

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Gebäck.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

Zubereitung: Die hartgekochten Eigelb werden durch ein Drahtsieb gestrichen, mit dem Senf, Salz und Pfeffer glatt gerührt, mit der zu Sahne gerührten Palmona und Butter vermischt.

Gebäck.

Hefeteig.

Die Vorbedingungen für das Gelingen des Hefeteiges sind, daß alle Zutaten warm sind, das Mehl gut trocken und die Hefe frisch ist, sowie daß er in einem warmen Raume zubereitet wird. Ein fertiges Gebäck, zumal solches aus Hefeteig und gerührte Kuchen, dürfen nicht der kalten Temperatur ausgesetzt werden nach dem Backen, sondern müssen im warmen Raum in der Nähe des Herdes erst vollständig abkühlen, andernfalls verwandelt sich der in dem Gebäck enthaltene Dampf durch rasche Abkühlung in Wasser, welches das Gebäck niederreißt, fest und klebrig macht.

495. Weißbrot.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, 1 Teelöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 20 Gramm Palmona, 30 Gramm Hefe.

Zubereitung: Das Mehl wird gesiebt, von der Mitte aus ein Teig mit der Milch, in welcher die Hefe aufgelöst wurde, angerührt, der gut geknetet wird und aufgehen muß. Dann wird er nochmals geknetet, kleine Brötchen daraus geformt, die aufgehen müssen. Sie werden mit Eigelb, welches man mit etwas Milch verrühren kann, bestrichen, in mäßiger Hitze 15–20 Minuten gebacken.

496. Teig zu Blechkuchen.

Zutaten: 1 Pfund gutes, trockenes Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 2 Eier, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm Palmin, 50 Gramm Palmona, die abgeriebene Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone, 40 Gramm Hefe, 1 Eßlöffel Rum, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, die Hefe in der Milch aufgelöst, von der Mitte aus ein Brei – ein Hefestück – angerührt, welches aufgehen muß. Das Palmin wird geschabt, mit einem Löffel Milch, der Pal-

mona geschmeidig gerührt. Nachdem das Hefestück gut aufgegangen ist, werden Salz, Eier und Rum eingerührt, dann das übrige Mehl, der Zucker, Zitrone und die Pflanzenbutter eingeknetet, bis der Teig, auch ohne daß man noch Mehl zu Hilfe nimmt, nicht mehr klebt. Er wird auf einem mit Mehl bestäubten Backblech so groß ausgerollt, wie das Backblech ist, auf dieses gelegt, gleichmäßig zurecht gedrückt. Nachdem er nochmals aufgegangen, wird er mit einer spitzen Gabel eingestochen, damit er keine Blasen wirft, mit Palmona bestrichen, mit Zucker besiebt und in mäßiger Hitze 30–45 Minuten gebacken oder zum Bäcker getragen.

497. Zimtkuchen.

Der nach obigen Vorschriften zubereitete ausgerollte Teig wird, nachdem er aufgegangen, eingestochen und mit Palmona bestrichen ist, mit einer Mischung von 125 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Zimt bestreut, nachdem er gebacken ist, mit Zucker besiebt.

498. Streußelkuchen.

Zu diesem stellt man den Kuchen fertig wie Blechkuchen, sticht ihn, sobald er aufgegangen ist, mit einer Gabel ein, bestreicht ihn mit zerlassener Palmona.

150 Gramm Mehl, 80 Gramm Staubzucker mischt man untereinander, beträufelt diese Mischung mit 50 Gramm Palmona und 50 Gramm Butter, reibt alles unter Drehen der Hände leicht zwischen den Handflächen (an kühlem Ort), bis aus den größten Teilen Küchelchen geworden sind, verteilt den Sträußel gleichmäßig auf den Kuchen, bäckt diesen in mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden, besiebt ihn dann mit Staubzucker.

499. Obstkuchen.

Zu einfachen Obstkuchen verwendet man ebenfalls den Blechkuchenteig, rollt diesen dünn aus, versieht ihn mit einem Rand, läßt ihn aufgehen, sticht ihn mit einer spitzen Gabel ein, bestreut ihn mit geriebenem Zwieback oder feiner Semmel, nachdem man ihn mit zerlassener Butter oder Palmona bestrichen hatte, belegt ihn mit Obst wie: Zwetschen, Nefel, Kirschen, Heidelbeeren, Stachelbeeren, Mirabellen, Weinbeeren, Rhabarber usw. Man rechnet für ein Blech, auf welches

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl in Anwendung kam, 4 Pfund Obst, bestreut die fertig belegten Kuchen gut mit Zucker vor und nochmals nach dem Backen. Bei Stachelbeeren und Rhabarber lohnt es sich, wenn man diese erst in einer Zuckermischung von 2 Eßlöffeln Wasser und 200 Gramm Zucker aufzieht, abgekühlt, mit 2 geschlagenen Eiern vermischt und auf dem Kuchen verteilt, diese dann nochmals mit Zucker besiebt.

500. Guß auf Obstkuchen.

Zutaten: 125 Gramm Staubzucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, einige Prisen Zimt.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig, der Rahm gut mit durchgerührt, der feste Schnee der Eiweiß daruntergezogen und der dicht mit Obst belegte Kuchen mit der Masse überzogen, die Kuchen $\frac{3}{4}$ —1 Stunde in guter Hitze gebacken.

501. Zwiebelkuchen.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 80 Gramm Palmona, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 40 Gramm Hefe, 6—8 feste Zwiebeln, 50 Gramm Palmin, 50 Gramm Palmona, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 2 Eigelb, 50 Gramm Butter.

Zubereitung: Aus den Zutaten bis zur Hefe wird ein geschmeidiger Hefeteig hergestellt, welchen man ausrollt, auf dem mit Fettpapier gut abgeriebenem Blech gleichmäßig durch Drücken verteilt, aufgehen läßt, mit der Gabel einsticht. Die Zwiebeln werden großwürflich oder in Blättchen geschnitten, in Palmona und Palmin ziemlich gar gedünstet, auf dem Kuchen verteilt. Eigelb und Rahm werden verrührt und ebenfalls gleichmäßig auf dem Kuchen verteilt, mit zerlassener Butter beträufelt, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

Nach einer anderen Art brätet man 125 Gramm in feine Würfel geschnittenen Speck gelb und verteilt diesen auf den fertig vorbereiteten Kuchen.

502. Kranzkuchen.

Zutaten: Teig wie Blechkuchen, 125 Gramm Korinthen, 125 Gramm Zucker, die feingewiegte Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, worunter nur das Aeußerste ohne jedes Weiße gemeint ist, 100 Gramm gebrühte, geriebene Mandeln, 1 Teelöffel feiner

Zimt, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 50 Gramm Palmona, 20 Gramm Butter.

Zubereitung: Der Teig wird dreieckig ausgerollt, wenn er aufgegangen, mit Palmona bestrichen. Die Korinthen werden verlesen, gewaschen, getrocknet, und mit den anderen Zutaten gut vermischt. Die Mischung wird auf den Teig verteilt, dieser dann nach der Spitze zu gerollt, in einen ovalen Kranz gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen, $\frac{3}{4}$ –1 Stunde in mäßig heißem Ofen gebacken, mit Zucker besiebt, mit Mandelstiften besteckt.

503. Einfacher Napfkuchen (Gugelhupf).

In den Blechkuchenteig werden 125 Gramm Korinthen, 50 Gramm Mandeln, welches man beides gut vorbereitet, geknetet, der Teig in eine mit Butter ausgestrichene, mit feiner Semmel oder Zwieback ausgestreute Form gelegt, gleichmäßig verteilt. Sobald er gut aufgegangen ist, wird er mit Butter bestrichen, in guter Hitze 1–1 $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken, wobei man die Form, falls der Teig nicht auf beiden Seiten gleichmäßig aufgeht, einmal vorsichtig dreht. In der ersten halben Stunde der Backzeit darf sich der Kuchen nicht bräunen, da er sonst nicht genügend aufgeht, von da an kann aber die Hitze etwas gesteigert werden.

Wie schon in den Vorbemerkungen erwähnt, läßt man Kuchen im Warmen abkühlen und stürzt auch den Napfkuchen erst nach $\frac{1}{4}$ Stunde, besiebt ihn mit Staubzucker.

504. Gerührter Napfkuchen 1.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, 20 Gramm Backpulver, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Rum, 3 Eier, 3 Eigelb, 150 Gramm Palmin, 100 Gramm Butter, abgeriebene Schale einer Zitrone, 10 Gramm geriebene bittere Mandeln, 1 abgestrichenen Teelöffel Salz, 200 Gramm verlesene, gewaschene und wieder getrocknete Korinthen, 125 Gramm Zucker, 20 Gramm Hefe, 1 Prise Muskatblüte.

Zubereitung: Das Mehl wird gesiebt, mit einem Teil desselben ein Hefestück angerührt, das man zum Aufgehen warm stellt. Das Palmin wird mit 2–3 Eßlöffeln Milch geschmeidig, Butter dazu und sahnig, dann die Eigelb und Zucker dazu und schaumig gerührt. Nachdem das Mehl

löffelweise, Rum und Gewürze, sowie das geschlagene Eiweiß und das Hefestück dazu gegeben sind, wird die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde tüchtig gerührt, zuletzt das Backpulver gut eingerührt und die Korinthen unter den Teig gezogen. Eine Form wird gut mit Palmona ausgestrichen, ausgestreut, der Teig hineingelegt, bei guter Hitze gebacken, wobei zu beachten ist, daß er nicht einseitig aufgeht, daß die Form vorsichtig gedreht und wenn er zu früh bräunt, ein Papier aufgelegt und Töpfe mit kaltem Wasser auf die Herdplatte über den Bratofen gestellt werden.

505. Gerührter Napfkuchen 2.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, 10 Gramm Backpulver, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm gebrühte, fein geriebene süße, 5 bittere Mandeln, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, 6 Eier, 1 gestrichener Teelöffel Salz, 250 Gramm Palmona, 2 Eßlöffel Rum, 200 Gramm verlesene, gewaschene, wieder getrocknete Korinthen, $\frac{1}{8}$ Liter Milch.

Zubereitung: Palmona wird zu Sahne, Zucker und Eiweiß dazugegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt, dann die andern Zutaten abwechselnd hinzu, weiter 10 Minuten gerührt, die Korinthen und der festgeschlagene Schnee der Eiweiß untergerührt, die Masse in die gut vorbereitete Form gefüllt und gebacken wie in voriger Nummer.

506. Teekuchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund feinstes, gesiebtes Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Palmin, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 250 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen, verlesen, gewaschen, getrocknet, 2 Eßlöffel Rum, abgeriebene Schale einer Zitrone, 6 Eier, 2 Messerspitzen Salz.

Zubereitung: Palmin wird mit 2 Eßlöffeln Milch geschmeidig, Butter dazu und sahnig gerührt, dann Zucker und die ganzen Eier gut hinzugerührt, abwechselnd das Mehl und die anderen Zutaten, zuletzt die Korinthen unter Rühren hinzugegeben, die Masse in eine längliche mit Butter ausgestrichene, mit Zwiebackmehl ausgestreute Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

507. Weihnachtsstollen.

Zutaten: 2 Pfund feines Mehl, 40 Gramm Hefe, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 250 Gramm Palmona und Butter, 1 Teelöffel Salz,

5 Eßlöffel Rum, 2 Eier, 300 Gramm Zucker, 1 abgeriebene Zitronenschale, 1 Messerspitze Kardamom, 100 Gramm süße, 10 Stück bittere Mandeln, 250 Gramm Korinthen, 125 Gramm Sultaninen, 75 Gramm Zitronat, 50 Gramm Orangenschale, 2 Eßlöffel Vanillezucker.

Vorbereitung: Das Mehl, welches einen Tag vorher an warmem Ort stand, wird gesiebt, Korinthen werden abgewogen, nach Vorschrift gewaschen und getrocknet, ebenso die Sultaninen. Zitronat wird in äußerst feine Stifchen geschnitten, die Mandeln gebrüht, abgezogen, getrocknet und gerieben.

Zubereitung: Die Hefe wird in der Hälfte der Milch aufgelöst, mit $\frac{1}{3}$ des Mehles ein Hefestück angerührt, welches aufgehen muß.

Sodann wird das übrige Mehl, Gewürz, Milch, Salz, Eier, Zucker, Rum mit dem Hefestück gut verknetet, worauf man das Palmin und die Butter in Stücken auf den Teig pflückt, gehörig einknetet, zuletzt Korinthen, Sultaninen, Zitronat und Orangenschale. Der Teig wird 20–30 Minuten auf dem Backbrett geknetet, bis er ganz glatt und elastisch ist, was 1– $1\frac{1}{2}$ Stunden dauern kann, wird nochmals geknetet, zu Stollen geformt, die wieder aufgehen müssen und in gleichmäßiger Hitze, die man zu regulieren hat, $\frac{3}{4}$ –1 Stunde gebacken. Noch heiß werden die Stollen mit zerlassener Palmona bestrichen, mit Staubzucker dick besiebt. Sie dürfen aus dem Ofen heraus nicht der kalten Luft ausgesetzt werden. Sie halten sich lange an kühlem, trockenem Ort.

Anmerkung: Palmin wird vor dem Gebrauch immer erst geschmeidig gerührt.

508. Mandelstollen.

Dieselben Zutaten wie oben außer Rosinen und Orangenschalen. Statt dessen 250 Gramm Mandeln, wobei 10 bittere. Dieselbe Zubereitung wie oben.

509. Brauner Weihnachtskuchen.

Zutaten: 125 Gramm Palmin, 125 Gramm Palmona, 150 Gramm brauner Syrup, 125 Gramm Zucker, $2\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 60 Gramm geriebene Mandeln, 60 Gramm Zitronat, 1 Teelöffel Zimt, 10 Gramm Pottasche, 10 Gramm Hirschhornsalz, 2 Eßlöffel warmes Wasser, 2 gestoßene Nelken.

Zubereitung: Palmin, Palmona und Syrup werden zum Kochen gebracht und nach dem Abkühlen mit dem Mehl, den Gewürzen, der aufgelösten, durch ein Mullläppchen gegossenen Pottasche vermischt, tüchtig geknetet, 4 Tage warm gestellt, ausgerollt, ausgestochen oder geschnitten, vor oder nach dem Backen, was 10–15 Minuten dauert, garniert.

510. Honigkuchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Pfund Honig, 60 Gramm geriebene süße Mandeln, 1 Eßlöffel Rum, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, 6 Gramm gestoßene Nelken, die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 20 Gramm gewiegtes Zitronat, 10 Gramm gewiegte Pomeranzenschale, $\frac{1}{4}$ Pfund Palmona, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 3 Eier.

Zubereitung: Der Zucker wird mit dem Honig warm gestellt, damit er sich auflöst, die Pottasche wird mit dem Rum vermischt, verrührt.

Das Mehl wird gesiebt, der Honig in die Mitte gegeben und alle Zutaten $\frac{3}{4}$ Stunden verarbeitet. Der Teig muß 3–4 Tage an einen warmen Ort stehen (zugedeckt). Er wird danach geknetet, ausgerollt, ausgestochen oder geschnitten, bei guter Hitze 10–15 Minuten gebacken. Die Stücke kann man vorher mit Mandelstiftchen garnieren, bevor man sie bäckt, aber auch nachdem mit Glasur überziehen, wenn sie erkaltet sind und nach Geschmack garnieren.

Kaltteige, auch Buttermteig genannt.

511. Blätterteig.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 1 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 20 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Süßrahmbutter.

Zubereitung: Das Mehl, welches von der besten Sorte sein muß, wird gesiebt, von der Mitte aus, in die man das Salz und das Eigelb gibt, ein Teig angerührt, den man gut knetet, bis er glatt und ohne jedes Knötchen ist, worauf man ihn $\frac{1}{2}$ –1 Stunde an kalter Stelle ruhen läßt. Die Butter, welche eine Platte sein muß, wird etwas geschmeidig und breit gedrückt, schön rechteckig geformt, in sehr kaltem Wasser gekühlt, bis sie ganz hart ist. Ein Backbrett wird gut mit Mehl eingerieben, alles lose Mehl aber beiseite geschoben, der Teig darauf gelegt, 20 Zentimeter breit und

25 Zentimeter lang ausgerollt, die abgetrocknete Butter darauf (in die Mitte) gelegt, der Teig von allen Seiten darüber geschlagen, etwas angedrückt und vorsichtig zur früheren Größe ausgerollt, Rand auf Rand wie eine Serviette zusammengelegt und an einem kalten Ort oder auf Eis 15 Minuten zum Ruhen hingelegt. Zum zweitenmal wird er etwas größer ausgerollt, muß dann wieder $\frac{1}{4}$ Stunde ruhen, worauf man noch fünfmal dieselbe Prozedur vornimmt. Zum letztenmale wird der Teig gut messerrückendick ausgerollt, und beliebig verwendet. Dabei ist zu beachten, daß die Ränder immer scharf mit dem Messer oder mit einem Blechringe durchschnitten werden, damit sie sich schön blättern können. Auch beim Bestreichen mit Ei muß man sich hüten, daß keine Spur von diesem an die Schnittfläche kommt, da das gerinnende Ei die Blätter zusammenhält. Der Blätterteig kann auch aus Palmona, die man sich zurecht schneidet und formt, gemacht und nach Bedarf gesüßt werden.

512. Maultaschen.

Mit einem großen Blechringe oder nach einem großen Glas schneidet man Rundungen aus dem ausgerollten Blätterteig aus, setzt auf die Mitte derselben je einen knappen Eßlöffel von einer Mischung aus geriebenen Äpfeln, Korinthen und Mandeln, oder auch feine Marmelade, bestreicht die Kante der einen Hälfte mit Eigelb, schlägt die andere Hälfte darüber, so daß Kante auf Kante zu liegen kommt, bestreicht die Oberfläche mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt die Maultaschen in guter Hitze 8–10 Minuten.

513. Süße Liebesbriefe.

Man schneidet den ausgewellten Blätterteig in gleichmäßige Vierecke, legt auf die Mitte derselben eine Mischung von Mandeln, Korinthen und geriebenen Äpfeln, legt den Teig nach Art eines Kuverts zusammen, betupft die Ecken mit Ei, steckt auf den Verschuß und auf jede Ecke eine große Rosine oder halbe Mandel, bestreicht die Briefe mit Eigelb, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie in guter Hitze 8–10 Minuten.

514. **Äpfel im Schlafrock.**

Kleine, feine, gleichmäßig große Äpfel werden geschält, das Kernhaus ausgebohrt, die Höhlungen mit einer Mischung von Mandeln, Korinthen, Zimt und Zucker gefüllt, die Äpfel mit Zucker bestreut, auf gleichmäßige, den Äpfeln entsprechend große Blätterteigvierecke gesetzt. Nachdem die Ränder des Teiges mit Ei bestrichen sind — ohne die Schnittflächen zu berühren — wird der Teig über den Äpfeln zusammengeschlagen, obenauf eine kleine Teigrundung gesetzt, alles mit Eigelb bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und 15 Minuten bei guter Hitze gebacken.

515. **Crèmeschnittchen.**

Der ausgerollte Blätterteig wird mit Hilfe eines Lineals in gleichmäßige, 4 Zentimeter breite und 12 Zentimeter lange Streifen geschnitten, welche man vorsichtig auf ein Backblech setzt, die Hälfte davon mit Eigelb bepinselt und mit Hagelzucker bestreut, in guter Hitze 8–10 Minuten bäckt. Sobald die Schnitten abgekühlt sind, bestreicht man die ungezuckerten 2 Zentimeter dick mit einer Vanille-, Nuß- oder Zitronencreme, drückt die zweite bestrichene Hälfte leicht darauf, fährt mit einem Messer an der Creme entlang, damit sie glatt wird und bestäubt die Schnitten mit Vanillezucker.

516. **Obstörtchen.**

Aus dem ausgerollten Blätterteig sticht man mit einem mittelgroßen Blechringe Rundungen aus, versieht diese wie bei Fleischpastetchen mit einem Rand, bestreicht diesen mit Eigelb, bäckt die Örtchen in guter Hitze 3–6 Minuten, belegt sie mit eingemachten Früchten, besiebt sie mit Staubzucker.

517. **Erdbeertörtchen.**

$\frac{1}{4}$ Liter frischer, süßer Rahm, 2 Eiweiß, 1 Eßlöffel feinen Staubzucker schlägt man zu einem steifen Schlagrahm, häuft diesen turmartig auf die nach voriger Nummer aber kleinere, fertig gebackene, gut abgekühlte Blätterteigtörtchen, steckt dabei eine genügende Anzahl gewaschener und wieder getrockneter Walderdbeeren zwischen den Schlagrahm, drückt auch noch einige an den Seiten hinein und obenauf und be-

siebt sie mit Zucker. Die Törtchen können auch einen Augenblick überbacken werden.

518. Kaltteig, auch Mürbteig genannt, zu kleinem Gebäck und Obsttorten.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Palmona, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 200 Gramm Zucker, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Rum, 1 Prise feines Salz, 2 Eßlöffel fein geriebene süße, 2 bittere Mandeln.

Zubereitung: Das Mehl wird in eine flache Schüssel gesiebt, in die Mitte eine Höhlung gemacht, in welche man Salz, Eigelb und Rum gibt. Die Palmona und andere Butter wird auf das Mehl gepflückt, die Mandeln darauf gestreut, mit einem Holzlöffel in der Runde das Mehl gegen die Mitte gedrückt, bis alles etwas zusammenhängt, dann mit kühler Hand der Teig durch Eindrücken der Ballen nach der Mitte, später durch Drücken mit beiden Händen rasch ein glatter, glänzender Teig geknetet, der einige Stunden an kühlem Ort ausruhen muß, nach Belieben zu kleinem Gebäck und feinen Torten verwendet wird.

Bei der Zubereitung dieses Teiges sollen alle Zutaten und auch der Ort, wo der Teig bereitet wird, kühl sein.

519. Mandelkränze.

Obiger Teig wird strohhalmdick ausgerollt, ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Zucker und Zimt und geriebenen Mandeln bestreut, in heißem Ofen rasch, 5–8 Minuten gebacken.

520. Geladene Schiffchen.

Zutaten: 175 Gramm Palmona und Butter, 175 Gramm Mehl, 3–4 Eigelb, 75 Gramm Weizenpuder, 100 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitrone, 1 Messerspitze feines Salz.

Zubereitung: Aus den Zutaten wird nach Vorschrift ein Mürbeteig bereitet, der ausruhen muß. Er wird ausgerollt, die Blechschiffchen damit ausgelegt.

Zutaten zur Füllung: 180 Gramm Zucker, 5 Eier, 140 Gramm geriebenes Brot, 50 Gramm Schokolade, 30 Gramm süße, 10 Gramm bittere Mandeln, 1 gestoßene

Nelke, 1 Messerspitze Zimt, 1 Gramm Kardamom, 1 Messerspitze Zitronenschale, 1 Eßlöffel Rum, 8 Gramm Backpulver.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, nach und nach Mandeln, geriebene Schokolade und die anderen Zutaten hinzugegeben, zuletzt der Schnee der Eiweiß. Die ausgelegten Schiffchen werden gefüllt, mit einem Deckel versehen und 10–20 Minuten gebacken. Mit Zuckerglasur bestrichen, nach Belieben mit buntem Zucker oder gewiegten Mandeln bestreut.

521. Käsestangen.

Zutaten: 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Mehl, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Salz, 50 Gramm geriebener Parmesankäse.

Zubereitung: Aus den Zutaten wird ein Mürbeteig nach Vorschrift zubereitet, welchen man ausruhen läßt. Dann werden bleistiftgroße Stangen daraus gedreht, oder ausgerollt und nudelbreite Streifen daraus geschnitten, die man mit Eigelb bepinselt und bei kräftiger Hitze backt.

Der Teig kann auch mit kleinen Formen ausgestochen und als mürbes Käsegebäck gegeben werden.

522. Kümmelstangen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 75 Gramm Palmona, 30 Gramm Hefe aufgelöst in 3 Eßlöffel lauem Wasser, 1 Messerspitze Salz, 20 Gramm Kümmel, 1 Eigelb zum Bestreichen.

Zubereitung: Aus den Zutaten wird ein Teig bereitet, der $\frac{1}{4}$ Stunde geknetet werden muß. Es werden 12 Zentimeter lange Röllchen gedreht oder $1\frac{1}{2}$ Zentimeter breite Streifen geschnitten, diese mit Ei bepinselt, mit der bepinselten Seite leicht in Kümmel getaucht, bei guter Hitze zu goldgelber Farbe gebacken.

523. Nußstangen.

Zutaten: 125 Gramm Haselnußkerne, 125 Gramm Palmona und Butter, 125 Gramm Zucker, 2 Eigelb, 150 Gramm Mehl.

Zubereitung: Die Haselnußkerne werden abgewischt und gerieben. Aus Butter, Mehl, Zucker und den anderen Zutaten wird ein glatter Mürbeteig bereitet, der ausruhen muß.

Aus dem Teig werden bleistiftgroße Stangen gedreht oder 12 Zentimeter lange und $1\frac{1}{2}$ Zentimeter breite Stangen geschnitten, die mit Eigelb bepinselt in gut heißem Ofen zu goldgelber Farbe gebacken werden, was 5–8 Minuten dauert.

524. Windbeutel.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 40 Gramm Palmona und Butter, 4 Eier, 2 Prisen Salz, 1 Prise Zitronenschale, 1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Das Wasser, Salz, Palmona und Butter werden in einem irdenen Topfe aufgeköcht, das Mehl darin abgebacken, d. h. unter ständigem Rühren auf dem Feuer die Masse sich vom Topfe lösen lassen und mit den Eiern, die in warmem Wasser angewärmt wurden, verrührt. Zucker und Zitronenschale kommen in die fertige Masse, die dann mit einem Teelöffel in kleinen Häufchen auf gefettete Bleche gesetzt werden.

Die Windbeutel werden in sehr heißem Ofen 30–40 Minuten gebacken, aufgeschnitten, mit Crème oder Schlagfahne gefüllt.

525. Baumkonfekt.

Ein nach Vorschrift zubereiteter Kalt- oder Mürbeteig (siehe da) wird mit beliebigen Förmchen ausgestochen, in gut heißem Ofen 5–8 Minuten gebacken. Die Förmchen werden erkaltet nach Belieben mit Schokoladen- oder Zuckerguß überzogen, oder mit Eigelb bepinselt und mit Bunt- oder Kristallzucker bestreut, auch nur einfarbig oder bunt gespritzt.

Schmalzgebäckenes.

526. Spritzkuchen.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit 70 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Zucker, 3 Prisen Salz aufgeköcht, 200 Gramm Mehl darin abgebacken. In diese heiße Masse kommt ein Ei, nach und nach 3 Eier unter gutem Rühren hinzu. Der Teig wird in eine Spritze gefüllt, auf ein in heißes Fett getauchtes Pergamentpapier werden Ringel gespritzt, diese samt Papier in einer Fettmischung von 2 Pfund Palmin und 1 Pfund

Schweinefett, welche zum Dampfen gebracht wird, gelegt, nach kurzem das Papier, von dem sich die Ringel gelöst haben, herausgenommen und backt sie zu schöner goldgelber Farbe. Die Ringel werden mit Puderzucker bestreut oder in einen beliebigen Guß getaucht.

527. Korinthenschnitten.

Zutaten: $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 15 Gramm Hefe, 2 Eßlöffel gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 Eßlöffel Korinthen, 1 Prise Zitronenschale, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Kardamon, 1 Ei, 1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Das Mehl wird in eine Schüssel getan, alle Zutaten von der Mitte aus dazu gerührt. Nachdem der Teig aufgegangen, werden mit einem in heißes Fett getauchten Eßlöffel kleine Kugeln in dampfendes Fett gelegt, goldgelb gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut und zu Apfel-, aber auch anderen Obstsuppen gereicht, sie können auch zum Kaffee gegessen werden.

528. Räderkuchen.

Zutaten: 120 Gramm Palmona und Butter, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Sahne, 2 Teelöffel Hirschhornsalz, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Kardamon, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl.

Zubereitung: Aus den Zutaten wird ein glatter Teig bereitet, welcher ausgerollt, geschnitten, verschlungen, in heißem Fett zu schöner Farbe gebacken wird.

529. Gefüllte Pfannkuchen.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, 40 Gramm Hefe, 130 Gramm Palmona und Butter, $\frac{3}{16}$ Liter Milch, 2 Eier, 90 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Rum, 1 Teelöffel feines Salz.

Zubereitung: Es wird ein Hefeteig bereitet, der aufgehen muß. Auf einem Holzbrett werden Streifen ausgerollt, worauf die eine Seite entlang mit einem Blechringe oder Glas Rundungen angedeutet werden, die mit einem Häufchen Marmelade belegt, an dem Rande mit Eiweiß bepinselt werden. Nun klappt man die andere Seite darüber, sticht die markierten Kuchen aus, legt sie auf ein bemehltes Brett zum Aufgehen und backt sie dann in der bekannten dampfenden Fettmischung hellbraun. Sind die Pfannkuchen abgetropft, bestreut man sie mit Puderzucker.

530. Englische Schnitte.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 2 Eigelb und 2 ganze Eier.

Zubereitung: Alle Zutaten werden glatt verrührt und müssen in einem flachen Gefäße, das mit Palmona ausgestrichen ist, in heißem Wasserbade gerinnen. Man schneidet die feste Masse in gleichmäßige Streifen, 10 Zentimeter lang und 2 Zentimeter breit, ritzt jeden einigemal schräg ein und backt die Schnitten in heißem Fett zu schöner Farbe. Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut.

Kleines Gebäck (Konfekt).

531. Schokoladenkonfekt.

Zutaten: 4 Eiweiß, 125 Gramm Palmona und Butter, 250 Gramm Mandeln, 250 Gramm gesiebten Zucker, 300 Gramm gesiebtes Mehl, 250 Gramm geriebene Schokolade, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Mandeln, Mehl, Schokolade, der Eierschnee dazu gerührt, sodann der Teig auf dem Backbrett gut verknetet, ausgerollt, ausgestochen, auf ein mit Butterpapier abgeriebenes Blech gelegt, 8–10 Minuten gebacken, mit Eiweiß bepinselt oder mit Guß versehen.

532. Zuckernüsse.

Zutaten: 2 große Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Messerspitze Zimt, 1 Prise Salmiakpulver, 1 Prise Pottasche, 1 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung: Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die Zutaten nach und nach dazu gerührt, der Teig gut verknetet, gleichmäßig, ziemlich dick ausgerollt, in gleichmäßige Streifen, dann in egale Stücke geschnitten, jedes Stück rund geformt, auf ein bemehltes Brett gesetzt, in mäßig heißem Ofen 10–15 Minuten gebacken.

533. Makronen.

Zutaten: 125 Gramm geriebene, süße Mandeln, 5 bittere, 125 Gramm Staubzucker, 3 Eiweiß, einige Tropfen Urrak.