

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

Schmalz-Bakerei.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

dieselbe auf ein Bret genommen, ohne sie zu würgen, 2 Messerrücken dick leicht ausgewälzt, mit dem Bakradle gleiche viereckigte Welllein davon gerädelt und auf eine mit Mehl besäte Serviette gelegt, auf der gewälzten Seite unter sich in heiß gemachtes Schmalz eingelegt und gelb gebakten. Während dem Backen muß man sie immer ein wenig rütteln, daß sie besser auflaufen, und nach diesem mit Zucker überstreuen.

Sastnacht-Küchlein auf andere Art.

Einen halben Schoppen Milch verrührt man mit 2 Eiern, würgt Mehl und etwas Salz darein, bis der Teig zum wälzen ist, nimmt ihn auf ein Bret, wälzt ihn aus, schneidet einen Vierling Butter auf den halben Theil, schlägt die andere Hälfte darüber, wälzt ihn wie einen Buttersaig zweimal und das letztemal nur Messerrücken dick aus, macht mit dem Bakradle viereckigte Küchlein davon, bakt solche im Schmalz gelb, und streut sie nach dem Backen mit Zucker.

Süße Sastnacht-Küchlein.

Vier Eyer, 2 Eßlöffel Rosenwasser, eben so viel Milch und 2 Eßlöffel gesiebten Zucker rührt man zusammen, schast so viel fein Mehl darein, bis der Teig zum würgen tauglich ist, nimmt ihn dann auf ein Bret, wälzt ihn halbdick aus, schneidet anderthalb Vierling Butter auf die Hälfte, schlägt das leergelassene darüber, wälzt ihn 2 mal wie einen Buttersaig und das letztemal eines starken Messerrücken dick aus, macht mit dem

dem Bakradle viereckigte Kuchlein, bakt solche, wann sie alle beifamen sind, im Schmalz, und bestreut sie nachher mit Zucker. — Dieser Taig kan auch zu Mandel- oder Aepfel- Kräpflein gebraucht und dieselbe im Schmalz gebakten werden.

Mandel- Kräpflein im Schmalz gebakten.

Einen Bierling geschälte und feingestossene Mandel nebst einem Bierling gesiebten 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 Taig nimmt man 4 Eyer gelb, den Rahm von einer halben Maas sauren Milch, schaffet Mehl und ein wenig Salz darein, wället den Taig, schneidet auf die Hälfte einen Bierling Butter, schlägt die andere Hälfte darüber, wället ihn wie einen Buttersaig und zum zweitemal Messerrücken dick aus, legt den Taig 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 Kräpflein mit einem grosszackigten Bakradlein ab, bakt sie im Schmalz gelb, und überstreut sie nachher mit Zucker und

Zimmet. — Diese Krämpfelein können auch mit eingemachten Himbeeren gefüllt werden.

Gebakene Kirschen.

6 bis 7 schwarze Kirschen werden in ein Büschlein gebunden, und die Stiele oben gleich abgeschnitten. Wann alle Büschlein beisammen sind, rührt man einen Vierling oder eine Handvoll weis Mehl mit einem Ey und mit kaltem Wein glatt an, läßt 3 Loth Butter mit einem halben Glas Wein warm werden, rührt diß an den angemachten Taig, der nur ein wenig dicker als ein Flädleinstraig seyn darf, damit nicht zu viel an den Kirschen hangen bleibt. Nun werden die gebundene Kirschenbüschlein eingetunkt, in heißem Schmalz gelb gebakten, aus diesem auf geschnittenes Brod gelegt und sobald sie abgeloßen sind, warm mit Zucker gestreut.

Gebakene Zwetschgen.

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

Ge

Gebakene Aepfelschnize.

Wann die Aepfel geschält und zu Schnitzen gemacht sind, werden sie in dem nemlichen bei den Kirschen angeführten Zaig umgekehrt, nur thut man in den Zaig der Aepfelschnize 3 Messerspiße von der weissen Flugasche, sie werden dadurch viel schöner und lauffen mehr auf, und nimmt auch keinen Zucker darein, weil das Schmalz dadurch matt wird. Sind die Aepfel gros, so werden sie zu runden Scheiben geschnitten, mit dem kleinen Fortelet-Model ausgestochen, auch auf diese Art gebakten und nachher stark mit Zucker bestreut.

Gebakenes von Fastenbrezeln.

Man schneidet die Brezeln zu Fingerlangen Stücklein, zu 3 Kreuzerbrezeln werden 4 Eyer mit einem halben Schoppen Wein und ein wenig Zimmet stark verrührt, die verschnittene Brezeln darinn eingeweicht, eine Handvoll Semmel- und halb so viel weis Mehl untereinander gemengt, die geweichte Brezeln darinn umgekehrt, im Schmalz gebakten, und stark mit Zucker und Zimmet überstreut.

Pfaffen = Mocken.

Zwei Weisbrode oder Kreuzerwecken werden zu Fingerdicken Schnitten geschnitten, aus einer Schnitte 3 überzwerche Stücklein gemacht, 6 Eyer mit nicht gar einem Schoppen Wein

H h 5

stark

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.

Gebakene Finger.

In den Rahm von 2 sauren Milchen (von 1 Maas), welcher aber recht gut seyn mus, schneidet man einen Vierling Butter, nimmt 4 Eßlöffel Rosenwasser, 3 Eßlöffel gesiebten Zucker, das Gelbe von 3 Eiern und etwas fein Mehl dazu, und würgt einen Teig daraus, der etwas leichter als ein Buttermilchtaig ist. Wann er einmal überschlagen worden ist, wället man ihn nicht gar Fingersdik aus, schneidet Fingerslange und Fingersbreite Stücklein davon, bakt sie im Schmalz gelb, und überstreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimmet.

Gebakene grosse Rosinen oder Zubeben.

Man setzt 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 gros sind, an einen Faden angehenkt, sobald sie alle beisammen sind, in dem bei den Aepfelschnitzen angezeigten Teig 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

von gethan, und die Zubeben mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gebakene Mandel.

Ein halbes Pfund geschälte und klein gestoffene Mandel, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund fein Mehl und die abgeriebene Schale von einer Zitrone, diß alles wird mit 2 Eiern untereinander gemacht, der Taig auf ein Bret genommen, nicht gar Fingersdik ausgewällt, und mit dem Mandel-Modelle ausgestochen. Hat man kein solches Modelle, so kan es auch eine kleine Weinbauch-Form seyn. Dann werden die ausgestochene Stücklein im Schmalz gelb gebaken, und noch warm mit Zucker und Zimmet bestreut.

Noch eine Art gebakene Mandel ohne Mandel.

Ein halbes Pfund Mehl, eben so viel gesiebten Zucker und die kleingeschnittene Schalen von einer halben Zitrone würgt man mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern zusammen, wällt den Taig etwas dünner als den vorhergehenden aus, bast die mit dem Mandelmodel ausgestochene Stücklein im Schmalz gelb, und streut sie auch mit Zucker und Zimmet.

Zimmet = Rölllen.

Ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, einen Bierling geschälte und hart gestoffene Mandeln

Mandel, einen Vierling gesiebten Zucker, die Klein geschnittene Schale von einer halben Zitronen, einen Messerspiz gestossene Nägelein und ein Loth gestossenen Zimmet, diß alles zusammen macht man mit einem Ey, dem gelben von 2 andern, ein paar Löffel voll saurem Rahm und ein wenig Wein zu einem Zaig, würgt ihn, überschlägt ihn ein paarmal wie einen Butterzaig, wält ihn 2 Messerrücken dick aus, und schneidet Stücklein davon, daß sie auf kleine Hölzlein können gewickelt werden, die Hölzlein dürfen nur Damendick seyn. Nun werden die Stücklein Zaig darüber gewickelt, mit einem dicken Näh- oder zarten Bind-Faden umbunden und im Schmalz gelb gebacken, und die Hölzlein hierauf 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 vorbeschriebenen seyn. Von gutem Buttermilch werden Striche geschnitten, wie sie zu den Hölzern erforderlich sind. Eine Rosinen-Fülle ist hiezu am besten; man füllt dieselbe auf die Strichen, wickelt diese um die Hölzer, giebt dann im Binden Achtung, daß der Faden nicht zu weit von einander lauft, weil sonst die Fülle im Backen herauskommt. Wann sie fertig sind, werden die Hölzer heraus-

ge-

gezogen, und die Rollen mit Zucker und Zimmet überstreut.

Ohren-Lappen.

6 Eiergelb, 2 Eierweis, 6 Loth gesiebtem Zucker und 3 Eßlöffel süßen Raum rührt man untereinander, schaft fein Mehl darein, bis der Teig gewürgt werden kan, nimmt ihn auf ein Bret, wället ihn eines Messerrücken dick aus, schneidet Fingerslange und 2 Fingerbreite Stücklein davon, faßt den Teig in der Mitte zusammen, steckt die Stücklein an den Stiel des Kochlöffels, legt sie so in das Schmalz ein, bakt sie langsam und überstreut sie dann mit Zucker und Zimmet.

Aufgeloffene Schnitten.

Zwei bis drei Kochlöffel fein Mehl thut man nebst einem Eßlöffel voll gestossenem Zucker in eine Schüssel, rührt dick mit süßer Milch glatt an, schlägt 4 bis 5 Eier darein, verdünnet es voll mit süßer Milch, daß der Teig etwas dicker als ein Stäbchenstaig wird, zerläßt auf einer Zinnplatte ein wenig Butter, gießt das Teigle 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 Fingerslange dünne Schnitten davon und bakt sie langsam im heißen Schmalz. Die Pfanne mus beständig

dig gerüttelt werden, daß sie auflaufen, sie müssen sehr hoch werden. Wann sie fertig sind, werden sie mit Zucker und Zimmet überstreut.

Reis-Schnitten.

Ein halbes Pfund verlesenen und gewaschenen Reis brüht man mit siedendem Wasser ab, stoßt einen Vierling Mandel 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 dik ein, rührt 3 bis 4 Eyer nebst etwas Zucker und Zimmet daran, doch daß die Masse dik bleibt, schüttet sie nun auf eine Zinnplatte, läßt sie ein wenig erkalten, schneidet alsdann 2 Fingerbreite Schnitten daraus, kehrt sie in weißem Mehl um, und bakt 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 fein Mehl darein, bis es ein ganz fester Taig ist, setzt die Pfanne vom Feuer weg, schafft den Taig ganz glatt, und eines Ey gros frischen Butter darein, daß sich der Tata von der Pfanne losschält, nimmt ihn 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 gebührten Ruchlein, so muß

muß er so dick wie ein Spazentaig seyn, zu
 Schrauben (Straubenzern) daß er durch ei-
 nen Trichter lauft. In der letzten Dicke des
 Taigs können Kalbsfüße, Helder, Salbei,
 Weß oder Weisbrod, Schnitten, auch die
 Grosseier eingetunkt und gebacken werden.

Gros: Eier.

Soviel man machen will, soviel Eier wer-
 den hart gesotten, geschält, in dem vorgemeld-
 ten gebrühten Taig umgekehrt, im Schmalz
 gelb gebacken, wieder in dem Taig umgekehrt,
 wieder gelb gebacken, und so 3 bis 4 mal.
 Sie können mit einer süßen Sauce gegeben
 werden. Kirschen-, Hagen- und Rosinen-Sau-
 cen sind die besten dazu. Drei Grosseier geben
 eine schöne Blatte.

Hobel: Späne.

Von 2 Eiern, einer Nuf gros Butter,
 Mehl und ein wenig Salz würgt man einen
 Taig, und wälzt 3 bis 4 Kuchen daraus. So-
 bald diese ein wenig abgetrocknet sind, werden
 mit dem Backrädlein durchaus 2 Fingerbreite
 Strichen davon geschnitten, im Schmalz licht-
 gelb gebacken, und nachher stark mit Zucker
 bestreut.

Schneeballen.

Hierzu nimmt man 4 Eier, 3 Eßlöffel süße
 Milch, eines Ey gros Butter, ein wenig Salz
 und

und Mehl, würgt den Taig, und wället kleine Kuchen in der Grösse eines Tellerbodens daraus. Wann sie alle gleich rund gewället sind, schneidet man mit dem Backradlein durch jeden Kuchen Fingersbreite Strichen, aber nicht ganz durchaus, macht in einer kleinen Pfanne, welche nicht grösser seyn darf, als daß die Schneeballe Platz darinn hat, Schmalz heizt, faßt mit dem Kochlöffel, Stiel den einen durchgeschnittenen Riemen, läßt den andern liegen, faßt den dritten wieder, und macht so fort, bis alle abgefaßt 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 Valle giebt, kehrt sie hierauf gleich um, damit sie nicht zu braun werden. Sobald sie auf eingeschnittenem Brod abgeloffen sind, werden sie mit Zucker überstreut.

Spiegelbrod.

Man schält einen Vierling Mandel, stößt sie zart, weicht das Innere von einem abgeriebenen Kreuzerweil in Milch ein, rührt die Mandel nebst 4 Loth gestossenem Zucker ein wenig mit 2 Eiern, den fest ausgedruckten Weß auch darein, und zuletzt etwas klein geschnittene Zitronenschalen und etwas gestossenen Zucker dazu, daß die Masse in der Dicke wie ein Straubentaig wird. Hierauf schneidet man von Oblaten viereckigte Stücklein, legt auf die Mit-

te der geschnittenen Oblaten eingemachte Himbeere oder Kirschen, welche beide Arten Früchte keinen Saft haben dürfen, ein anderes Oblatenstücklein darauf, saßt die Stücklein in der Mitte, tunkt sie rings herum in die Masse, und bakt sie im Schmalz gelb. Im Backen muß man aber wohl Achtung geben, daß sie nicht braun werden, nachher überstreut man sie mit Zucker. — Statt diesem Taig kan auch ein gebrüheter Taig dazu genommen werden.

Strauben, (Straubenzen) von Wein.

Einen halben Schoppen Wein macht man mit einem Stücklein Zucker siedend, schaft fein Mehl zu einem Taig darein, daß derselbe so dick wie ein Straubentaig wird, troknet ihn mit einem Stücklein Butter auf, nimmt ihn in eine Schüssel, 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 Wällholz gelegt, und dann stark mit Zucker und Zimmet überstreut. — Wenn der Taig etwas dünner ist, können auch Wekschnitten daraus gebacken werden.

Gebührte 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 darein geschafft,

Z i

schaft,

