mit einem Glas Wasser und einem Glas Wein zu. Sind sie weich und ein wenig erkaltet, so werden 8 bis 10 auch noch mehr Zubeben, wenn sie nicht groß sind, an einen Faden angehängt, sobald sie alle beyammen sind, in dem bey den Apfelschnitzen angezeigten Zaig samt dem Faden umgekehrt, der Länge nach in heißes Schmalz eingelegt, gelb gebacken, aus dem Schmalz auf eingeschnittenes Brod gelegt, nach dem Ablaufen die Fäden davon gethan, und die Zubeben mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gebackene Mandeln.

Ein halbes Pfund geschälte und klein gestobene Mandeln, ein halbes Pfund gestobten Zucker, ein halbes Pfund feines Mehl und die abgeriebene Schale von einer Zitrone, dieß alles wird mit 2 Eiern untereinander gemacht, der Zaig auf ein Brett genommen, nicht gar eines Fingers dick ausgewält, und mit dem Mandel-Mödelein ausgestochen. Hat man kein solches Mödelein, so können es auch kleine Weinbackes-Formen seyn. Dann werden die ausgestochenen Stücklein im Schmalz gelb gebacken, und noch warm mit Zucker und Zimmet bestreut.

Noch eine Art gebackene Mandeln ohne Mandeln.

Ein halbes Pfund Mehl, eben so viel gestebten Zucker und die klein geschnittenen Schalen von einer halben Zitrone würgt man mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern zusammen, wälzt den Teig etwas dünner als den vorhergehenden aus, backt die mit dem Mandelmodel ausgestochenen Stücklein im Schmalz gelb, und streut sie auch mit Zucker und Zimmet.

Zimmet, Röllchen.

Ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein Viertelpfund geschälte und zart gestosene Mandeln, ein Viertelpfund gestebten Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, eine Messerspiße gestosene Nägelein und ein Loth gestosenen Zimmet, dieß alles zusammen macht man mit einem Ey, dem Gelben von 2 andern, ein paar Eßlöffeln voll saurem Rahm und ein wenig Wein zu einem Teig, würgt ihn, überschlägt ihn ein paarmal wie einen Buttertaig, wälzt ihn 2 Messerrücken dick aus, und schneidet Stücklein davon, daß sie auf kleine Hölzlein können gewickelt werden; die Hölzlein dürfen nur Daumendick seyn. Nun werden die Stücklein Teig darüber gewickelt, mit einem dicken Näh; oder zarten Bindfaden umbunden, im Schmalz gelb gebacken, und alsdann die Hölzlein herausgenommen. Noch besser sind sie, wenn man sie mit eingemachten Früchten füllt.

Tabacks : Rollen.

Zu diesen müssen die Hölzlein noch einmal so dick als zu den vorherbeschriebenen seyn. Von gutem Buttertaig werden Striche geschnitten, wie sie zu den Hölzern erforderlich sind. Eine Kossnenfülle ist hiezu am besten; man füllt dieselbe auf die Striche, wickelt diese um die Hölzer, giebt dann im Binden Acht, daß der Faden nicht zu weit von einander lauft, weil sonst die Fülle im Backen herauskommt. Wenn sie fertig sind, werden die Hölzer herausgezogen, und die Rollen mit Zucker und Zimmet überstreut.

Ohren : Lappen.

6 Eyer gelb, 2 Eyer weiß, 6 Loth geseibten Zucker und 3 Eßlöffel süßen Rahm rührt man untereinander, schafft feines Mehl darein, bis der Taig gewürgt werden kann, nimme ihn auf ein Brett, wället ihn eines Messerrücken dick aus, schneidet eines Fingers lange und 2 Finger breite Stücklein davon, faßt den Taig in der Mitte zusammen, steckt die Stücklein an den Stiel des Kochlöffels, legt sie so in das Schmalz ein, backt sie langsam, und überstreut sie dann mit Zucker und Zimmet.

Aufgelaufene Schnitten.

Zwey bis drey Kochlöffel feines Mehl thut man nebst einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker in eine Schüssel, rührt dieß mit süßer Milch glatt an, schlägt 4 bis 5 Eyer darein, verdünnet es voll mit süßer Milch, daß der Taig etwas dicker als ein Flädletstaig wird, zerläßt

auf einer Zinnplatte ein wenig Butter, gießt das Taiglein darauf, setzt die Platte auf einen Hafen mit siedendem Wasser, einen Deckel mit heißer Asche darüber, läßt die Platte so lang auf dem Hafen stehen, bis die Masse gestanden ist, nimmt sie dann weg, schneidet Fingers lange dünne Schnitten davon, und backt sie langsam in heißem Schmalz. Die Pfanne muß beständig gerüttelt werden, daß sie auflaufen, sie müssen sehr hoch werden. Wenn sie fertig sind, werden sie mit Zucker und Zimmet überstreut.

Reis: Schnitten.

Ein halbes Pfund verlesenen udd gewaschenen Reis brüht man mit siedendem Wasser ab, stoßt ein Viertelpfund Mand in fein, kocht diese mit einer halben Maas Milch, preßt sie durch ein Tuch, gießt das Wasser von dem Reis ab, die durchgepreßte Milch daran, kocht den Reis auf Kohlen ganz dick ein, rührt 3 bis 4 Eyer nebst etwas Zucker und Zimmet daran, doch daß die Masse dick bleibt, schüttet sie nun auf eine Zinnplatte, läßt sie ein wenig erkalten, schneidet alsdann 2 Finger breite Schnitten daraus, kehrt sie in weißem Mehl um, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Sie können trocken oder in einer süßen Sauce gegeben werden.

Gebührter Taig.

Man macht einen Schoppen Milch in einer Pfanne siedend, rührt über dem Feuer so viel feines Mehl darein, bis es ein ganz fester Taig ist, setzt die Pfanne vom Feuer weg, schafft den Taig ganz glatt und eines Eyes groß frische

Butter darein, daß sich der Zaig von der Pfanne losschält, nimmt denselben in eine Schüssel, läßt ihn abkühlen, schafft dann ein Ey um das andere darein, wie man ihn in der Dicke haben will. Ist er zu gebrühten Röchlein, so muß er so dick wie ein Spakentaig seyn, zu Strauben (Straubenzen) aber so, daß er durch einen Trichter lauft. In der lehrern Dicke des Zaigs können Kalbsfüße, Holzer, Salben, Beck, oder Weißbrodschnitten, auch die Groß = Eyer eingestunkt und gebacken werden.

Groß = Eyer.

So viel man machen will, so viel Eyer werden hart gesotten, geschält, in dem vorgemeldten gebrühten Zaig umgekehrt, im Schmalz gelb gebacken, wieder in dem Zaig umgekehrt, wieder gelb gebacken, und so 3 bis 4mal. Sie können mit einer süßen Sauce gegeben werden. Kirschen, Hagen- und Rosinen-Saucen sind die besten dazu. Drey Großeyer geben eine schöne Platte.

Sobelspäne.

Von 2 Eyern, einer Nuß groß Butter, Mehl und ein wenig Salz würzt man einen Zaig, und wället 3 bis 4 Kuchen daraus. Sobald diese ein wenig abgetrocknet sind, werden mit dem Backrädlein durchaus 2 Finger breite Striche davon geschnitten, im Schmalz lichtgelb gebacken, und nachher stark mit Zucker bestreut.

Schneeballen.

Hierzu nimme man 4 Eyer, 4 Eßlöffel süße Milch, eines Eyes groß Butter, ein wenig

Salz und Mehl, würzt den Teig, und wället kleine Kuchen in der Größe eines Tellerbodens daraus. Wenn sie alle gleich rund gewället sind, schneidet man mit dem Backrädlein durch jeden Kuchen Fingers breite Striche, aber nicht ganz durchaus, macht in einer kleinen Pfanne, welche nicht größer seyn darf, als daß die Schneeballe Platz darin hat, Schmalz heiß, faßt mit dem Kochlöffelstiel den einen durchgeschrittenen Riemen, läßt den andern liegen, faßt den dritten wieder, und macht so fort, bis alle gefaßt sind, legt sie dann mit dem Stiel in's Schmalz ein, und breitet sie mit demselben ein wenig auseinander, daß sie breit werden, und es eine runde Kugel giebt, kehrt sie hierauf gleich um, damit sie nicht zu braun werden. Sobald sie auf ein geschnittenem Brod abgelaufen sind, werden sie mit Zucker überstreut.

Spiegelbrod.

Man schält ein Viertelsfund Mandeln, stoßt sie zart, weicht das Innere von einem abgeriebenen Krenkerweck in Milch ein, rührt die Mandeln nebst 4 Loth gestoßenem Zucker ein wenig mit 2 Ethern, den fest ausgedruckten Weck auch darein, und zulezt etwas klein geschnittene Zitronenschalen und etwas gestoßenen Zucker dazu, daß die Masse in der Dicke wie ein Straubenteig wird. Hierauf schneidet man von Oblaten viereckigte Stücklein, legt auf die Mitte der geschnittenen Oblaten eingemachte Himbeere oder Kirschen, welche beyde Arten Früchte keinen Saft haben dürfen, ein anderes Oblatenstücklein darauf, faßt die Stücklein in der Mitte, tunkt

ſie rings herum in die Maſſe, und backt ſie im Schmalz gelb. Im Backen muß man wohl Acht geben, daß ſie nicht braun werden, nachher überſtreut man ſie mit Zucker. — Statt dieſes Taigs kann auch ein gebrüheter Taig dazu genommen werden.

Strauben (Straubenz) von Wein.

Einen halben Schoppen Wein macht man mit einem Stücklein Zucker ſiedend, ſchafft feines Mehl zu einem Taig darein, daß derſelbe ſo dick wie ein Straubentaig wird, trocknet ihn mit einem Stücklein Butter auf, nimmt ihn in eine Schüffel, läßt ihn ein wenig erkalten, rührt ihn mit 4 bis 5 Eiern an, und läßt den Taig durch einen Straubentrichter in das heiße Schmalz laufen. So bald ſie gelb gebacken ſind, werden ſie über ein Wälholz gelegt, und dann ſtark mit Zucker und Zimmt überſtreut. — Wenn der Taig etwas dünner iſt, können auch Weckſchnitten daraus gebacken werden.

Gebrühte Rüklein von Wein.

Je nachdem man viel oder wenig Rüklein zu machen gedenkt, wird ein halber Schoppen oder auch etwas weniger Wein mit einem Stücklein Zucker ſiedend gemacht, ſo viel Mehl daz ein geſchafft, bis der Taig ganz dick und glatt iſt, derſelbe alsdann mit ein wenig Butter aufgetrocknet, abgeküßt, mit Eiern angerührt, daß er in der Dicke wie ein anderer gebrüheter Taig iſt. Ins heiße Schmalz legt man nun Rüklein in der Größe eines kleinen Eies ein, und backt ſie, rüttelt aber die Pfanne immer wäh-

rend des Backens, daß die Rüklein recht auflaufen, läßt sie auf geschnittenem Brod ablaufen, und überstreut sie hierauf stark mit Zucker und Zimmet.

Nürnbergger Rüklein.

Man rührt 4 Loth frische Butter ein wenig, schlägt das Gelbe von 4 Eiern dazu, thut 2 Eßlöffel voll weiße Bierhesen, einen völligen halben Schoppen laue Milch, ein wenig Salz, und einen Eßlöffel voll Zucker dazu; schafft unter dieses alles ein Pfund feines Mehl, wället den Teig 2 Messerrücken dick aus, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, sicht nach Belieben Rüklein davon aus, backt sie in nicht zu heiß gemachtem Schmalz gelb, und überstreut sie warm mit Zucker und Zimmet.

Zuckerbackwerk und Confect.

Rehshlegel von Weichseln.

Zuerst wird durch den Dreher ein Holz von der Gestalt eines Rehshlegelsknochen gemacht. Dann geschiehet die Zubereitung auf folgende Weise: Ein halbes Pfund gedörte Weichseln kocht man in einem Schoppen Wein weich, läßt sie erkalten, nimmt die Steine heraus, hackt die Kirschen nebst 4 Loth Zitronat und der Schale von einer halben Zitrone zusammen klein, thut ein Loth gestoßenen Zimmet und 1 Quint Näge!