

# **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**

Hefen- und andere Bakerei.

**urn:nbn:de:bsz:31-55047**

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 drückt 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,

## Hefen- und andere Bakerei. 473

Ey, streut Zucker und Zimmet darüber, und bakt sie langsam.

### Hefen-Brod.

Nicht Loth fein Mehl rühret man in einer Schüssel mit 2 Eßlöffel Hefen und lauer Milch nicht gar wie einen Glädlenstaig an, läßt ihn gehen, nimmt 3 Vierling (24 Loth) Mehl, einen Vierling verlassenen Butter, 3 Eyer und ein wenig Salz dazu, schaft diß untereinander, läßt es wieder gehen, streut ein Blech mit Mehl, setzt von dem Taig kleine runde Kugeln in der Grösse eines Balls darauf, läßt sie gehen, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, streut etwas Kümmel und Salz nebst klein geschnittenen Speckbröcklein darauf, und bakt sie in frischer Hitze.

### Hefen-Brod auf andere Art.

Der Taig wird eben so wie der vorbeschriebene verfertigt, nur nimmt man statt dem Salz 2 Eßlöffel Zucker, ein paar Eßlöffel voll Rosenwasser, oder ein wenig geriebene Zitronenschalen dazu, bestreicht die Kugeln nach dem Aufsetzen und Bestreichen mit geschälten und lang geschnittenen Mandeln, und streut Zucker und Zimmet darüber.

### Noch eine Art Hefen-Brod.

Man nimmt 4 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht das innere Mehl mit 3 bis 4 Löffel Bier

Bierhefen, und einem halben Schoppen warmer Milch zu einem Teig, läßt ihn gehen, thut ein halb-8 Loth verlesenen Anis, eben soviel Fenchel, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, anderthalb Bierling Butter, 4 Eßlöffel Rosenwasser, die Klein geschnittenen Schalen von einer Zitrone, 4 Eyer und das übrige guten alten Wein daran, schaft diß zusammen, läßt den Teig wieder gehen, nimmt ihn auf ein Bret, würt ihn so lang, bis Fenchel und Anis anfangen herauszufallen, macht 3 bis 4 lange Laiblein daraus, und legt solche auf ein mit Mehl besätes Blech. Wann sie noch einmal gegungen sind, macht man einen Riß der Länge nach mit dem Messerrucken darein, und bakt sie in feischer Hitze. Sie müssen über Nacht liegen bleiben, dann werden sie zu Schnitten geschnitten und geröstet.

### Anisbrod mit Hefen.

Drei Pfund schönes Mehl thut man in eine Schüssel, in das innere Mehl 3 bis 4 Eßlöffel Bierhefen, rührt mit einem Schoppen warmer Milch einen Teig an, läßt ihn gehen, verliest vor 1 Kr. Anis und vor 1 Kr. Fenchel, und schneidet die Schale von einer Zitrone groblecht. So bald der Teig reif ist, rührt man diß nebst einem halb Pfund gesiebten Zucker darein, schlägt 6 Eyer daran, nimmt noch laue Milch und einige Koriander-Kerne dazu, und läßt ihn wieder gehen, würet dann den Teig so lang auf einem Bret, bis Fenchel und Koriander herausfallen, streut

streut 2 Bleche mit Mehl, macht 4 lange Laiblein aus dem Teig, läßt sie auf dem Blech hoch einmal gehen, macht mit dem Messerrücken Ritze darein, und bakt sie gleich in frischer Hitze, läßt sie kalt werden, schneidet sie zu Schnitten, und röstet sie wieder im Ofen.

### Zu Kaffee-Brod

thut man einen Schoppen süße Milch in eine mösene Pfanne, anderthalb Vierling frischen Butter und 4 Loth Zucker dazu. Wann diß zusammen siedet, rührt man ein halbes Pfund fein Mehl darein, und schaft den Teig so lang, bis er glatt ist, nimmt ihn hierauf in eine Schüssel, läßt ihn kalt werden, schlägt dann 6 bis 7 Eyer langsam darein, streut ein Blech mit Mehl, setzt die Masse mit einem Löffel darauf, schlägt von 3 Eyerweis einen Schaum, überstreicht das Brod damit, bestreut es mit arab gestossenem Zucker, und bakt es in mittelmäßiger Hitze. — Statt der Milch kan auch nur ein halber Schoppen Wasser genommen werden, der übrige Zusatz bleibt wie bey der Milch.

### Kaffee-Brod auf andere Art.

Wann der nemliche Teig gemacht ist, und die Eyer darein geschlagen sind, werden 8 Loth kleine Rosinen verlesen, 2 Loth Zitronat, die Schale von einer halben Zitrone und 4 Loth geschälte Mandel langlecht zart geschnitten, und nebst den Rosinen nach den Eyern in die Masse  
ge

gerührt, dann kleine Brode aufgesetzt, mit einem Ey überstrichen, und mit grob gestossenem Zucker gestreut.

### Brezeln von Hefentaig.

Ein halbes Pfund Mehl rührt man in einer Schüssel mit lauer Milch und 2 grossen Eßlöffeln voll Bierhefen zu einem Taig an, wie einen dicken Spazentaig, und läßt ihn gehen. Sobald er reif ist, nimmt man einen Vierling verlassenen Butter, 3 Eyer, 4 Eßlöffel Rosenwasser, 8 Loth gestossenen Zucker, und noch ein halbes Pfund Mehl dazu, schaft diß zusammen, läßt den Taig wieder gehen, streut ein Blech mit Mehl, nimmt den gegangenen Taig auf ein Bret, macht Brezeln oder Ringe daraus, legt solche weitläufig auf das bestreute Blech, läßt sie noch einmal gehen, bestreicht sie mit einem Ey, bestreut sie mit Zucker, und bakt sie in frischer Hitze. Ist man sie nicht gleich, so ist's besser, wenn sie ohne darauf gestreuten Zucker gebacken werden.

### Hefen-Kränze mit eingemachtem.

Man rührt einen Vierling Butter leicht, dann das gelbe von 4 Ethern darein, ein halbes Pfund fein Mehl, 2 Eßlöffel Hefen, das übrige warme Milch und 2 Eßlöffel gesiebten Zucker dazu, schlägt diß zu einem Taig, welcher aber nicht zu weich seyn darf, läßt ihn recht gehen, nimmt ihn auf ein mit Mehl besätes Blech, schneidet Stücklein ab,

ab, so groß ein Kränzlein werden soll, drückt es mit der Hand, oder wället es der Länge nach ein wenig mit dem Wälholz, thut eingemachte Kirschchen darauf, überschlägt beide Seiten gegeneinander, und legt die Kränzlein auf ein mit Mehl besetztes Blech in die Rundung. Wann sie beisammen sind, läßt man sie wieder gehen, bestreicht sie, ehe sie in den Ofen kommen, mit einem verklärten Ey, und überstreut sie mit Zucker.

### Gugelhopsen mit bitterm Mandeln.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, schlägt 9 Eyer darein, thut 4 Loth geschälte und langlecht zartgeschnittene bittere Mandel, eben soviel gestoffenen Zucker und 3 Vierling feines Mehl dazu, rührt diß alles untereinander, und gießt 3 Löffel Bierhefen und ein kleines Glas warme Milch daran. Die Masse muß seyn wie ein Straubentaig. Alsdann bestreicht man eine Schnecken-Form mit Butter, streut sie mit klein gewürffelt geschnittenen Mandeln, gesiebten Zucker und Muschelmehl darüber, füllt die Masse darein, läßt sie recht gehen, und bakt den Gugelhopsen in frischer Hitze.

### Süßer Gugelhopsen auf andere Art.

Man rührt einen Vierling Butter leicht, schlägt neun Eyer darein, nimmt  $2\frac{1}{2}$  Vierling (20 Loth) Mehl, eine Handvoll gesiebten Zucker und das übrige süßen Raum dazu, bis der Taig so dick wie ein Straubentaig ist. Alsdann rührt man

man ihn noch eine Viertelstunde rechtschaffen, thut nun erst 2 Eßlöffel Bierhefen darein, füllt ihn in einen mit Butter bestrichenen auch mit Zucker und Semmelmehl gestreuten Schneckenmodel, läßt ihn gehen, und bakt ihn hierauf in schneller Hitze.

### Noch ein gerührter Gugelhopsen mit Rosinen.

Man rühre ein halbes Pfund Butter leicht, hierauf 7 Eyer darein, ein völliges halbes Pfund Mehl, 3 Eßlöffel Bierhefen, ein Glas warme Milch, das benöthigte Salz, und endlich kurz vor dem Einfüllen der Masse einen Bierling gewaschene grosse und kleine Rosinen dazu, bestreiche eine halbpfündige Schnecken-Form mit Butter, streue sie mit klein geschnittenen Mandeln, Zucker und Semmelmehl, fülle die Masse darein, lasse sie gehen, und bace sie in frischer Hitze.

Anmerkung. Im Sommer, wo der Butter mehr Fette hat, darf auch etwas mehr Mehl genommen werden.

### Pfizauf.

Man nimmt ein halbes Pfund fein Mehl in eine Schüssel, rührt es mit etwas von einem Schoppen Milch glatt, dann 5 Eyer daran und einen Bierling verlassenen Butter darein, behält von diesem nur soviel zurück, daß 12 Mödelein damit bestrichen werden können, rührt die Masse mit der übrigen Milch vollends an, füllt die be-

stria

frischene Mödelein halb voll, bakst sie in frischer Hitze, und überstreut sie vor dem Austragen mit Zucker und Zimmet.

### Hefenschnitten.

Man thut ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt das innere Mehl mit ein paar Eßlöffel Bierhefen und einem Glas lauer Milch zu einem Zaig an, läßt ihn gehen, rührt nach diesem 2 ganze und 2 gelbe Eyer, anderthalb Bierling verlassenen Butter, 4 Loth gestossenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet darein. Ist der Zaig recht geschafft und wieder gegangen, so wird er auf ein Bret genommen, davon abgeschnitten, das abgeschnittene 3 Messerrücken dick mit der Hand breit gedruckt, und zu viereckigten Stücklein gemacht, welche man auf einem gestreuten Blech noch einmal gehen läßt. Sobald sie reif sind, werden sie mit einem Ey bestrichen, und in frischer Hitze gebacken. — Man kan auch diese Stücklein mit grossen und kleinen Rosinen füllen, auf das gefüllte ein anderes Stücklein legen, an den vier Ecken zusammendrücken, dann erst bestrichen und backen.

### Mädchens-Zöpfe.

Ein Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, mit 2 Eßlöffel Bierhefen, und ein wenig warmer Milch in der Mitte des Mehls ein Zaigle angerührt, welches man bei gelinder Wärme gehen läßt. Hierauf nimmt man von einer halben

ben Citrone die klein geschnittene Schale, 2 grosse Eßlöffel voll gesiebten Zucker, ein wenig Anis, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser, 4 Loth Zitronat, 8 Loth frischen Butter, rührt diß alles zusammen nebst 4 Eyer gelb an den Teig, schaft ihn, bis er zum würgen recht ist, nimmt ihn dann auf ein Bret, und würgt ihn so lang, bis der Anis herauszufallen anfängt. Alsdann würgelt man 2 Fingerlange und Fingersdicke runde Stäbe, daß ein 3 oder 4 schlichtiger Zopf daraus geflochten werden kan, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Zöpfe der Länge nach darauf, und läßt sie wieder recht reif werden. Nach dem Gehen werden sie mit einem Ey bestrichen, mit geschälten entzwei geschnittenen Mandeln stark belegt, mit Zucker überstreut, und in firscher Dize gebacken.

#### Waffeln auf gewöhnliche Art.

Ein halbes Pfund Butter rühre man leicht, dara 6 Eyer langsam daran, ein halbes Pfund fein Mehl und etwas Salz dazu, schaffe diß recht untereinander, giesse einen halben Schoppen sauren oder warm gemachten süßen Rahm daran, backe dann die Waffeln im Eisen, und streue sie mit Zucker und Zimmet.

#### Waffeln mit Rosinen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 6 Eyer darein, rührt 8 Loth fein Mehl mit einem halben Glas süßen Raum glatt an, thut diß an den Butter, einen Vierling geschälte

schäl  
so vi  
gesch  
tron  
siebt  
der,  
über

Zuc  
dar  
den  
terto  
But  
Häl  
und  
ein  
aus  
pier  
gest  
sieb  
Sch  
ben  
scha  
deli  
nich  
Ey  
met  
ein  
Ma

schälte und langlecht geschnittene Mandel, eben so viel gewaschene kleine Rosinen, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat, das von einer halben Zitrone abgeriebene, und eine starke Handvoll gesiebten Zucker dazu, rührt diß alles untereinander, backt die Waffeln gelb im Waffeleisen, und überstreut sie mit Zucker und Zimmet.

### Gefüllte Waffeln.

Man verrührt 4 Eier mit 4 Eßlöffel gesiebttem Zucker in einer Schüssel, schaft so viel fein Mehl darein, bis es ein Teig zum Auswälten ist, nimmt denselben auf ein Bret, wället ihn wie einen Buttermilchtaig aus, schneidet völlig anderthalb Vierling Butter auf den halben Teig, schlägt die andere Hälfte desselben darüber, wället ihn so zweimal, und zuletzt eines Messerrücken dick aus, schneidet ein Pappier nach der Gestalt des Waffeleisens, aus dem Teig aber Stückerlein nach dem Pappier, und rührt einen Vierling geschälte und grob gestoffene Mandeln, einen halben Vierling gesiebten Zucker, die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben mit 2 Loth zartgeschnittenen Pomeranzenschalen und eben so viel auf gleiche Art behandelten Zitronat untereinander. Hat die Masse nicht Saft genug, so wird das weiße von einem Ey daran geschlagen, ein wenig gestoffener Zimmet darein gethan, das Waffeleisen heiß gemacht, ein geschnittenes Taigstücklein von der gerührten Mandelmasse überstrichen, ein leergelassenes dar-  
H
auf

## 482 Hefen : und andere Bakerei.

auf gethan, dann in das Waffeleisen gelegt, das selbe ganz langsam zgedruckt und locker behal- ten, daß es nicht fest auf dem Taig ligt, bis die Waffel angezogen hat. Wann sie alle auf bei- den Seiten gelb gebacken, und neben herum ge- schnitten sind, werden sie mit Zucker und Zimmet überstreut.

### Gefüllte Waffeln auf andere Art.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 6 Eyer daran, nimmt ein halbes Pfund fein Mehl, ein wenig Salz oder eine Handvoll gestoßenen Zucker dazu, rührt diß recht zusam- men, und zuletzt noch ein Trinkglas süßen war- men Raum daran, macht das Waffeleisen heiß, überstreicht die eine Hälfte des Eisens von dem angerührten Taig, läßt es auf dem Feuer ein we- nig anziehen, nimmt es wieder ab, füllt eingemachte Kirschen oder Himbeere darein, von der Waffelmasse darüber, läßt die Waffel wieder ei- nen Augenblick auf der nemlichen Seite über dem Feuer, bis der obere Theil ein wenig ange- zogen hat. Kehrt sie nun erst um, bakt sie vollends aus, beschneidet sie nach diesem, und überstreut sie mit Zucker und Zimmet.

### Raum = Törtlein.

Von gutem Buttersaig werden kupferne Mö- delein ausgelegt, der Saig darf nur eines Mes- ferrücken dick seyn. Zu einem Duzend nimmt man einen kleinen Kochlöffel Mehl in eine Schüs- sel,

sel, 4 Loth gestoffenen Zucker, und wer Rosenwasser liebt, auch 3 Löffel voll dazu, rührt es mit ein wenig Milch glatt, schlägt 9 bis 10 Eyer daran, gießt einen halben Schoppen sauren und eben so viel süßen Rahm darein, und rührt diß alles zusammen. Sind die Mödel groß, so darf auch mehr Rahm genommen werden. Man füllt die Mödel hierauf von der Masse halb voll, und backt sie gleich im Ofen. Wer will, kan auch kleine Rosinen unten hinein in jeden Model thun.

### Tortelets vom Buttertalg.

Zu dieser Bakerei gehört eine blechene Form, so weit wie oben im Schoppenglas, welche 3 Finger hoch, rings um in Schüblein gebogen, auch unten und oben wie ein Weinbaches, Mödele offen seyn muß, zu diesem ist noch ein kleines Finger hohes rundes Blechle von der Größe eines 24 Kr. Stücks erforderlich. — Man wält einen guten Buttertalg, sticht mit dem grossen Torteletmodel, Blättlein aus, bestreicht das eine derselben neben herum schmal mit einem verklepperten Ey, sticht das andere Blättlein in der Mitte mit dem kleinen Model aus, legt diß auf das erste, daß die Schüblein so viel möglich aufeinander passen. So bald alle, welche man machen will, beisammen sind, werden sie auf ein mit Mehl besätes Blech gelegt, mit einem Ey überstrichen, in frischer Hitze gebacken, und nach dem Backen entweder als Pastetlein mit einem guten

484 Hefen- und andere Bäckerei.

Nagout, oder zum Nachtsch mit eingemachten Früchten gefüllt.

Kränze von Buttersaig mit eingemachtem.

Man wält einen guten Butter- oder Weinbaches Saig Messerrücken dick aus, schneidet 3 Fingerbreite und 2 Fingerlange Strichen davon, streicht solche auf beiden Seiten mit einem verklepperten Ey, legt eingemachte Himbeere, Kirschen, oder Johannisbeere (Erdäbeln) über den ganzen Strich, schlägt die beide Ende oben zusammen, macht kleine Kränze daraus, legt sie auf ein mit Mehl besätes Blech, bestreicht die Kränzlein aussen mit einem Ey, überstreut sie mit grob gestossenem Zucker, und bakt sie gelb.

Mandelmaultaschen.

Einen Butter- oder Weinbaches Saig wält man eines Messerrücken dick, schneidet viereckigte Stücke eine Viertel Elle lang und eben so breit daraus, rührt einen Vierling geschälte und gestoffene Mandel, eben so viel gestossenen Zucker, mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern zu einer Masse. Wann sie dick ist, schneidet man ein Stücklein Zitronenschale und 2 Loth Zitronat klein, thut diß auch nebst einem Zuckerlöffelein Zimmet in diese Masse, füllt auf jedes Stücklein einen Eßlöffel voll von der Masse, bestreicht die 4 Ecken mit einem Ey, legt die Ecken gegeneinander zusammen, bestreicht die Stücklein, ehe sie in den Ofen kommen, mit einem verklepperten Ey, streut grob

