

# **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**

Kleines Gebäck (Konfekt).

**urn:nbn:de:bsz:31-55749**

## 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.



Zubereitung: Mandeln, Zucker, 1 Eiweiß werden auf dem Herd warm gerührt, Arrak darauf geträufelt, der Schnee der übrigen Eiweiß daruntergezogen, kleine Häufchen auf ein gewachstes oder mit Butterpapier oder Speckschwarte abgeriebenes Blech gesetzt, in mäßig heißem Ofen hellgelb gebacken und noch etwas nachgetrocknet.

Gut macht es sich auch, wenn man einen feinen Mürbeteig (siehe da) ganz dünn ausrollt, kleine runde Blättchen austicht, diese auf das Blech und darauf die Makronenmasse setzt.

#### 534. Pfennigkuchen.

Zutaten: 2 Eier, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Mehl, 1 Prise Kardamom.

Zubereitung: Die Eier werden in einem Napf mit dem feingesiebten Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde schaumig, nach einer Richtung geschlagen, dann wird das gesiebte Mehl und Kardamom gut unter die schaumigen Eier gerührt. Ein glattes Blech wird mit Speckschwarte abgerieben, mit einem Teelöffel walnußgroße Häufchen darauf gesetzt. Man läßt das Blech noch 5 Minuten außerhalb des Ofens stehen, damit sich auf der Oberfläche der Kuchen eine dünne Haut bildet; in gut heißem Ofen backt man die Kuchen 10 – 15 Minuten zu hellgelber Farbe.

#### 535. Anisplätzchen.

Statt Kardamom wird Anis verwendet, sonst genau wie Pfennigkuchen.

#### 536. Vanilleplätzchen.

Statt Kardamom nimmt man Vanille, sonst dieselbe Zubereitung wie bei Pfennigkuchen.

#### 537. Eiweiß-Gebäck.

Zutaten: 125 Gramm Palmona und Butter, 3 Eiweiß, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm süße Mandeln, 2 bittere, 1 Eßlöffel Zitronenzucker, 180 Gramm Mehl.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne, Eiweiß, Zucker, Mandeln und Zitronenzucker dazu gerührt, das Mehl daruntergezogen, auf ein mit Speckschwarte abgeriebenes Blech durch



eine Teigspritze Ringe oder andere Figuren geformt, in guter Hitze 10–15 Minuten hellbraun gebacken.

### 538. **Baisers.** (Eiweißverwendung.)

Zutaten: 3 Eiweiß, 120 Gramm gesiebter Zucker, 1 Stückchen Wachs, 5 Gramm gesiebter Zucker.

Zubereitung: Die Eiweiße werden solange zu Schnee geschlagen, bis er käsig aussieht, dann wird der sehr feingesiebte Zucker (120 Gramm) mit dem Löffel dazu gerührt. Ein weißes Blech wird mit Wachs bestrichen, die Masse in länglichen Häufchen darauf gesetzt, mit Zucker besiebt, in ganz gelinder Hitze, ohne Unterhitze,  $\frac{1}{2}$  Stunde mehr getrocknet als gebacken. Man dreht das hochgestellte Blech alle 5 Minuten. Reguliert wird die Oberwärme durch Aufsetzen von Wassertöpfen.

Man kann die Schalen aushöhlen und mit Schlagsahne füllen.

### 539. **Schlagsahne.**

$\frac{1}{2}$  Liter ganz frischer, süßer Rahm und 30 Gramm gesiebter Staubzucker werden mit dem Schneebesen solange geschlagen, bis die Masse steif ist.

### 540. **Strudelteig.**

Zutaten: 300 Gramm gesiebtes Mehl, 2 Eier, 35 Gramm Palmona, 1 Messerspitze feines Salz,  $\frac{1}{8}$  Liter lauwarme Milch oder Wasser.

Zubereitung: Von der Mitte aus wird ein Teig angerührt, welcher so lange leicht geknetet wird, bis er Blasen wirft. Er wird mit lauem Wasser bestrichen, mit einer erwärmten Schüssel bedeckt und muß  $\frac{3}{4}$  Stunde ruhen. Auf einem weißen Tuch oder glattem Brett wird der Teig mit dem Nudelholz ausgerollt, mit den bemehlten Händen vorsichtig ausgezogen, daß er dünn wie Papier ist, aber nicht zerreißt.

### 541. **Milchstrudel.**

Zutaten: 125 Gramm Palmona, 6 Eier, 35 Gramm Zucker, 30 Gramm Korinthen.

Zubereitung: Palmona wird zu Sahne, Eigelb und Zucker dazu gerührt, der Schnee der Eiweiß daruntergezogen. Der ausgerollte, nach Vorschrift zubereitete Strudelteig wird mit



der Füllung bestrichen, mit den ausgequollenen Korinthen bestreut, vorsichtig zusammengerollt, in die mit Palmona ausgestrichene Form schneckenförmig gelegt, mit süßer Sahne dick bestrichen, etwas kochende Milch nebenhergegossen, gebacken,  $\frac{3}{4}$  Stunden bei guter Hitze. Mit Milch- oder Rahmsauce serviert.

#### 542. Apfelstrudel.

Zutaten: Das angegebene Quantum Strudelteig, 4 große Äpfel, 50 Gramm Korinthen, ausgequollen, 20 Gramm gewiegte Mandeln, 5 Eßlöffel geriebene, in Palmona geröstete Semmel,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt, 30 Gramm Zucker, 80 Gramm Palmona.

Zubereitung: Die Äpfel werden fein geschnitten, mit Zucker, Mandeln, Zimt und Korinthen vermischt.

Der ausgerollte Strudelteig wird mit geschmolzener Palmona bestrichen, mit der Semmel bestreut, die Apfelmasse darauf verteilt. Der Teig wird vorsichtig zusammengerollt, schneckenförmig in eine mit Palmona ausgestrichene Form gelegt, mit Palmona und Sahne bestrichen, klein wenig kochende Milch daneben gegossen,  $\frac{3}{4}$  Stunde in gut heißem Ofen gebacken.

#### 543. Schokoladenstrudel.

Zutaten: 125 Gramm Zucker, 6 Eier, 180 Gramm geriebene Schokolade, 70 Gramm Mandeln.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die Mandeln und Schokolade hinzugegeben, der Schnee der Eiweiß daruntergezogen, auf den Strudelteig, nach Vorschrift zubereitet, gestrichen, vorsichtig zusammengerollt, schneckenförmig in eine Pfanne oder Form gelegt, mit Sahne bestrichen,  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken, mit geriebener Schokolade und Zucker besiebt, heiß serviert.

#### 544. Zitronatstrudel.

Zutaten: 200 Gramm fein gehacktes oder gewiegtes Zitronat, 200 Gramm gewiegte Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel geriebene Zitronenschale, 250 Gramm feinen Zucker, der Saft von 2 Zitronen und 1 Apfelsine.

Zubereitung: Alle Zutaten werden gut vermischt, müssen 1 –  $1\frac{1}{4}$  Stunde stehen. Sie werden auf den Strudelteig (siehe



da) verteilt, dieser gerollt, auf einem mit Palmona bestrichenen Blech lang, oder in eine ebenfalls mit Palmona gebutterte Form schneckenförmig gelegt, mit Butter bepinselt, mit Zucker bestreut gebacken. ( $\frac{3}{4}$  Stunde.) Nach Belieben warm oder kalt serviert.

#### 545. Schinkenstrudel.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter fetter Rahm,  $\frac{1}{4}$  Pfund gekochter, magerer Schinken, 3 Eier, Strudelteig nach Vorschrift, Palmona.

Zubereitung: Eigelb und Rahm werden verquirlt oder verrührt, der Schnee der Eier daruntergezogen, die Mischung auf den Strudelteig gestrichen, der fein gewiegte Schinken darauf gestreut, der Teig vorsichtig zusammengerollt, schneckenförmig in eine mit Palmona ausgestrichene Form gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und unter Hinzugießen von einigen Löffeln heißer Milch oder Sahne  $\frac{3}{4}$  – 1 Stunde gebacken.

#### 546. Dampfknudeln.

Zutaten: 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 2 Eier, 100 Gramm Butter, 25 Gramm Hefe, 50 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Vanillemilch, 30 Gramm Palmona.

Zubereitung: Aus dem vierten Teile des Mehles und der Hälfte der Milch, in welcher die Hefe aufgelöst wurde, wird ein Hefestück bereitet. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eier, das übrige Mehl hinzugegeben, zuletzt das Hefestück.

Der Teig wird geschlagen, muß eine Weile gehen, dann werden runde Bälle geformt, welche in einer dick mit Palmona ausgestrichenen Pfanne aufgehen müssen, in gut heißem Ofen gebacken werden. Haben sie sich etwas gebräunt, gießt man die warme Vanillemilch darüber, welche ganz einziehen muß.

## Torten.

#### 547. Pflaumentorte.

Zutaten: 250 Gramm Mehl, 200 Gramm Palmona und Butter, 3 Eigelb, 60 Gramm Zucker, 1 Messerspitze feines Salz, 1 Teelöffel Rum, 1 Pfund Silberpflaumen.