

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**

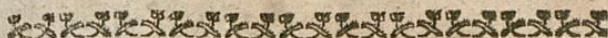
Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1791

Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

se, einen mit 6 Eyerweis geschlagenen Schaum auch darein, füllt sie nun gleich in eine mit Butter bestrichene und mit Nutschelmehl gestreute blechene Form, und läßt sie langsam im Ofen backen. Sie braucht eine kleine Stunde, bis sie fertig ist.



R u c h e n.

Apfelmuchen mit Buttersaig.

Es werden saure Äpfel geschält und geschnitzet, eine grosse Handvoll gesiebter Zucker, 1 Quint gestoffener Zimmt, 3 Eyer und ein Bierling verlassener Butter untereinander gerührt, die Apfelschnitze darin umgekehrt, und dicht in einen von Buttersaig ausgewälten Kuchen gelegt. Hierauf vermengt man eine Handvoll geschälte und zartgeschnittene Mandel, mit etwas gestoffenem Zucker, streut es über die Äpfel und backt den Kuchen. Wer den Zimmt nicht liebt, kan statt dessen etwas abgeriebene Zitronenschalen darein thun.

Apfelmuchen auf andere Art.

Ein halbes Trinkglas süsse Milch, 3 Eyer gelb, einen Bierling verschnittenen Butter, 3

℥ f

℔ f

Löffel voll Bierhefen und ein wenig Salz würgt man mit feinem Mehl zusammen, bis es ein leichter Teig zum wälzen ist, wälzt nach der Größe des Kuchenblechs Böden daraus, schneidet 6 bis 8 Äpfel zu dünnen Schnitzen, läßt sie mit einem Glas Wein schnell aufkochen, daß sie nur ein wenig weich werden, verrührt sie aber nicht, kocht auch einen Bierling große und kleine Rosinen mit einem Glas Wein ein wenig auf, läßt dann beides erkalten, vermischt ein halbes Loth gestoffenen Zimmet mit einem Bierling gestoffenem Zucker, bestreicht das Kuchenblech mit Butter, legt den einen gewälzten Boden darein, von den Äpfelschnitzen und Rosinen darauf, Zucker und Zimmet darüber, wieder einen Boden darauf, und fährt so mit der Fülle und den Böden darauf fort, bis beides zu Ende ist. Wann diß fertig ist, läßt man den Kuchen gehen, streut ihn, ehe er in den Ofen kommt, mit einer Handvoll geschälter und geschnittener Mandel, nebst ein wenig Zucker, und bakt ihn langsam.

Kuchen von gekochten Äpfeln mit einer Kruste.

Zu einem Kuchen für 6 Personen werden 8 saure Äpfel geschält und geschnitz, 4 Loth kleine und ebensoviel große Rosinen gewaschen, 4 Loth frischer Butter in einer Kastrol zerlassen, die Äpfel und Rosinen, ein Stücklein Zucker, die kleingeschnittene Schalen von einer halben Zitrone,

trone, ein Quint gestoffener Zimmet, 4 gestoffene Nägelein und 2 Loth langlecht geschnittene Pomeranzenschalen darein gethan. Wann diß alles beisammen ist, deckt man das Geschirr zu, dämpft die Aepfel, bis sie weich sind, richtet sie dann auf eine Platte an, läßt sie kalt werden, legt in ein mit Butter bestrichenenes und mit Semmelmehl gestreutes Kuchenblech einen dünn ausgewälkten Boden von Buttermilch, breitet die abgekühlte Aepfel halb Fingersdik darinn aus, vermengt 4 Loth geschälte grob gestoffene Mandeln und ein ganz geriebenenes Milchbrod mit einer Handvoll gestoffenem Zucker und einem Kaffeelöfflein Zimmet, streut diß alles über den Kuchen, schneidet 4 Loth frischen Butter darauf und bakt ihn gelb.

Kuchen von Süß-Aepfeln.

Man schält 7 bis 8 Süßäpfel, schneidet sie zu ganz kleinen Schnitzen, streut eine Hand voll gestoffenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet darüber, mengt es untereinander und läßt es stehen. Indessen verrührt man 8 Eyer stark mit einem halben Schoppen süßem Raum und 2 Eßlöffel voll Rosenwasser, nimmit 4 Hände voll Semmelmehl und eine Handvoll gestoffenen Zucker in eine Schüssel, rührt diß mit dem angemachten eine Viertelstunde, 8 gestoffene Nägelein dazu, dann erst die geschnittene Aepfel darunter, bestreicht eine Kastrol oder ein rundes tiefes Blech eines kleinen Fingersdik mit Butter, bestreut

streut es mit Semmelmehl, füllt die Masse darein und bakt sie langsam. Wann der Kuchen fertig ist, wird er auf eine Platte gestürzt, und mit Zucker gestreut.

Kuchen von frischen Bratwürsten.

Zu einem mittlern Kuchen rührt man einen Vierling Butter leicht, schlägt 2 ganze Eier und von 2 andern das gelbe darein, nimmt ein halbes Pfund fein Mehl, 2 grosse Eßlöffel voll Bierhefen, 6 Löffel warme Milch, das benöthigte Salz und etwas Muscatnus dazu. Wann der Teig wohl geklopft ist, läßt man ihn gehen, bratet 3 Bratwürste auf dem Rost, läßt sie ein wenig erkalten, bestreicht ein Kuchenblech mit Butter, streut es mit Mutschelmehl, breitet die Hälfte des gegangenen Teigs darinn aus, schneidet die Bratwürste zu dicken Rädlein, legt sie auf dem Kuchen dicht zusammen, den übrigen Teig darüber, schlägt den untern Theil mit dem Messer aufwärts, läßt den Teig noch einmal gehen, stupft ihn ein wenig, und bakt ihn in frischer Hitze. Dieser Kuchen kan zu Gemüßern als: Braunkohl, grünen oder eingemachten Bohnen, auch zu Sommerkohl oder Weiskraut gegeben werden.

Englischer Kuchen.

Ein halbes Pfund frischen Butter rührt man leicht, thut anderthalb Vierling gesibten Zucker und ein halbes Pfund fein Mehl jedes besonders auf

auf ein Teller, wascht einen Bierling kleine Rosinen und troknet sie wieder, rührt das gelbe von 8 Ethern eines um das andere in den Butter, zu jedem Ey einen Löffel voll Zucker und einen Löffel voll Mehl, auf die letzte das gelbe von 3 Ethern dann erst die getroknete Rosinen und das abgeriebene von einer halben Zitrone dazu, füllt die Masse auf einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl gestreuten Bogen Pappier, breitet sie zu einem runden Kuchen 2 Messerrücken dick aus, vermengt 4 Loth geschälte und langlecht zart geschnittene Mandel mit ein wenig gestosfenem Zucker, streut diß über den Kuchen und bakt ihn langsam.

Gus-Kuchen.

Man bestreicht ein Apfelskuchen- oder Potageblech mit Butter, legt es mit Oblaten aus, rührt ein halbes Pfund gesibten Zucker mit 3 Eyerweis eine Viertelstunde, schneidet 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone langlecht, und 6 Loth geschälte Mandel nur der Breite nach von einander, rührt alles geschnittene nebst 1 Loth fein Mehl und dem Saft von einer halben Zitrone an den Zucker, füllt die Masse auf die Oblaten und läßt sie nur langsam baken.

Zu einem Zesenkuchen

nimmt man 4 Pfund fein Mehl in eine Schüssel, rührt das innere Mehl mit 4 Eßlöffeln Zucker

ß 3

ter

ter Hefen und einem Schoppen warmer Milch an, läßt den Teig gehen, bis er reif ist, schneidet ein Pfund frischen Butter darein, rührt 6 Eyer, etwas Salz und laue Milch daran, und schafte den Teig mit der Hand so lang, bis er zähe ist, und sich ganz von der Hand losschält. Alsdann läßt man ihn wieder gehen, bestreicht einen Bogen Pappier mit Butter, legt den gegangenen Teig darauf, drückt ihn mit der Hand auseinander und läßt ihn noch einmal gehen. Ist er reif, so schneidet man in der Mitte Kreuzweise Strichen oder Mitscheln mit dem Messer darein, bestreicht den Kuchen mit einem Ey, bestreut ihn in der Mitte mit Salz und Kummel und backt ihn.

Himbeerkuchen.

Zu einem mittlern Kuchen setzt man eine halbe Maas vertesene Himbeere mit einer Handvoll gestoßenem Zucker in einem reinen Geschirr auf schwache Kohlen, kocht sie nur ein wenig, ohne darinn zu rühren, thut sie auf eine kleine Platte, daß sie kalt werden, bestreicht das Blech zu dem Kuchen mit Butter, streut es mit Semmelmehl, legt ein Blatt von gutem Buttertaig bis an den halben Rand darein, die abgekühlte Himbeere darauf, rührt einen Bierling Butter mit 6 Eyer gelb zu einer leichten Masse, nimmt 4 Loth geschälte und zart gestossene Mandel nebst einem grossen Eßlöffel voll Semmelmehl dazu, rührt es noch ein wenig damit, eine Handvoll

voll gestossenen Zucker, 1 Quint gestossenen Zimmet und 3 Eßlöffel voll süßen Raum daran, schlägt das weisse von 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn kurz vor dem Einfüllen der Masse darein, und bakt den Kuchen langsam. Er ist für 6 Personen groß genug.

Zimbeerkuchen auf andere Art.

In einem halbpfündigen Vogelhopffen-Model läßt man eine halbe Maas verlesene Himbeere mit einer Handvoll gestossenen Zucker in einer mössenen Pfanne ein wenig anziehen, schützt aber kein Wasser daran, weil die Himbeere wässerigt sind, thut sie hierauf auf eine Blatte, damit sie kalt werden, nimmt einen Bierling geriebenes Brod, einen Bierling geschälte und zartgestossene Mandel nebst 4 Loth gestossenen Zucker in eine tiefe Schüssel, und rührt diß mit 6 Eiern eine starke Viertelstunde. Wird die Masse zu dick, so thut man noch ein paar Eyer gelb daran, schneidet 2 Loth Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschalen und die Schale von einer halben Zitrone so fein als möglich, nimmt das geschnittene nebst einem Quint gestossenen Zimmet auch in die Masse, bestreicht den Schnecken-Model stark mit Butter, streut ihn mit geriebenem Brod, thut die halbe Masse darein, die gekochte Himbeere darüber, die übrige Masse darauf, und bakt den Kuchen gleich. Frische Himbeere können auf diese Art gemacht, und nur mit gestossenen Zucker überstreut werden.

Kuchen von Johannisbeeren.

Man bestreicht ein Kuchenblech von mittelmässiger Grösse, streut es mit Mutschelmehl, belegt es mit gutem Buttersaig aber nicht weit herauf, rührt ein halbes Pfund geschälte und zartgestossene Mandel nebst ebensoviel gesibtem Zucker mit einem zuvor geschlagenen Schaum von 6 Eiern eine Viertelstunde, röpft so viel Johannisbeere ab, als der Boden erfordert, streut eine Handvoll gestossenen Zucker darüber, und läßt sie eine Zeitlang in einem Geschirr stehen, füllt alsdann die Hälfte von der gerührten Masse in den Boden, die Johannisbeere darüber, die übrige Masse darauf, und bakt den Kuchen in einem nicht sehr heissen Ofen. Diese Grösse ist für 5 bis 6 Personen hinlänglich.

Käsekuchen auf gewöhnliche Art.

Man rührt einen zarten sauren Käse eine Zeitlang in einer Schüssel, thut gleich eine Handvoll weis Mehl daran, dann 2 Eier, einen Bierling verlassenen Butter, ein wenig Salz, ein paar Löffel Rosenwasser und eine Handvoll gewaschene kleine Rosinen dazu. Wann diß untereinander gerührt ist, wird die Masse auf einem von Butter- oder aufgeriebenem Saig verfertigten Kuchen gleich ausgebreitet, der Kuchen ein wenig mit verlassenen Butter begossen und gebacken.

Süß

Süßer Käskuchen.

Zu einem mittelmäßig grossen Kuchen macht man eine halbe Maas Milch mit einem Stücklein Zucker siedend, verrührt 10 Eyer in einem Hasen, nimmt 6 Eßlöffel voll saure Milch dazu, gießt die verrührte Eyer in die Milch und läßt sie unter beständigem Rühren über dem Feuer gerinnen. Sobald man sieht, daß sich's scheidet, gießt man's in eine Serviette, bindet diese zusammen, henkt sie auf, und legt einen Boden von Buttersaig in ein Kuchenblech. Sobald der Käse abgelassen ist, rührt man eine Handvoll Mehl, etliche Löffel Rosenwasser, eine Handvoll gestossenen Zucker, einen Vierling verlassenen Butter, 3 Eyer, ein kleines Glas süßen Raum und zuletzt einen Vierling kleine und grosse Rosinen darein, breitet die Masse auf dem verfertigten Buttersaig aus, vermengt 4 Loth geschälte und langlecht geschnittene Mandel mit etwas Zucker, stupft den Kuchen zuvor, übergießt ihn mit ein wenig verlassenen Butter, streut dann die Mandel darüber, und bäkt ihn gelb.

Kirschenkuchen.

Von 2 Kreuzerweken schneidet man die Rinde ab, reibt das innere auf dem Rießeisen, nimme einen Vierling geschälte und zartgestossene Mandel und ebensoviel gestossenen Zucker dazu, rührt diese 3 Stücke mit 8 Ethern eine halbe Stunde stark in einer tiefen Schüssel, dann einen Löffel

Rosenwasser, ein halbes Loth gestoffenen Zimmet, und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone darein. Wann die Masse so leicht wie ein Tortentaig ist, bestreicht man einen halbpfundigen Schnecken-Model dick mit anderthalb Vierling Butter, bestreut ihn stark mit Semmelmehl, rührt kurz vor dem Einfüllen 2 Pfund abgezopfte Kirschen schnell in die Masse, und bringt den Kuchen gleich in den Ofen, daß sich die Kirschen nicht setzen.

Kirschenkuchen andere Art.

Einen Vierling Butter rührt man ganz leicht, weicht die Brosamen von 2 Kreuzerweken in Milch ein, stößt einen Vierling abgezogene Mandel zart, schlägt 6 Eyer an den leichtgerührten Butter, rührt die Mandel, einen Vierling gestoffenen Zucker und den eingeweichten wieder fest ausgedruckten Weß auch an den Butter. Wann die Masse ganz schaumigt ist, rührt man die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, ein Quint gestoffenen Zimmet, nebst 4 gestoffenen Nagelein darunter, bestreicht einen Schneckenmodel mit Butter, streut ihn mit Semmelmehl, thut 2 Pfund abgezopfte Kirschen in die Masse, füllt sie gleich in den Model und bakt den Kuchen.

Kirschenkuchen dritte Art.

Man reibt 2 Kreuzerweken ab, schneidet sie von einander, weicht sie im Wasser, schält einen Vier-

Vierling Mandel, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, und die Schale von einer halben Zitrone zart und langlecht, stoßt ein halbes Loth Zimmet, und 1 Quint Nägelein grob, drückt den eingeweichten Wel fest aus, dämpft ihn in anderthalb Vierling frischem Butter, läßt ihn in einer tiefen Schüssel erkalten, schlägt hierauf 6 bis 7 Eyer daran, thut einen Vierling gestoffenen Zucker dazu, rührt ihn nur eine Viertelstunde, dann das geschnittene und grob gestoffene Gewürz darein, und 2 Pfund auch mehr abgezopfte Kirschen darunter. Hat man eine metallene Kachel, so wird ein Stücklein Schmalz darin heiß gemacht, eine Handvoll Semmelmehl darein gerhan, ein Defel mit Kohlen darüber gesetzt, und langsam gebacken. Kommt aber der Ruchen in einen Backofen, so wird der Model stark mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreut, und die Masse darein gefüllt.

Gerührter Kirschenruchen.

Man rührt 8 Eyer mit einem halben Pfund gesiebten Zucker eine halbe Stunde in einem Hasen, reibt 8 Loth schwarz Brod mit Brosamen und Rinde ab, feuchtet es mit ein paar Eßlöffel Wein an, rührt dies nebst einem Vierling geschälter und klein gestoffener Mandeln noch eine Viertelstunde mit den Eyern, dann ein halbes Loth gestoffenen Zimmet, 2 Loth Zitronat, und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone auch daran, bestreicht einen halben Pfund

pfündigen Schneckenmodel die mit einem Vierling Butter, bestreut ihn stark mit geriebenem Brod, thut 2 Pfund abgezopfte Kirfchen in die Masse, füllt sie gleich ein, und bringt sie schnell in den Backofen, ehe sich die Kirfchen setzen.

Kirfchenkuchen mit Zefen.

Man rührt einen Vierling Butter leicht, nach diesem 2 ganze und 3 gelbe Eyer darein, ein halbes Pfund fein Mehl, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel gute Bierhefen, und 4 Löffel voll warme Milch dazu, schäft den Zaig so lang zusammen, bis er sich von der Schüssel loschäft, schneidet einen Vierling geschälte Mandel klein gewürfelt, dämpft 2 Pfund abgezopfte Kirfchen nur ein wenig in einem Stücklein Butter, thut solche mit dem Schaumlöffel auf eine Platte, läßt sie erkalten, schneidet 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzen-Schalen und die Schale von einer halben Zitrone klein, bestreicht ein rundes Kuchenblech mit Butter, streut es stark von den geschnittenen Mandeln, über diese Zucker und ein wenig Mutschelmehl. Wann der Zaig gegangen ist, wird der halbe Theil desselben auf dem Kuchenblech ausgebreitet, Zucker, Zimmet und die Hälfte von dem Zitronat, den Pomeranzen- und Zitronenschalen darüber gestreut. Nun legt man die gedämpfte Kirfchen dicht darauf, auf diese wieder Zucker und Zimmet, und das geschnittene voll darüber, breitet die andere Hälfte des Zaigs darauf aus, streut die noch übrige geschnittene

tene Mandel mit einer Handvoll Zucker darüber, läßt den Kuchen noch einmal gehen, und bakt ihn in frischer Hitze.

Mandelkuchen.

Ein halbes Pfund geschälte Mandel schneidet man nur mitten entzwei, stoßt anderthalb Vierling Zucker, thut ihn in eine mössene Pfanne, die Mandel nebst einer welschen Nuß groß Butter dazu, rührt die Mandel auf schwachem Feuer so lang, bis sie braun werden, bestreicht eine mittlere Zinnplatte auf der verkehrten Seite mit Butter, schüttet die Mandel darauf, breitet sie mit einem Löffel darüber aus, bis es ein runder Kuchen ist. Sobald derselbe kalt ist, wird er abgenommen und auf eine runde Platte gestürzt.

Napfkuchen.

So schwer 6 Eyer wägen, wiegt man Brosamen von Wek oder Weisbrod, nimmt einen Vierling gesiebten Zucker dazu, rührt beides mit den Ethern eine halbe Stunde, dann die von einer Zitrone abgeriebene Schale und so viel süßen Raum daren, bis die Masse in der Dicke wie ein Kaiserkuchen ist, bestreicht ein Potageblech stark mit Butter, streut es mit Semmelmehl, füllt die Hälfte von der Masse daren, streut einen Vierling sauber gewaschene grosse und kleine Rosinen darüber, thut die andere Masse darauf, vermengt 16 Loth geschälte und langlecht geschnitene

tene Mandel mit etwas Zucker, Zimmet, ein wenig geriebenem mürbem Brod, oder in dessen Ermanglung mit ein wenig Semmelmehl, bestreut damit den Kuchen, schneidet kleine Stücklein Butter darauf, und bakt ihn gelb. Er kan auch auf Kohlen gebacken werden.

Zu einem Quittenkuchen

reibt man 2 altgebackene Kreuzerweken oder Weisbrode ab, weicht das Innere in gute Milch ein, rührt einen Bierling Butter leicht, schlägt 3 ganze und 4 gelbe Eyer darein, drukt den eingeweichten Wek fest aus, rührt ihn nebst 1 Quint gestoffenem Zimmet, der klein geschnittenen Schale von einer Zitrone, 4 Loth gestoffenem Zucker und dem Saft von einer halben Zitrone darein, schält 2 bis 3 Quitten, schneidet sie zu kleinen Schnitzen, siedet sie zuvor im Wasser, nimmt sie wieder mit dem Schaumlöffel heraus, kocht sie mit einem Stücklein Zucker und einem halben Schoppen Wein vollends aus, läßt sie kalt werden, mengt sie unter die gerührte Masse, bestreicht eine Kastrol oder ein rundes Blech mit Butter, streut es mit Nutschelmehl, füllt die Masse darein, und bakt sie wie einen Kirschen-Kuchen auf Kohlen oder im Ofen.

Kadankuchen.

Anderthalb Bierling Butter rührt man leicht, schlägt 9 Eyer langsam darein, nimmt $2\frac{1}{2}$ Bierling (20 Loth) fein Mehl, 2 starke Eß

Eßlöffel voll gesiebten Zucker und 3 Eßlöffel Bierhefen dazu, rührt diß mit warmem süßem Rahm wohl an, bis der Teig in der Dike wie ein Straubentaig ist, bestreicht eine Schneckenform mit Butter, streut sie mit geschnittenen Mandeln, und über die Mandel gestossenen Zucker. Wer Rosen- oder Pomeranzenblüt-Wasser liebt, kan auch einen Eßlöffel voll oder auch geschnittene Zitronenschalen in die Masse thun. Hierauf läßt man den Kuchen gehen, und bakt ihn in frischer Hitze.

Rahm- (Rohn-) Kuchen.

Ein Kuchenblech belegt man nebst dem ganzen Rand herauf mit einem Boden von Buttermilch, rührt 10 Eyer mit einem Schoppen sauren und einem Schoppen süßen Rahm glatt, streut 4 Loth gewaschene kleine Rosinen auf den Boden des Kuchens, schüttet die angerührte Masse darauf und bakt ihn. Hat man keinen sauren Rahm so nimmt man eine halbe Maas süßen Rahm und statt 10, 12 Eyer. Man kan auch das von einer Zitrone abgeriebene, ein wenig gestossenen Zimmet und Rosenwasser dareinthun. — Dieser Kuchen ist für 8 Personen groß genug.

Reiskuchen.

Ein Vierling Reis gibt einen Kuchen von mittlerer Größe. Der Reis wird rein gewaschen, und mit einer halben Maas Milch diß gekocht,
nach

nach diesem läßt man ihn erkalten, stoßt ihn, rührt einen Bierling Butter leicht, schlägt das gelbe von 5 Eiern darein, nimmt das gestoffene Reis, 4 Loth gestoffenen Zucker, ein wenig Zimmet, 2 Loth Zitronat und ein Stücklein Zitronenschale, beide letztere Stücke zuvor klein geschnitten, dazu, schlägt das weisse von den 5 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch in die Masse, legt einen gewällten Buttertaig in ein bestrichenes Kuchenblech, füllt die gerührte Masse darein, vermengt eine Handvoll geschälte zart und langlecht geschnittene Mandel mit ein wenig Zucker, bestreut den Kuchen damit und bakt ihn.

In die gerührte Masse kan auch eine Handvoll gestoffene Mandel und eine Handvoll gewaschene kleine Rosinen gethan werden.

Schaastopf.

Einen Bierling geschälte und mit einem Bierling Butter fein gestoffene Mandel nimmt man in eine Schüssel, 6 Loth gesibten Zucker dazu, rührt diß mit 6 Eiern eine halbe Stunde, legt ein Potage- oder Apfelfuchen-Blech mit gutem Buttertaig aus, rührt kurz vor dem Einfüllen der Masse ein Quint gestoffenen Zimmet, 2 Eßlöffel Rosenwasser, und einen völligen Schoppen süßen Raum darein, gießt sie auf den Taig, und bakt sie im Ofen gelb.

Zu einem Spekkuchen

schält man 6 bis 8 Zwiebel, schneidet sie klein,
schält

dämpft sie in einem Bierling Butter weich, läßt sie kalt werden, rührt dann ein wenig Rummel und Salz, 2 bis 3 Eyer und ein Glas sauren oder süßen Raum mit den geschnittenen Zwiebeln untereinander, verfertigt einen ausgewälzten Kuchen, breitet die Zwiebelmasse darauf aus, schneidet einen halben Bierling Speß zu kleinen Bröcklein, streut solche oben darüber, stopft den Kuchen stark, daß er keine Blattern bekommt, und bakt ihn.

Süßer Spekkuchen.

Man schält ein halbes Pfund Mandel, schneidet den halben Theil langlecht, stoßt die andere Hälfte zart, reibt 2 Zitronen ab, thut das Mark auch dazu, nimms die gestoffene Mandel, anderthalb Bierling Zucker, das geriebene von den Zitronen nebst ihrem Saft in eine mößene Pfanne, rührt diß mit 4 Eyeru glatt an, läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren einen Augenblick aufkochen, thut es zum erkalten in eine Schüssel, schneidet 4 Loth Zitronat langlecht zart, behält ein ganzes Stücklein davon zurück, rührt die geschnittene Mandel und den Zitronat unter die Masse, wälzt 2 gleiche Böden von gutem Buttertalg, schneidet sie wie einen Kuchen in die Rundung, legt einen Kuchen auf ein mit Mehl besätes Blech, breitet die gekochte Masse darauf aus, daß am Ende herum nur eines Fingersbreit Platz ist, bestreicht den leergelassenen Rand mit einem Ey, legt den andern Bo-

S 9

den

den darüber, drückt neben hin auf das bestrichene mit dem Finger, stupft den Kuchen oben stark, und bakt ihn halb im Ofen. Indessen legt man 4 Loth weissen Zuckerkandel zur Wärme, bröckelt ihn wie verschnittenen Speck, schneidet den zurückbehaltenen Zitronat wie Zwiebel und ein Stücklein Zitronenschale wie Kümmel. Sobald nun der Kuchen halbgebacken ist, wird das geschnittene und gebröckelte darüber gestreut, und derselbe voll ausgebacken.

Süßer Spekkuchen auf andere Art.

Von einem halben Pfund Butter macht man einen feinen Butter- oder Weinbaches-Taig, wälzt 2 gleiche Kuchen daraus, rührt anderthalb Bierling geschälte zartgestossene Mandel und eben so viel gesiebten Zucker mit 3 Eiern eine Viertelstunde, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von einer halben Zitrone klein, thut diß an die gerührte Mandel, füllt dann die Masse auf den einen ausgewälten Boden, breitet sie darauf aus, und läßt neben an dem Rand herum eines Daumen breit leer. Das leergelassene wird mit einem verklepperten Ey bestrichen, der andere Boden darauf gelegt, der Kuchen mit dem Bak-Rädlein rings herum gerädelt, mit einem Messer in der Mitte gestupft, im Ofen halb gebacken, hierauf ein halber Bierling Zuckerkandel bei der Wärme gebröckelt, ein Stücklein Zitronat wie Zwiebel und ein wenig Zitronenschale

so

so klein wie Kümmerl geschnitten, diß alles über den halbgebacknen Kuchen gestreut, und derselbe voll im Backofen fertig gemacht.

Traubenkuchen.

Man reibt die Rinde von einem altgebacknen Weß ab, schneidet das Innere zu zarten Schnitten, gießt einen halben Schoppen siedende Milch darüber, thut 6 Loth geschälte und fein gestossene Mandel, 2 Eßlöffel voll Semmelmehl, und einen Eßlöffel weiß Mehl an den abgebrühten Weß, 6 Loth gestossenen Zucker, ein Quint Zimmet, einen Eßlöffel Rosenwasser dazu, und rührt diß alles zusammen mit 6 Eiern eine Viertelstunde. Hat man keine metallene Rachel, so nimmt man eine kleine schilliche eiserne Pfanne dazu, macht einen Vierling Schmalz darinn heiß, legt ein geschnittenes weiß Papier darein, thut in die gerührte Masse 2 bis 3 Hände voll abgezopfte Traubenbeere, füllt sie gleich ein, setzt einen Deckel mit Kohlen darüber, giebt unten auch ein wenig Kohlen, und backt den Kuchen langsam. Sobald derselbe fertig ist, wird er auf eine Blatte gestürzt, das Papier weggenommen und der Kuchen mit Zucker und Zimmet überstreut.

Anmerkung. Im Winter kan man auch von eingemachten Kirschen solche Kuchen verfertigen.

Traubenkuchen auf andere Art.

Ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Potageblech legt man mit gutem Buttermilch aus, rührt einen Vierling geschälte und zartgestossene Mandel nebst ebensoviel gesiebtem Zucker mit einem Ey und 6 Löffel voll süßem Raum an, ein Quint gestossenen Zucker darunter, breitet diß in dem Boden des Buttermilchs aus, zopft schwarze und rothe Trauben ab, legt die Beere ganz dicht auf den Mandeln herum, rührt 6 Eyer stark mit einer Handvoll Zucker, und einen halben Schoppen guten süßen Raum daran, gießt diß über den Kuchen, und bakt ihn gelb.

Zu einem Wienerkuchen

rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 2 ganze Eyer und von 5 andern das gelbe darein, nimmt 3 Vierling (24 Loth) schöner Mehl, 2 Eßlöffel voll gute Hefen, 6 Löffel süßen Raum und ein paar Löffel voll Zucker dazu, macht diß zu einem Teig, und schlägt ihn, bis er sich von der Schüssel schält, dann läßt man ihn gehen, schneidet 4 Loth Zitronat, die Schalen von 2 Zitronen und einen halben Vierling geschälte Mandel ganz fein langlecht, nimmt die Hälfte von dem gegangenen Teig auf ein Bret, bestreicht ein rundes Potageblech oder einen Bogen Pappier mit Butter, bestreut es mit gestossenem Zucker und Semmelmehl, legt

legt den Teig darauf, breitet ihn mit der Hand rund aus, streut ihn mit Zucker und Zimmet, das geschnittene darüber, macht von dem übrigen Teig ein Gitter, das aber nicht gewällt, sondern nur in die Rundung gewürgelt und weit darüber auseinander gelegt seyn darf. Dann schlägt man von dem untern Teig herauf, wie bei einem eingeschlagenen Kuchen, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit einem verührten Ey, bakt ihn in schneller Hitze, und übersstreut ihn nach diesem mit Zucker und Zimmet.

Statt dieser Fülle kan man auch einen Vierteling grosse und ebensoviel kleine Rosinen mit einem Stücklein Zucker und einem halben Schoppen Wein ein wenig aufkochen, sie wieder kalt werden lassen und dann in den Kuchen füllen.

Wisbader = Kuchen.

Ein halbes Pfund Mehl wird auf ein Backbret genommen, ein Ring darein gemacht, ein Vierteling Butter darein geschnitten, ein Ey nebst ein wenig Salz und ein paar Eßlöffeln voll süßem Raum dazu gethan, diß zu einem Teig untereinander gemacht, derselbe einmal überschlagen, ein Kuchen daraus gewällt, ein Rand darum gemacht, in 6 Loth Butter 4 Eßlöffel Mehl wie zu einer gebrennten Suppe braun geröstet, dasselbe ein wenig abgekühlt, und über den ausgewälten Kuchen gestrichen, ein Vierteling gestossener Zucker

cker mit einem halben Loth gestoffenen Zimmet vermenget, und über das Mehl auf den Kuchen gestreut, daß es eine dicke Kruste gibt, dann der Kuchen im Ofen gelb gebacken.

Zimmetkuchen.

In ein mittles Blech legt man einen dünn ausgewälten Buttertalg, nimmt anderthalb Vierling geschälte und grobgestoffene Mandel, ebensoviel gestoffenen Zucker und ein halb Loth Zimmet in eine Schüssel, rührt diß mit 10 Eßlöffeln gutem süßem Raum an, und breitet die Masse über den Kuchen aus. Ehe er in den Ofen kommt, wird er mit einem Messer gestupft, gelb aber langsam gebacken, doch so, daß er auch nicht ausdort.

Kuchen von grünen Zwetschgen.

Man schneidet die Zwetschgen der Länge nach auf, legt in jede Zwetschge statt des herausgenommenen Steins einen geschälten Mandel nebst ein wenig Zucker und Zimmet. Zu dem Taig rührt man anderthalb Vierling Butter leicht, schlägt 3 ganze und 3 gelbe Eyer daran, nimmt ein halbes Pfund fein Mehl, 2 Eßlöffel voll gesibten Zucker, 2 Löffel Bierhefen und 3 bis 4 Löffel warme Milch dazu, klopft den Taig stark, läßt ihn gehen, bestreicht ein rundes Kuchenblech, streut es mit Semmelmehl, nimmt den gegangenen Taig darein, breitet ihn nicht viel sondern nur in die Rundung aus

aus, stellt die gefüllte Zwetschgen aufrecht dar
ein, doch nicht zu nahe aneinander, läßt den
Kuchen wieder gehen, bakt ihn in frischer Hitze,
und überstreut ihn nachher mit Zucker und Zim
met.

Zwetschgen-Kuchen auf andere Art.

Ein bestrichenes und gestreutes Kuchenblech
legt man mit einem Buttersaig aus, schneidet
die Zwetschgen der Länge nach auf, verrührt
2 Eyer mit einem Vierling verlassenen Butter,
thut eine Handvoll gesibten Zucker und ein
Quint gestoffenen Zimmet dazu, kehrt die Zwetsch
gen darinn um, legt sie auf den Kuchen, ver
mengt 6 Loth geschälte und zartgeschnittene Man
del mit einer Handvoll gestoffenen Zucker und
ein wenig Zimmet, streut diß über die Zwetsch
gen und bakt den Kuchen.

Kuchen von geschälten Zwetschgen.

Man schält die Zwetschgen, schneidet sie der
Länge nach von einander, belegt ein bestrichenes
und gestreutes Blech mit gutem Buttersaig,
nimmt einen Vierling geschälte und zartgestof
fene Mandel nebst einem Vierling gestoffenen
Zucker in eine Schüssel, rührt diß mit 2 gan
zen und 2 gelben Ethern eine Viertelstunde,
nach deren Verfluß die klein geschnittene Scha
len von einer Citrone, ein halbes Loth gestof
fenen Zimmet nebst dem Saft von der Citrone
daran, kehrt die aufgeschnittene Zwetschgen in
G 9 4 der

der gerührten Masse um, legt sie wie ganze Zwetschgen auf den Kuchen, doch nicht so nahe zusammen, breitet die zurückgebliebene Masse darüber aus und bakt den Kuchen langsam. — Es kan auch nur die Hälfte Mandel gestossen, und die andere Hälfte geschnitten darüber gestreut werden.



Hefen- und andere Bakerei.

Hefen Biscuits.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, dann das gelbe von 8 Eiern darein, und 2 Eßlöffel gute Bierhefen, 4 Löffel süßen Rahm, eine Handvoll gesibten Zucker und 3 Vierling fein Mehl daran. Der Teig muß ganz leicht seyn. Sollte er noch ein wenig zu fest seyn, so werden noch ein paar Eßlöffel voll süßer Rahm daran gethan. Alsdann läßt man den Teig gehen, legt ihn hierauf auf ein mit Mehl beureutes Bret, wälzt ihn Fingersdik aus, oder drukt ihn nur mit der Hand, schneidet ihn zu kleinen langen Stüklein wie ein dickes Biscuit, legt die Stüklein etwas weit auseinander auf ein mit Mehl besätes Blech, läßt sie wieder gehen, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey,