

# **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**

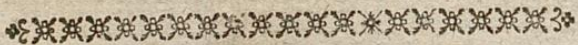
**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1791**

Zuckerbakwerk und Confecturen.

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

schaft, bis der Teig ganz dick und glatt ist, derselbe alsdann mit ein wenig Butter aufgetroffen, abgekühlt, mit Eiern angerührt, daß er in der Dicke wie ein anderer gebrühter Teig ist. In's heiße Schmalz legt man nun Küchlein in der Größe eines Eies ein, und backt sie, rüttelt aber die Pfanne immer während dem Backen, daß die Küchlein recht auflauffen, läßt sie auf geschnittenem Brod ablaufen, und überstreut sie hierauf stark mit Zucker und Zimmt.



## Zuckerbackwerk und Confectionen.

### Rehschlegel von Weichseln.

Zuerst wird durch den Dreher ein Holz von der Gestalt eines Rehschlegelsknochen gemacht. Dann geschieht die Zubereitung auf folgende Weise: Ein halbes Pfund gedörrte Weichsel kocht man in einem Schoppen Wein weich, läßt sie erkalten, nimmt die Steine heraus, haßt die Kirschen nebst 4 Loth Zitronat und der Schale von einer halben Zitrone zusammen klein, thut ein Loth gestoßenen Zimmt und ein Quint Nägelein dazu, nimmt diß nebst einem halben Pfund geschälter  
fein



fein gestoffener Mandel und eben so viel gestiebtem Zucker zusammen in eine mössene Pfanne, troknet es auf Kohlen unter beständigem Rühren, und läßt es in einer Schüssel stehen. Hier auf wird wieder ein Vierling geschälte Mandel klein gestoffen, ein Vierling Zucker gestiebt, beides ebenfalls in einer mössenen Pfanne aufgetroknet, dann heraus in eine Schüssel gethan, das weiße von einem Ei daran gerührt, nach diesem der hölzerne Schlegel mit Butter bestrichen, und die letztere Mandelmasse darum geschlagen, welche man im Ofen nur daran troknen läßt. Alsdann wird es vom Holz abgezogen, und das Hohle von eingemachten Himbeeren statt dem Mark gefüllt. Nun schlägt man erst die aufgetroknete Kirschen und Mandel nach der Gestalt eines Rehschlegels um den Knochen herum, spißt ihn überdies noch mit geschälten und langrecht geschnittenen Mandeln, und bakft ihn langsam im Ofen. So bald der Schlegel fertig ist, werden 2 Loth Pistacien geschält, klein gestoffen, mit einer Hand voll Zucker und einem Eierweis angerührt, bis die Masse eben feucht ist, dann kappern daraus formirt (gemacht) und über den Schlegel gestreut. Statt der Sauce rührt man eine Hand voll Zucker mit Zitronensaft an, und schüttet es über den Schlegel. Will man aber eine Sauce daran haben, so wird das weiße von 2 Eiern zu Schaum geschlagen, Zucker und etwas Zitronensaft darein gerührt, und an den Schlegel gegossen.



## 500 Zuckerbakwerk und Confecturen.

### Braune Krapfen.

Ein halbes Pfund geschälte und abgetrocknete Mandel schneidet man langlecht in 4 Theile, röstet sie auf einem weissen Pappier im Ofen, oder in einer mössenen Pfanne mit einem Stütlein gestossenen Zucker gelb, rührt dann 14 Loth gesiebten Zucker mit 4 Eiern eine halbe Stunde, ein halbes Loth gestossenen Zimmet, eine halbe Muscatnuß und 12 Loth fein Mehl nebst den gerösteten Mandeln dazu, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt von der Masse Häuflein von der Größe eines Dreibägners (12 fr. Stücks) weitläufig von einander darauf, und bakt sie in einem nicht zu heissen Ofen.

### Bauren-Krapfen.

Underthalb Vierling gesiebten Zucker nimmt man in eine Schüssel, spritzt ihn mit einem Zuckerlöffelein Wasser, rührt ihn dann mit 2 ganzen Eiern und einem gelben zu einer dicken Masse, schält ein halbes Pfund Mandel, hak 2 Loth davon fein, spaltet die übrige 4 Loth nur von einander, thut die gehakte Mandel nebst 12 Loth fein Mehl in den Zucker, schneidet von Oblaten runde Stütlein, und streicht von der Masse eines starken Messerrücken dick darauf. So bald sie alle beisammen sind, legt man 2 halbe gespaltene Mandel, und 2 eben so breit geschnittene Stütlein Zitronat darauf, bestreicht das Blech mit Butter, setzt die Krapfen darauf, und bakt sie gelb.

Man



## Mandelbögen.

Man stoßt ein halbes Pfund geschälte Mandel ganz fein, kocht anderthalb Vierling gestossenen Zucker in einer mößeren Pfanne mit einem halben Glas Wasser, bis der Zucker zu spinnen anfangt, nimmt nun die gestossene Mandel darein, rührt es auf schwachen Kohlen glatt, läßt es ein wenig abtrocknen, und schlägt von 2 Eierweis einen Schaum. Wann die getrocknete Mandel in der Schüssel ein wenig erkaltet sind, rührt man den Schaum daran, die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, welche 3 letzere Stücke langlecht und so fein als möglich geschnitten seyn müssen, nebst einem halben Loth gestossenen Zimmet dazu. So bald diß untereinander gerührt ist, bestreicht man die Bleche mit Butter oder weißem Wachs, streicht von der Masse 3 Fingerbreite und nicht gar ein Viertel (Ehle) lange Schnitten eines Messerrücken dick auf, bakt solche in ganz gelinder Hitze, nimmt sie, so lang sie noch warm sind, mit einem breiten Messer ab, krümmt sie über ein Wällholz, läßt sie kalt werden, und behält sie an einem warmen Ort auf.

## Mandelbögen auf andere Art.

Man schält ein Pfund Mandel, stoßt die Hälfte davon zart, schneidet den andern halben Theil langlecht, nimmt 3 Vierling gestossenen Zucker mit den gestossenen Mandeln in eine



## 502 Zuckerbakwerk und Confecturen.

reine Kastrol, läßt sie über den Kohlen unter beständigem Rühren austrocknen, bis sie gelblecht sind, thut sie in eine Schüssel, die geschnittene Mandel, die Schale von einer Zitrone und 4 Loth Zitronat, beides auch langlecht geschnitten, mit den Mandeln darein, ein Loth gestoffener Zimmet dazu, rührt diß alles mit 6 Eierweis an, ohne einen Schaum zu schlagen, bestreicht die Bleche mit Butter oder weißem Wachs, streicht von der Masse eines Messerrücken diß in beliebiger Breite und Länge darauf, bakt sie in schwacher Hitze, krümmt sie über ein Wällholz, und behält sie wie alle Bögen in der Wärme auf.

### Zu Wienerbögen

schält man ein Pfund Mandel, stoßt 3 Bierling davon fein, schneidet den vierten Bierling langlecht zart, thut 3 Bierling gelibten Zucker in eine mößene Pfanne, die gestoffene Mandel dazu, das von 2 Zitronen abgeriebene nebst dem Mark auch an die Mandel, schlägt 8 Eier daran, löst die Masse unter beständigem Rühren auf Kohlen aufkochen, nimmt sie in eine Schüssel, rührt die geschnittene Mandel nebst 4 Loth langlecht geschnittenem Zitronat an die Masse, schneidet von Oblaten 2 Fingerbreite und mehr als Fingerslange Schnitten, überstreicht sie von der Masse 2 starke Messerrücken diß, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und bakt sie in schwacher Ofenhitze. Zum Eis schlägt man das weisse von 3 Eiern  
zu



zu Schaum, rührt 10 Loth fein gesiebten Zucker damit ab, den Saft von einer halben Citrone dazu, eist die Schnitten damit, setzt einen halben Bierling geschälte und langlecht zart geschnittene Mandel in einem kleinen Geschirr mit Spanischem Flor (vor 2 Kr.) zu, thut ein Stücklein Zucker und ein halbes Glas Wasser daran, läßt es einkochen, schüttet die Mandel auf einen Teller, schält 2 Loth Pistacien und schneidet sie klein, oder in deren Ermanglung 2 Loth Zitronat. Sobald die Schnitten alle geest sind, werden sie mit den Pistacien und gefärbten Mandeln überstreut, dann in einem warmen Ofen getrocknet.

### Zimmetbögen.

Man schält ein halbes Pfund Mandel, stößt den halben Theil fein, schneidet die andere Hälfte, so wie auch 2 Loth Zitronat, langlecht zart, und die Schale von einer halben Citrone so fein wie möglich, thut nebst die sem lezt geschnittenen ein halbes Pfund gesiebten Zucker, 2 Loth gestoffenen Zimmet, ein halb Quint Nägelein in eine Schüssel, schlägt das weisse von 4 Eiern zu Schaum, nimmt 2 Quint fein pulverisirten Tragant nebst dem Saft von einer Citrone dazu, rührt den geschlagenen Schaum an die geschnittene Mandel, bestreicht die Bleche mit Butter oder weissem Wachs, 2 Finger breit und eines grossen Fingers lang, streicht Schnitten darauf, bakt sie in schwacher Hitze, nimmt sie mit einem breiten Messer be-



## 504 Zuckerbäckwerk und Confecturen.

hutsam ab, und krümmt sie über ein kleines Wällholz.

### Gußbögen.

Ein halbes Pfund geschälte Mandel schneidet man langlecht zart, die Schale von einer halben Zitrone und 2 Loth Zitronat aber gewürfelt, siebt ein halbes Pfund feinen Zucker, schlägt das weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn an dem Zucker eine halbe Stunde, und drückt von einer halben Zitrone den Saft darein. Wann die Masse dick ist, wird das geschnittene nebst einem Messerspiz fein pulverisirten Tragant und einem halben Eßlöffel fein Mehl daran gerührt. Diß ist für Anfänger sicherer, damit nichts zu Grunde geht. Die Bleche werden stark mit Butter oder weißem Wachs bestrichen. Zu einem Bogen rechnet man einen Eßlöffel voll von der Masse, breitet diß mit dem Messer so gleich als möglich in die Runde aus, bakt sie im Ofen bei schwacher Hitze gelblecht, und krümmt sie über ein Wällholz.

### Zucker-Strizlen.

Das von einer Zitrone am Zucker abgeriebene thut man in eine Schüssel, 9 Eßlöffel weiß Mehl, eben so viel gestossenen Zucker dazu, rührt diß mit 4 Eßlöffel voll Wein, dem Saft von einer Zitrone, und eines Hühnereies groß verlassenen Butter zu einem Zaig, schlägt 8 Eierweiß daran. Wann es stark untereinander gerührt ist,  
läßt



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 305

läßt man jedesmal einen starken Eßlöffel voll von dem Teig durch den Trichter in's heiff. Schmalz zu einem runden Strizlelaufen, krümmt solches, wann es gelb ist, über ein Wälholz, und überstreut es mit Zucker. Laufft der Teig nicht gern durch den Trichter, so wird noch mit 1 oder 2 Eierweis geholfen.

### Tyroler = Brod.

Ein halbes Pfund geschälte Mandel stoßt man zart, nimmt sie in eine Schüssel, ein halbes Pfund fein Mehl dazu, schneidet ein halb Pfund frischen Butter darein, thut einen Bierling gesiebten Zucker, ein Kaffeelöfflein Anis und die klein geschnittene Schale von einer Limone (Sitrone) dazu, rührt diß alles mit 4 Eiergeß und einem halben Glas Wein zu einem Teig an, welchen man leicht auswürgen kan, nimmt ihn auf ein Bret, wället ihn, überschlägt ihn einmal, wället ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet dreieckigte Stücklein davon, legt solche auf ein mit Mehl besätzes Blech, bestreicht sie mit einem Ei, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und bakt sie dann gelb.

### Pomeranzen = Brod.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 4 ganzen Eiern eine halbe Stunde gerührt. Wann es wie ein Biscuittaig ist, schneidet man 4 Loth geschälte Mandel klein gewürfelt, die Schale



## 506 Zuckerbawerk und Confecturen.

von einer frischen Pomeranze oder in deren Ermanglung 4 Loth Pomeranzenschalen ebenfalls fein, rührt diß alles nebst fein Mehl in den Zucker, bis der Teig in der Dicke wie ein Klöß (Knöpfleins) Teig und nicht mehr läufig ist, bestreicht dann die Bleche mit Butter, setzt von der Masse jedesmal ein Kaffeelöfflein voll auf ein Blech, aber nicht gar nahe zusammen, nimmt etwas gestossenen Zucker in ein Sieb, fährt damit schnell über die Bröden, daß sie Glanz bekommen, und bakt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

### Zwiebak-Brod.

Ein Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 20 Eiern eine Stunde, alsdann, wann die Masse recht dick wird, die klein geschnittene Schalen von einer Zitrone, 2 Loth Anis, und zuletzt 1 Pfund Mehl darein, bestreicht 4 lange blechene Möbel, welche einer Hand hoch seyn müssen, mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, und bakt sie gelb. So bald der Zwiebak kalt ist, schneidet man ihn zu Schnitten, und röstet diese wieder gelb.

### Mandel-Brod.

Ein halbes Pfund geschälte und zart gestossene Mandel, ein halb Pfund gesiebten Zucker, eben so viel fein Mehl und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, diß alles rührt man



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 507

man mit 4 bis 5 Eigelb an. Liebt man das Rosenwasser, und die Masse erfordert noch mehr Feuchtigkeit, so können ein paar Eßlöffel voll daran gethan werden. Man würgt nun die Masse, wält sie 2 starke Messerrücken dick aus, schneidet dann Fingers breite und Fingers lange Strichen daraus, bestreicht sie mit Eiweiß, streut Zucker und Zimmet darauf, und bakt sie gelb.

### Macronen: Herzen.

Man stößt ein halb Pfund Zucker zart, ein halb Pfund Mandel aber grob, schneidet die Schalen von 2 Zitronen nebst 4 Loth Zitronat fein, nimmt den gestoffenen Zucker in eine mößne Pfanne, gießt ein kleines Glas Rosen- oder Zimmetwasser darüber. So bald der Zucker ein wenig gekocht hat, kommen die gestoffene Mandel nebst dem geschnittenen dazu, und man rührt es nun so lang auf Kohlen, bis es recht getrocknet ist, thut es dann in eine Schüssel, läßt es kalt werden, schlägt das weiße von 5 Eiern zu Schaum, rührt ihn langsam an die Masse, und schneidet von weißem Pappier Formen wie ein Herz. Wann sie alle beisammen sind, bestreicht man sie mit Butter, streicht von der Masse Fingersdick darauf, und bakt sie im Ofen gelb. Nach dem Backen kommt ein Eis darüber, oder sie werden auch so gegeben.

### Macronen auf andere Art.

Ein halb Pfund geschälte Mandel stößt man  
mit



## 508 Zuckerbakwerk und Confecturen.

mit einem Eierweis ganz fein, nimmit ein halbes Pfund gesiebten Zucker und 4 Loth Reis-Mehl in eine Schüssel, die gestoffene Mandel dazu, rührt es wohl untereinander, schneidet die Schale von einer halben Citrone nebst 2 Loth Zitronat klein, schlägt das Weisse von 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn an die Mandelmasse, das geschnittene darein, legt dann langrechte Stücke von der Masse auf weis Pappier, und bakt solche im Ofen gelb. Nachher kommt ein weisses Eis darüber.

### Gefüllte Makronen.

Man schält ein halbes Pfund Mandel, stößt sie mit einem Eierweis fein, thut ein halb Pfund gestoffenen Zucker in eine mößene Pfanne, und ein halbes Glas Wasser darüber. Wann diß gekocht und abgeschäumt ist, nimmit man die gestoffene Mandel dazu, läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen austrocknen und in einer Schüssel erkalten, schneidet die Schale von einer halben Citrone nebst 2 Loth Zitronat fein, schlägt das Weisse von 5 Eiern zu Schaum, rührt ihn nebst dem geschnittenen langsam an die Masse, setzt etwas weniges davon auf weis Pappier, ein paar eingemachte Himbeere darauf, und wieder etwas von der Masse darüber. Sobald die Makronen alle beisammen sind, werden sie langsam und gelb gebacken.

Bis



## Bitteres Mandelbrod.

Man schält einen Vierling bittere und eben so viel süsse Mandeln, troknet sie mit einem Tuch ab, stoßt sie mit 2 Eierweis ganz fein, siebt ein Pfund gestossenen Zucker, nimmt von den gestossenen Mandeln wieder einen Löffel voll in den Mörser, etwas von dem gesiebten Zucker dazu, stoßt diß abermal, und macht so fort, bis Zucker und Mandel zusammen gestossen sind, schlägt das Weisse von 4 Eiern zu Schaum, rührt das gestossene in einer Schüssel mit dem Schaum an, setzt kleine Häuflein davon auf weis Pappier mit einem Löffel auf, und bakt sie in einem nicht mehr heissen Ofen.

## Eier mit Zucker überzogen.

Von 8 hartgefottenen Eiern nimmt man das Gelbe heraus, thut einen Vierling gestossenen Zucker in eine mössene Pfanne, nimmt etliche Tropfen Pomeranzenblütwasser dazu, reibt eine Zitrone halb ab, mengt diß und das Gelbe von 8 Eiern recht untereinander, troknet es auf schwachem Feuer im Zucker ein wenig, macht die Masse aus der Pfanne zu kleinen Kugeln, die nicht gar so gros als ein gefottenes Eiergelb seyn darfen, siedet ein halb Pfund Zucker mit einem Trinkglas Wasser nach langer Federn Art, steckt die gemachte Eiergelb an eine Gabel, kehrt sie in dem gekochten Zucker um, legt sie dann auf einen von weisem Drat gefertigten Rost und trok-



## 510 Zuckerbawerk und Confecturen.

trocknet sie darauf. Sie werden als Confect gegeben.

### Zuckerbrod.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man in einem hohen Hasen stark mit 8 ganzen Eiern eine halbe Stunde, dann anderthalb Vierling fein Mehl darein. Hat man Fingerslange und 2 Fingerbreite blechene Formen, so werden solche mit Semmelmehl überstreut und von der Masse halb voll eingefüllt, im Ermangelungsfall aber müssen die Formen von Pappier gemacht werden. Die angegebene Portion kan ungefähr 32 Stücke geben. Ehe das Zuckerbrod in den Ofen kommt, nimmt man gestossenen Zucker in ein Sieb, und überstreut sie damit.

### Belgrader = Brod.

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte und klein gewürfelt geschnittene Mandel, ein halb Pfund gesiebten Zucker, eben so viel fein Mehl, 2 Messerspitzen feine Potasche, ein Loth grob gestossenen Zimmet, ein Quint Nägelein, eine halbe Muscatnus, die Schale von einer ganzen Zitronne, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, schneidet alle 3 Stücke groblecht, rührt diß alles mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern untereinander zu einem Zaig, wället ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet Fingerslange und etwas mehr als Fingersbreite Stücklein davon, bestreut die

Ble



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 511

Bleche stark mit Mehl, legt die Stücklein weitläufig darauf und bakt sie gelb.

### Belgrader-Brod auf andere Art.

Ein halb Pfund ungeschälte Mandeln reibt man rein ab, schneidet sie klein gewürffelt, rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit 2 ganzen Eiern und dem gelben von 3 andern eine halbe Stunde, dann die Mandel, ein halb Pfund Mehl, ein Loth gestossenen Zimmet, eine halbe grob gestossene Muscatnus, und die kleingeschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu, wälzt die Masse eines starken Messerrücken dick aus, schneidet Fingerlange und etwas breitere Stücklein davon, bestreicht die Bleche mit Butter, legt die Stücklein darauf und bakt sie gelb.

### Zimmetbrod.

Ein Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 6 Eiern eine Stunde, schneidet ein Pfund geschälte Mandel grob und langlecht, röstet sie auf einem Blech im Ofen gelb, schneidet die Schalen von 2 Zitronen und 4 Loth Zitronat langlecht, stoßt anderthalb Loth Zimmet und ein halbes Loth Nägelein. Wann nun die Mandel gestossen sind, rührt man sie nebst dem geschnittenen und gestossenen auch 3 Vierling weiß Mehl an den Zucker, nimmt den Teig auf ein Bret, macht 4 lange Laiblein daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und bakt sie im Ofen gelb. Nach dem Backen werden die Laib



## 512 Zuckerbäckwerk und Confecturen.

Laiblein zu Schnittengesehritten, und diese gelb ge-  
röstet. Weil es eine starke Portion ist, so kan  
man sie lang aufheben.

### Zimmetbrod andere Art.

Man schneidet ein halbes Pfund ungeschälte  
Mandel klein gewürfelt, nimmt eben so viel  
gesiebten Zucker in eine Schüssel, schlägt das  
Weisse von 3 bis 4 Eiern zu Schaum, rührt  
den Zucker eine Viertelsunde damit, nachdem  
die geschnittene Mandel und 1 Loth gestoffenen  
Zimmet langsam darunter, setzt auf weis Papp-  
ier Rüklein in der Grösse wie Chocoladen  
Brod und bakt sie gelb.

### Zimmetbrod auf Oblaten.

Ein halb Pfund ungeschälte Mandel stoßt  
man zart, mengt ein halb Loth Zimmet darun-  
ter, schlägt das Weisse von 3 Eiern zu Schaum,  
rührt ihn mit einem halb Pfund gesiebten Zucker,  
und endlich die gestoffene Mandel und Zimmet  
darein. Wann alles recht untereinander ist,  
werden kleine Rüklein auf Oblaten gesetzt, sol-  
che auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt,  
und in einem nicht zu heissen Ofen gelb gebacken.

### Anisbrod.

Man rührt ein halb Pfund gesiebten Zu-  
cker mit 5 Eiern eine halbe Stunde, thut die  
feingeschnittene Schale von einer Citrone, vor  
1 fr. verlesenen Anis und ein Kaffeelöffel Sen-  
chel



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 513

el in die Masse, und 3 Vierling fein Mehl dazu, daß der Zaig leicht ausgedrückt werden kan. Nach diesem werden 2 lange Laiblein daraus gemacht, dieselbe auf ein mit Mehl besättes Blech gelegt, gebacken, so lang sie noch warm sind, zu Schnitten geschnitten, und diese gelb abgeröstet.

Es kan auch etwas mehr Mehl dazu genommen werden, wenn der Zaig zu ring (leicht) seyn sollte.

### Anisbrod auf andere Art.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 4 Eiern eine halbe Stunde gerührt. Wann die Masse dicklich ist, rührt man die geschnittene Schale von einer halben Zitrone, und vor 1 Kr. Anis nebst einem halb Pfund Mehl darein, bestreut ein Blech mit Mehl, läßt von dem Zaig 3 lange Striche darauf lauffen, bakt solche, schneidet sie noch warm zu Schnitten, und röstet diese lichtgelb.

### Anisbrod mit Kapseln.

Ein halb Pfund gesiebten Zucker rührt man eine halbe Stunde mit 8 Eiern, das von einer halben Zitrone abgeriebene, vor 1 Kr. Anis und anderthalb Vierling fein Mehl darein. Hierzu gehören 2 blechene Kapseln, welche mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreut und von der Masse gefüllt werden. Wann das Brod

R f

ge



## §14 Zuckerbäckwerk und Confecturen.

gebakn ist, muß es ganz erkaltcn, dann schneidet man's erst zu Schnitten, und röstet diese gelb. Sind keine blechene Kapseln zu haben, so werden zwei von weiß Pappier einer Handhoch gemacht.

Das sogenannte Mandelbrod in Kapseln wird auf die nemliche Art verfertigt, nur daß der Anis wegbleibt, und man erst kurz vor dem Einfüllen der Masse einen Vierling geschälte und breit von einander geschnittene Mandel darein rührt.

### Leichtes Anisbrod.

Ein halb Pfund gesiebter Zucker wird mit dem Selben von 6 Eiern eine Viertelstunde gerührt, das Weiße derselben zu einem steifen Schnee geschlagen, derselbe auch nach und nach unter den Zucker gerührt, ein halbes Pfund fein Mehl und vor 1 kr. verlesener Anis schnell darunter gemengt. Alsdann werden 2 blechene oder von Pappier gemachte Kapseln mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, mit der Masse gefüllt, gelb gebakn, sobald sie kalt sind, zu Schnitten geschnitten, und diese im Ofen gelb geröstet.

### Salz- Kuchlein.

Ein halb Pfund geschälte Mandel stoßt man mit Rosenwasser zart, siebt anderthalb Vierling Zucker, rührt beides mit 4 Eiergelb eine  
Biers



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 515

Viertelstunde, zuletzt auch ein halb Loth gestossenen Zimmet und die kleingeschnittene Schale von einer Zitrone daran, schneidet viereckigte Stücklein Oblaten, streicht von der Masse eines starken Messerrücken diß darauf, streut grob gestossenen schönen Zucker darüber, und backt sie gelb.

### Wiener = Brod.

Einen Vierling Butter rührt man ganz leicht, schlägt 5 Eier langsam daran, nimmt einen Vierling geschälte und ganz fein gestossene Mandel, einen Vierling gesiebten Zucker und ebenso viel fein Mehl dazu, rührt diß alles noch rechtchaffen zusammen, macht dann von Papier 3 kleine drei Fingerbreite Kapseln, bestreicht solche mit Butter, füllt sie von der Masse halb voll und backt sie gelb. Wann sie kalt sind, werden die Brode zu Schnitten geschnitten, und diese im Ofen gelb geröstet.

### Wiener = Brödlein.

Von 3 Eiern wird das Weiße zu Schaum geschlagen, ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker in einer Schüssel mit dem Schaum eine Viertelstunde gerührt, eine Zitrone auf dem Niebeisen fein abgerieben, das abgeriebene, ein Zuckerlöffelein Zitronensaft nebst 6 Loth fein Mehl dazu gerührt. Hierauf werden die Bleche mit Butter bestrichen, und mit einem Löffel kleine Ruchlein wie Groschen Stücke aufgesetzt.

R 2



## 516 Zuckerbäckwerk und Confecturen.

setzt. Bleiben sie ein wenig aufgesetzt stehen, so ist es besser, wenn man sie, ehe sie in den Ofen kommen, mit Zucker in dem Zuckersieb überfährt. Nachdem werden sie gelb gebacken.

### Mirinken.

Zwey Zitronen reibt man am Zucker fein ab, troknet das abgeriebene auf einem weissen Pappier, stoßt es dann wieder fein, siebt ein halbes Pfund feinen Zucker dazu, schlägt das Weiße von 5 bis 6 Eiern zu einem steifen Schaum, rührt von dem gesiebten Zucker langsam an den Schaum, sobald aber der Zucker darinn ist, darf man's ja nicht mehr rühren, sondern macht es zusammen auf einen Haufen, legt ein doppelt weis Pappier auf ein Blech, setzt die Mirinken mit einem Löffel aber nicht nahe zusammen darauf, stäubt mit dem Haarsieb Zucker darüber, und backt sie in einem kühlen Ofen. Wann sie kalt sind, nimmt man sie mit einem Messer behutsam ab, füllt eine Mirinke unten mit eingemachten Kirschen, legt eine andere Mirinke darauf, und gibt sie so. Sie darffen nicht eher gefüllt werden, als bis sie gleich zu Tische kommen. Man kan sie auch auf Oblaten setzen, und dann bleiben sie ungefüllt.

### Zitronen-Biscuits.

Von 6 Eierweis schlägt man einen steifen Schaum, und siebt so viel fein gesiebten Zucker darein, bis es zu einer Masse wird, welche aus-



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 517

gewällt werden kann. Hierauf reibt man 2 Zitronen am Zucker ab, thut das abgeriebene auch in die Masse, wällt sie mit gesiebtem Zucker 2 starke Messerrücken dick aus, streut ein weißes Papper mit Zucker, sticht die ausgewällte Masse mit kleinen selbst beliebigen Mödelein aus, und bakt sie in schwacher Hitze. Sie darfen nur gelblecht werden.

### Zu Butter-Biscuits

nimmt man ein halb Pfund gesiebten Zucker und ein halb Pfund fein Mehl jedes besonders auf eine Platte, rührt ein halbes Pfund Butter ganz leicht, legt 6 Eier in warmes Wasser, rührt dann ein Ei, einen Eßlöffel Zucker, und eben so viel Mehl in den Butter, und macht so immer fort, bis die Eier zu Ende sind. Der übrige Zucker und Mehl wird mit 6 Eiergelb noch zu obigem eine Viertelstunde rechtschaffen gerührt, auch ein Vierling gewaschene und wieder recht getrocknete kleine Rosinen in die Masse gethan. Hierauf werden von weißem Papper 2 Fingerbreite und Zinngerlange Kapseln verfertigt, mit Butter bestrichen, von der Masse halbvoll gefüllt und langsam gebacken. Diese Biscuits können auch auf mit Butter bestrichene Bleche rund oder langlecht aufgesetzt werden. Sie sind auf diese Art zum Kaffee gut.

### Kleyen-Brod.

Ein halbes Pfund fein Mehl, eben so viel Weizen  
Kl 3 Schnitt



## 518 Zuckerbawwerk und Confecturen.

schmittener Butter, ein Vierling geschälte und zartgestossene Mandel, ein Vierling gesiebter Zucker, diß alles wird zusammen in einer Schüssel mit 6 Eiergelb untereinander gerührt, der Zaig auf ein Bret genommen, eines starken Messers rücken diß ausgewällt, und mit einem Tringlas ausgestochen. Die Stüklein werden auf ein mit Mehl besätet Blech gelegt, mit Eierweis bestrichen, 2 Loth bittere und eben so viel süße Mandel geschält, klein gehakt, 4 Loth grob gestossener Zucker nebst einem Zuckerlöffele gestossenem Zimmt darunter gemengt, diese 3 Stücke auf die bestrichene Rüklein gestreut, und solche gelb gebacken.

### Besse (Bess) von Quitten.

Man siedet 3 bis 4 Quitten weich, reibt das Mark auf dem Riebeisen ab, wiegt 3 Vierling davon, nimmt es in eine Schüssel, und siebt ein halb Pfund feinen Zucker. Ist aber der Zucker schlecht, so wird er nach kurzer Federn Art gesotten, und das weisse von 6 Eiern zu Schaum geschlagen. Alsdann fangt man an, das Quittenmark in der Schüssel zu rühren, thut einen Eßlöffel Schaum und eben so viel Zucker daran, rührt diß eine Zeitlang, nimmt nun wieder einen Eßlöffel von jedem und macht so fort, bis Zucker und Eierweis zu Ende sind. So bald die Masse ganz leicht gerührt ist, reibt man die Schale von einer halben Zitrone darein, drukt den Saft derselben daran, setzt kleine Häuflein auf weiß Papier.



und troknet sie langsam auf dem Ofen. Sie müssen hart werden, und ganz weiß bleiben. Sie können auch über Nacht in einen Backofen gestellt werden, welcher aber offen bleiben muß.

## Zu Quittenbrod

siedet man 6 bis 8 Quitten, schält sie, reibt sie auf dem Riebeisen, behält davon 18 Loth Quittenmark, und setzt ein Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser in einer mössenen Pfanne zu. Wann er kocht und verschäumt ist, rührt man das Quittenmark in einer Schüssel damit an, thut es wieder in die Pfanne, kocht die Masse über schwachem Feuer unter beständigem Rühren so lang, bis sie ganz dik ist, nimmt sie nun in eine Schüssel, läßt sie unter beständigem Rühren kalt werden, drückt von einer Zitrone den Saft darein, damit er weiß wird, kocht vor 2 kr. zuvor in Wasser eingeweichten Spannischen Flor in einem Glas Wasser, thut 10 Loth Zucker in eine Pfanne, das Florwasser daran, 6 Loth Quittenmark dazu, kocht diß ebenfalls auf schwachem Feuer so lang bis die Masse dik ist, nimmt diß auch in eine besondere Schüssel, macht einen reinen Schachteldeckel durchaus naß, breitet von dem weiß gekochten Quittenmark einen Theil darauf aus, von dem rothen darüber, wieder etwas von dem weissen, abermal rothes darauf, und zum letzten mal weisses darüber, streut das obere mit geriebener Chokolade, läßt es 2 Tage in einem warmen Zimmer stehen, macht ein Messer naß,

R l 4

und



## 520 Zuckerbakwerk und Confecturen.

und schneidet die Masse zu Stücklein, welche auf weißem Pappier noch einen Tag getrocknet werden.

### Quitten-Confect.

6 Quitten werden im Wasser weich gekochet, geschält, und auf dem Niebeisen gerieben. Zu einem Pfund Mark thut man 3 Vierling Zucker in eine mössene Pfanne, läutert ihn mit einem halben Schoppen Wasser nach kurzer Federn Art, thut das gewogene Mark darein, dann die fein geschnittene Schale von einer ganzen Zitrone nebst dem Saft derselben dazu, und kocht es auf schwachen Kohlen oder auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren zu einer dicken Masse. Wann diese sich von der Pfanne losschält, ist sie fertig. Alsdann wird eine Porcellan- oder Zinnplatte mit Zucker gestreut, die Masse darauf gethan, bis sie ein wenig erkaltet ist, hierauf ein Bret mit Zucker bestreut, die Masse darauf gewürgt, 2 Messerrücken dick ausgewället, mit kleinen Weinschneidern ausgestochen, das ausgestochene auf ein mit Zucker gestreutes Pappier gelegt, und in einer warmen Stube getrocknet, zuletzt noch von gesiebtem Zucker und Zitronensaft ein Eis darüber gemacht.

Auf diese Art kan das Quittenconfect sehr lang aufbehalten werden.

### Anis-Schnitten.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit



mit 4 Eiern ab, schneidet ein halb Pfund geschälte Mandel langlecht zart, und die Schale von einer Zitrone klein, nimmt ein halb Loth gestossenen Zimmt und vor 1 fr. Anis, thut diß alles nebst einem halben Pfund Mehl in den gerührten Zucker, nimmt die Masse auf ein Bret, macht eine Wargel daraus, schneidet Schnitten davon, legt solche auf ein mit Butter bestrichenen Blech, und bakt sie gelb.

Anis-Schnitten andere Art.

Von 2 Eierweis schlägt man einen Schaum, rührt ihn mit 11 Loth gesiebttem Zucker eine Viertelstunde, und, wann die Masse dick ist, vor 1 fr. Anis, etwas klein geschnittene Zitronenschalen nebst 5 Loth Mehl darein, schneidet von Oblaten 2 Fingersbreite und Fingerslange Stücklein, streicht von der Masse darauf, und bakt sie in schwacher Hitze.

Anis-Schatten.

Von 2 ganzen und einem halben Eierweis schlägt man einen Schaum, rührt ihn mit dem Zucker eine halbe Stunde, nach diesem 3 Loth fein Mehl darein, nimmt 3 Loth geschälte Mandel, 2 Loth geschälte Pistacien, 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone, schneidet diese 4 Stücke langlecht zart, mengt sie mit Anis (vor 1 fr.) untereinander, macht viereckigte Stücklein von Oblaten, streicht von der gerührten Masse Messerrücken dick und gleich darauf,

R F 5

streut



## 522 Zuckerbakwerk und Confecturen.

streut von dem vermischten etwas darüber, legt die Stücklein auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, und bakt sie hellgelb.

### Hobelspäne.

Man siebt ein halb Pfund Kanarien-Zucker, schlägt von 3 Eierweis einen Schaum, rührt den Zucker damit, bis die Masse dick ist, reibt von einer halben Zitrone die Schale darein, schneidet von Oblaten Stücke in der Größe wie die natürliche Schwefelschnitten, streicht von der Masse Messerrücken dick darauf, bakt ein Loth geschälte Pistacien, 2 Loth Zitronat und 2 Loth zuvor mit Spannischem Flor gefärbte Mandel zusammen klein, streut dick über die Schnitten, und troknet sie über der Kohlsanne, daß sie sich biegen, und wie Hobelspäne aussehen.

### Geröste Mandel.

Man verliedt ein Pfund schöne Mandel, reibt sie mit einem Tuch ab, thut 3 Vierling gestoffenen Zucker in eine mössene Pfanne, die Mandel dazu, ein Trinkglas Rosenwasser oder auch nur Brunnenwasser nebst einem halb Loth gestoffenen Zimmet daran, und kocht dick über dem Feuer unter beständigem Rühren so lang, bis die Mandel ganz trocken sind, nun muß aber wohl Achtung gegeben werden, daß das Feuer nicht stark ist, und das Rühren in einer Gleichheit geschieht. So bald der Zucker wieder weich  
zu



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 523

zu werden anfangt, und die Mandel ein wenig Glanz haben, werden sie schnell auf eine Platte gethan, und auseinander gelegt, daß sie sich nicht zusammen hängen. Wann sie kalt sind, können sie lang aufbehalten werden.

### Mandel - Körbchen.

Man stößt einen Vierling Zucker und ein halbes Loth Zimmet, schneidet die Schale von einer halben Zitrone fein, mischt diese 3 Stücke unter einander, schält ein halbes Pfund Mandel, schneidet sie zart und langlecht, klopft 2 Eierweis wohl, rührt die geschnittene Mandel damit an, macht in einem kleinen eisernen Pfännle Schmalz heiß, nimmt in dasselbe einen Löffel von den angerührten Mandeln, und bakt sie gelb, thut das gebakene in einen Mörset, streut von dem gestossenen Zucker und Zimmet darauf, macht mit dem Stümpfel eine Form, wie ein Körbchen, es darf aber keine Löcher geben, und fährt so fort, bis die Masse zu Ende ist.

### Gedultzelllein.

Von 4 Eiern wird das weisse zu Schaum geschlagen, und derselbe mit einem Vierling Zucker eine Stunde in einer Schüssel gerührt. Wann die Masse dick ist, reibt man die Schale von einer halben Zitrone darein, rührt nebst ein wenig Zitronensaft auch 5 Loth fein Mehl daran, bestreicht die Bleche mit Butter, setzt mit einem Kaffeelöffel



## 524 Zuckerbakwerk und Confecturen.

fel ein von der Masse Tropfen so groß wie Krafft  
Küchlein darauf, oder läßt sie durch einen Trichter  
Tropfenweise auf das Blech laufen, streut mit  
dem Sieb Zucker darüber, läßt die Zelten ein  
wenig stehen, und bakt sie hellgelb.

### Aufgeloffenes Brod.

4 Loth Zucker rührt man mit 4 Eiern eine halbe  
Stunde, dann 3 Loth geschälte und gewürfelt ge-  
schnittene Mandel nebst 6 Loth feinem Mehl dar-  
ein, bestreut die Bleche mit Mehl, setzt von der  
Masse Häuflein eines Dreibägners groß darauf,  
und bakt sie halb. Nun werden sie erst mit Eier-  
weis bestrichen, mit grob gestoffenem Zucker be-  
streut, und vollends ausgebacken.

### Runde Sultanen.

Man wiegt 4 Eier, siebt, so schwer diese sind,  
Zucker, rührt ihn mit den 4 Eiern eine halbe  
Stunde, und, wenn die Masse recht dick ist,  
ein Kaffeelöfflein voll Muscatblüte und 3 Eier  
schwer fein Mehl rechtschaffen darunter, legt dann  
weißes Pappier auf Bleche, setzt von der Masse  
runde Sultanen aber nicht ganz nahe zusammen  
darauf, überstreut diese gleich mit dem Zuckers-  
sieb, daß sie eine Glace oder Glanz bekommen,  
und bakt sie in frischer Hitze. Wenn sie aus dem  
Ofen kommen, und nicht gern herabgehen, wird  
die untere (letzte) Seite des Pappiers mit einem  
Pinsel frisch Wasser überfahren, und eben diese  
nasse



## Zuckerbäckwerk und Confecturen. 525

nasse Seite gegen dem Feuer gehalten, alsdann gehen sie ohne Mühe herunter.

### Eine Chocolate-Masse.

Man siebt 3 Vierling Zucker, stoßt ein halbes Pfund geschälte Mandel ganz fein, nimmt einen Vierling Chocolate in einen Mörsel, welcher auf Kohlen gestellt, und recht heiß gemacht wird, stoßt die Chocolate so lang, bis sie ganz weich ist, setzt nun den Mörsel aus der Wärme weg, thut die Hälfte von der Chocolate heraus, dagegen die Hälfte von dem Zucker und den halben Theil von den gestoffenen Mandeln darein, schlägt das weisse von 3 Eiern zu Schaum, nimmt die Hälfte Schaum auch in den Mörsel, schaft die Masse so lang darinn, bis sie zäh ist, legt sie einstweilen auf ein mit Zucker bestreutes Blech, nimmt von allem die noch übrige Hälfte ebenfalls in den Mörsel, stoßt es so zäh wie das erste, würgt dann die ganze Masse zusammen, läßt sie eine Stunde stehen, wället sie hierauf 2 Messerrücken dick, sticht sie mit kleinen Weinbachesformen aus, bestreicht die Bleche mit weissem Wachs, legt die ausgestochene Stüklein darauf, und bakt sie in einem kühlen Ofen.

### Chocolate-Brod.

Underthalf Vierling gesiebten Zucker und 2 Loth auf dem Riebeisen abgeriebene Chocolate mengt man untereinander, schlägt das weisse von einem



## 526 Zuckerbäckwerk und Confecturen.

einem grossen oder 2 kleinen Eiern zu einem steifen Schaum, rührt den Schaum schnell an die Masse, setzt Häuflein so groß wie die Mirteln auf weis Pappier, und bakt sie in einem ganz kühlen Ofen.

### Chocolade: Brod andere Art.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit dem Schaum von 3 Eierweis eine Viertelstunde, 2 Loth geschälte und ganz fein gestossene Mandel nebst 3 Loth geriebener Chocolade gleichfalls an den Zucker, setzt Häuflein in der Grösse wie 6 kr. Stücke auf weis Pappier, und bakt sie bei geringer Wärme im Ofen.

### Chocolade: Brod dritte Art.

Man rührt ein halb Pfund gesiebten Zucker mit dem Schaum von 3 Eierweis eine Viertelstunde, dann 3 Loth geriebene Chocolade dazu, überstreut einen Bogen weis Pappier mit Zucker, setzt kleine Häuflein von der Chocolademasse darauf, und bakt sie in einem kühlen Ofen.

### Chocolade: Brod vierte Art.

Es kan ein halbes Pfund oder mehr gesiebter Zucker auf ein Bret genommen werden. Zu einem halben Pfund Zucker rechnet man nur 2 Loth Chocolade, und macht diß mit dem Schaum von 2 Eierweis untereinander. Die Masse muß, so wie zu den Zitronenbiscuits seyn, daß sie gewällt



wällt, und mit ganz kleinen Mödeln ausgestos-  
 chen werden kan. Die Stüklein werden auf  
 ein mit Zucker besättes Pappier gelegt, und im  
 Ofen bei wenig Wärme gebaken.

Mandel im Roquelaur.

Von weis Pappier macht man kleine runde  
 Formen von dem Umfang eines Sechsbanners  
 und 2 Glaiß hoch, zwifft sie oben mit dem Mes-  
 serrücken ein wenig, legt in jedes Pappier eine  
 geröstete Mandel, schlägt 2 Eierweis zu Schaum,  
 siebt einen Vierling feinen Zucker, rührt ihn mit  
 dem Schaum und 2 Zuckerlöffelein Zitronensaft  
 auch ein wenig abgeriebener Zitronenschale so  
 lang in einer Schüssel, bis die Masse weis und  
 dick ist, bedekt dann die Mandel in den Formen  
 von dieser Masse, und bakt sie in einem nicht  
 mehr heißen Ofen. Sie können im Pappier,  
 oder aufer demselben verkehrt auf einem Teller  
 gegeben werden. Auch kan man ein Blech mit  
 Butter bestreichen, die Mandel nicht ganz zu-  
 sammen darauf legen, sie von der Zuckermasse  
 überstreichen und dann baken.

Mandel-Kränze.

Ein Vierling geschälte und mit Rosenwasser  
 zart gestoffene Mandel und ein Vierling gesiebter  
 Zucker werden mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern  
 nebst 4 Löffel gutem saurem Rahm ein wenig  
 untereinander gerührt, hierauf schneidet man ei-  
 nen Vierling frischen Butter darein, rührt es  
 mit



## 528 Zuckerbäckwerk und Confecturen.

mit einem halben Pfund fein Mehl zu einer leichten Masse, legt diese auf ein mit Mehl besetztes Blech, läßt sie eine halbe Stunde darauf liegen, und formirt von der Masse kleine Ringe von beliebiger Größe, welche auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Eierweis bestrichen, mit Zucker und Zimmet überstreut und gelb gebacken werden.

### Gehakte Mandel-Kränze.

Von 6 Eiern schlägt man das Weiße zu Schaum, rührt diesen mit anderthalb Vierling gesiebttem Zucker eine Viertelstunde, hakt ein halbes Pfund geschälte Mandel klein, thut sie unter den gerührten Zucker, auch einen halben Eßlöffel weiß Mehl dazu, legt auf ein mit Butter bestrichenes Blech ganze Oblaten, und setzt von der Masse kleine runde Kränze darauf, so daß in der Mitte ein wenig leer bleibt. Wann sie alle aufgesetzt sind, werden sie in schwacher Ofenhitze gelb gebacken. Sobald sie fertig sind, beschneidet man die Oblaten neben herum, und füllt die Kränzchen, ehe sie zu Tisch kommen, mit eingemachten Kirschen oder Hagenmark.

### Mandelberglein.

3 Vierling gesiebtten Zucker rührt man mit einem von 4 Eierweis geschlagenen Schaum dick, drückt den Saft von einer halben Zitrone darein, und schneidet 3 Vierling geschälte Mandel, 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben  
St



## Zuckerbafwerk und Confecturen. 529

Zitrone klein. Wann die Masse recht gerührt ist, nimmt man das geschnittene dazu, bestreicht ein Blech mit Butter, legt ganze Oblaten darauf, setzt von der Masse kleine Häuflein wie Berglein auf, und bakt solche in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Es kan auch etwas eingemachtes unten hingefegt und mit der Masse bedekt werden.

### Ein Mandelberg.

Ein halbes Pfund auch 3 Vierling geschälte Mandel schneidet man nur der Länge nach entzwei, thut sie hierauf in eine mössene Pfanne, ein halb Pfund gesiebten Zucker und eines halben Ey's gros Butter dazu, rührt diß auf schwachem Feuer untereinander, bis die Mandel gelb sind, und sich zusammen hängen, bestreicht dann den Boden von einer verkehrten Zimblatte mit Butter, und setzt die geröste Mandel in die Höhe darauf, daß es einen ordentlichen Berg vorstellt. Nun wird von einem Vierling gesiebten Zucker, einem Eierweis und einem Zitronensaft ein Eis verfertigt, der Mandelberg hin und her damit geeißt, und mit Dragée (Streuzyucker) auch mit geschnittenen Pistacien garnirt. Ein solcher Berg kan in die Mitte der Tafel zum Nachtsch (Dessert) statt einer Torte eingefegt werden. Die Portion kan man auch grösser nehmen.

### Pfeffer-Nüsse.

Ein halb Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 3 Eiern eine halbe Stunde, schneidet 4 Loth  
L I  
ge



## 530 Zuckerbakwerk und Confecturen.

schälte Mandel gewürfelt, 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Citrone ebenfalls klein, stoßt ein halb Loth Zimmet und eine halbe Muscatnuß, rührt diß alles nebst einem halb Pfund fein Mehl in die Masse, bestreut die Bleche stark mit Mehl, setzt Pfeffernüsse in beliebiger Größe darauf, und bakt sie gelb.

### Pfaffenbrod.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halb Pfund fein Mehl, eben so viel geschälte und langrecht grob geschnittene Mandel und 2 Messerspiße voll feine Potasche macht man mit einem ganzen Ei und dem gelben von 4 andern zu einem Teig an, wälzt ihn eines starken Messerrücken dick aus, schneidet 2 Fingerbreite und nicht gar Fingerlange Stücklein davon, legt solche auf ein stark mit Mehl besätes Blech, und bakt sie im Ofen gelb.

### Nonnen - Kröpflein.

Man läutert eine Maas Honig nach langer Federn Art, stoßt 4 Loth Nägelein, 2 Loth Zimmet, und ein halb Loth Ingwer groblecht, thut den geläuterten Honig in einen steinernen Hasen, und rührt das gestoffene Gewürz, so lang der Honig noch warm ist, darein. Sobald der Honig kalt ist, bindet man den Hasen zu, und läßt ihn 3 Tage stehen, indessen wird ein grosser guter Lebkuchen auf dem Riebeisen abgerieben oder gestossen, und nach Verfluß je-  
ner 3 Tage in den Honig gerührt, welchen man  
noch



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 531

noch 10 Tage stehen läßt. Alsdann wird ein Vierling Mehl und ein halber Vierling gesiebter Zucker mit einem Eierweis zu einem Taig angemacht. Hat derselbe nicht Feuchtigkeit genug zum wällen, so nimmt man noch etwas Eierweis dazu, würgt ihn, wällt ihn ganz dünn aus, legt von der Honigmasse kleine Kugeln in der Größe einer welschen Nuß auf den halben Taig, schlägt den andern Taig darüber, und formirt mit dem Bak-Rädlein kleine Krapfen daraus, legt sie auf ein mit Mehl besätes Blech, und bakt sie nur hellgelb, welches aber in keinem heißen Ofen geschehen darf.

### Zuckerbrezeln.

In ein halb Pfund fein Mehl schneidet man einen Vierling frischen Butter, thut einen Vierling gestossenen Zucker, den Rahm von einer halben Maas sauren Milch, 3 Eiergelb und ein Eierweis dazu, rührt diß alles zu einem Taig an, nimmt diesen auf ein mit Mehl bestreutes Bret, formirt kleine Brezeln daraus, legt solche auf ein mit Butter bestrichenen Blech und bestreicht sie mit Eiergelb. Zuvor aber werden 2 Loth geschälte bittere Mandel gestossen, mit einer Handvoll Zucker vermengt, dann über die Brezeln gestreut und diese gelb gebakten.

### Wisbader = Brod.

Ein halb Pfund fein Mehl, einen Vierling frischen Butter, 6 Loth gesiebten Zucker und das



### 537 Zuckerbäckwerk und Confecturen.

abgeriebene von einer ganzen Zitrone rührt man zusammen mit 6 Eiern gelb zu einem Teig an, nimmt ihn auf ein Bret, macht kleine Fingerslange Wargeln daraus, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Wargeln nicht gar nahe zusammen darauf, macht mit dem Messerrücken 3 kleine überzwerche Schnitte darein, bestreicht sie mit Eiern gelb und bakt sie gelb. Sie werden wie das lange Zuckerbrod.

#### Kaiserbrod.

Ein halb Pfund gesiebter Zucker wird mit 2 ganzen und dem gelben von 2 andern Eiern eine halbe Stunde gerührt, zuvor aber röstet man ein halbes Pfund geschälte und grob gewürffelt geschnittene Mandel im Backofen gelb, rührt sie dann erst mit einem halben Pfund fein Mehl in den Zucker, und schneidet die Schale von einer Zitrone darein. Wann die Masse recht untereinander ist, nimmt man sie auf ein Bret, wället sie eines Messerrücken dick aus, schneidet 2 Fingerbreite und Fingerslange Stücklein davon, legt solche auf ein mit Mehl besätes Blech und bakt sie gelb.

#### Langes Pomeranzenbrod.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern eine Stunde, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von einer Zitrone klein, rührt sie dann mit 18 Loth fein Mehl in  
den



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 533

den Zucker, macht Fingerslange und Fingersdike Bagelein aus der Masse, legt solche weitläufig auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht mit dem Messerrücken kleine Schnitten darüber, und bakt sie langsam.

### Weisse Bögen.

Von 4 Eiern schlägt man das Weisse zu Schaum, siebt ein halb Pfund feinen Zucker, rührt ihn stark mit dem Schaum, und, wann die Masse dick wird, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone und 3 Loth fein Mehl darein, schneidet von Oblaten 2 Fingerbreite und Fingerslange Stücklein, streicht von der Masse Messerrücken dick darüber, schneidet 2 Loth Zitronat und 3 Loth geschälte Mandel jedes besonders klein, bestreut die Bögen damit, und bakt sie in einem kühlen Ofen hellgelb.

### Zimmet • Hippen.

Einen Bierling Butter läßt man in einer Schüssel weich werden, rührt einen Bierling gesiebten Zucker darein, nach diesem einen Bierling Mehl und ein halbes Loth gestoffenen Zimmet dazu, und endlich mit einem Ei die Masse vollends an, bricht dann mit dem Löffel Stücklein heraus, so daß jedes Stücklein eine Kugel einer welschen Nuß groß giebt, und legt solche auf ein mit Mehl besätes Blech oder Zinnplatte, bis sie alle beisammen sind. Sobald das Hippen-Eisen heiß gemacht ist, legt man in die Mitte



## 534 Zuckerbakwerk und Confecturen.

7 eine Kugel, druckt das Eisen aber ja nicht schnell sondern langsam zu, daß sie nicht auseinander fahren, bakt sie gelb und legt sie hierauf über ein kleines rundes Holz. Die Hippen dürfen in der Rundung nicht grösser als eine obere Kaffeeschale werden.

### Zitronen-Hippen.

Vier Eier schwer gesiebten Zucker rührt man mit 2 ganzen Eiern und 2 Eierweis eine halbe Stunde, dann die klein geschnittene Schale von einer Zitrone und 2 Eierschwer fein Mehl darein, bestreicht die Bleche mit Butter, setzt von der Masse kleine Häuflein weitläufig darauf, streicht sie mit dem Messer nur so weit auseinander, daß sie nicht grösser als eine obere Kaffeeschale werden, legt, ehe sie in den Ofen kommen, 2 bis 3 Stücklein Zitronat auf jede Hippe, bakt sie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb, und krümmt sie über ein kleines Tabakrollenholz.

### Gestoffene Mandel-Hippen.

Mit einem von 3 Eierweis geschlagenen Schaum rührt man einen Vierling gesiebten Zucker eine Viertelstunde, alsdann einen Vierling geschälte und mit einem halben Eierweis fein gestoffene Mandel nebst dem abgeriebenen von einer halben Zitrone daran, bestreicht die Bleche mit Butter, setzt Hippen in beliebiger Grösse darauf, und krümmt sie nach dem Backen über ein kleines rundes Holz.

Ge



## Gestoffene Mandel-Hippen auf andere Art.

Von 4 Eiern schlägt man das weisse zu Schaum, rührt ihn mit einem halb Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund geschälte und zartgestoffene Mandel auch noch eine Viertelstunde damit, und ein Loth grob gestoffenen Zimmet dazu. Nun werden die Hippen auf mit Butter bestrichene Bleche in beliebiger Grösse aufgesetzt, und nach dem Backen über ein Holz gekrümmt.

## Anis-Hippen.

Einen Bierling gesiebten Zucker rührt man mit 2 Eiern eine Viertelstunde, dann die klein geschnittene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben und 6 Loth fein Mehl daran, bestreicht die Bleche mit Butter, streut sie mit Anis, setzt die Hippen in die Runde wie eine Guss-hippe und so groß wie die Zitronenhippen darauf, backt sie schnell und krümmt sie über ein Holz.

## Gewöhnliche Hippen.

Zu einem halben Pfund Mehl und einem Bierling gesiebten Zucker schneidet man die Schale von einer halben Zitrone klein, stoßt ein Loth Zimmet mit 4 ganzen Nägelein, rührt diß alles mit ein paar Eßlöffel voll Rosenwasser, einem Ey, 3 Loth zerlassenen Butter und etwas Wein zusammen so lang, bis es in der Dicke wie ein dünner Glädleigetaig wird, macht nun das Hippeneisen



## 536 Zuckerbakwerk und Confecturen.

heiß, überfährt es vor dem Einfüllen jeder Hippe mit einer Spekschwarte, bakt die Hippen pünctlich, und krümmt sie über ein Wällholz.

### Zu Kofern

nimmt man ein halbes Pfund fein Mehl, einen Vierling gesiebten Zucker, eben so viel geschälte und grob gestoffene Mandel, ein halb Loth mit 8 Nägelein groblecht gestoffenen Zimmet und die Klein geschnittene Schale von einer halben Citrone in eine Schüssel, rührt die Masse mit einem Ei und etwas Wein wie einen Spazentaig an, dann 4 Loth verlassenen Butter daren, verdünnet nach diesem erst den Taig vollends mit Wein, bis er wie ein dicker Flädleinstaug ist, macht nun das Koferneisen heiß, fährt jedesmal mit einer Spekschwarte stark darüber, bakt die Kofern pünctlich, und krümmt sie über ein Wällholz.

### Braune Lebkuchen.

Eine völlige halbe Maas Honig wird in einer mössenen Pfanne über das Feuer gesetzt. So bald der Honig zu sieden anfängt, kommt ein halbes Pfund gestoffener Zucker daren, welches man so lang zusammen kochen läßt, daß, wenn ein Tropfen auf einen Teller kommt, derselbe trocken wird. Nun thut man an die Masse: ein halb Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandel, ein halbes Glas Kirschegeist, ein paar Messerspize voll Potasche, die Schalen von 2 Zitronen, 2 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, diese 3  
Stü



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 537

Stücke klein geschnitten, 2 Loth Zimmet, ein halb Loth Nägelein, eine ganze Muscatnus, ein Quint Cubeben, und eben so viel Cardemummen; alles Gewürz muß jedes besonders groblecht gestossen seyn. Gleich darauf rührt man, so lang der Honig noch warm ist, so viel Mehl darein, bis es ein ganz starker Taig wird, nimmt ihn dann auf ein Bret, macht nach Belieben Lebkuchen daraus, probirt aber zuerst ein wenig Taig, ob er im Ofen nicht verlaufft. In diesem Fall wird noch etwas Mehl darein gewürgt, übrigens aber in der Wärme fortgemacht, daß der Taig nicht zu kalt wird. Die Bleche werden stark mit grobem Mehl bestreut, und die Lebkuchen darauf gelegt. Wann sie gelb gebacken sind, kan man von Zuckerwasser ein Eis darüber machen, oder sie auch ohne Eis aufbehalten.

### Braune Lebkuchen auf andere Art.

Zu einer halben Maas auf Kohlen verlassenen Honig, welcher aber nicht zu warm werden darf, doch mehr warm als lau seyn muß, nimmt man anderthalb Pfund gestossenen Zucker, schneidet die Schalen von 4 Zitronen und von einer Pomeranze nebst einem halben Pfund Zitronat nicht gar zu klein, stoßt eine Muscatnus, 3 Loth Zimmet und 1 Quint Nägelein zusammen grob, rührt das geschnittene und gestossene mit 3 Löffel voll gutem Brantwein und einem Pfund geschälten und langlecht geschnittenen Mandel an den Honig, schaft so viel Mehl darein, bis man's in die Mödel dru-  
cken



## 538 Zuckerbafwerk und Confecturen.

Fen fan, nimmt den Zaig auf ein Bret, würgs ihn nicht viel, sondern bricht nur immer so viel davon, als zu einem Lebkuchen nöthig ist, legt solche auf zu or mit Mehl besäte Bleche, bakt sie in einem nicht mehr heiffen Ofen, welches bei allen Lebkuchen zu beobachten ist, und überstreicht sie warm mit Zuckervasser.

### Weisse Lebkuchen.

Ein Pfund gesiebten Zucker rühret man mit 4 Eiern eine Stunde, schneidet die Schale von einer Zitrone, 4 Loth Zitronat, und 4 Loth geschälte Mandel langlecht zart, stoßt ein Loth Zimmet nebst einem Quint Nägelein, rühret das geschnittene und das gestoffene Gewürz nebst einem Pfund fein Mehl an den Zucker, nimmt den Zaig auf ein Bret, drückt ihn in die Mödel, oder macht ihn auch ohne Mödel zu beliebigen Stücklein, legt die Lebkuchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und bakt sie langsam.

### Gefüllte Lebkuchen.

Von 3 Vierling geschälten Mandeln wird ein halbes Pfund gestoffen, der 3te Vierling aber langlecht zart geschnitten. Zu den letztern kommen noch 4 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, und die Schale von einer Zitrone, alles auch fein langlecht geschnitten, ein Loth gestoffener Zimmet und ein Kaffeelöfflein Muscatblüte. Alles geschnittene mischt man mit dem Gewürz untereinander, rühret ein halb Pfund gesiebten Zucker



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 539

Zucker und die gestossene Mandel mit dem Schaum von 4 Eierweis zusammen, endlich noch das geschnittene darunter, schneidet dann von Oblaten Stücklein, so groß die Lebkuchen werden sollen, streicht die Stücklein mit Eierweis, von der Masse Messerrücken dick darauf, legt wieder ein solches Stück Oblaten darüber, bestreicht dieses auch mit Eierweis, wieder von der Masse auf dieses, streut feines Biscuitmehl darauf, fährt mit dem Wälzholz ein einzigesmal darüber, bestreicht das Blech mit Butter, legt die Lebkuchen darauf, und bakt sie in einem kühlen Ofen, daß sie blaß bleiben. Nach dem wird ein weißes Eis darüber gemacht.

### Zimmet-Rüchlein.

Einen Vierling Butter rührt man leicht, schlägt dann das gelbe von 5 Eiern darein, nimmt einen Vierling geschälte und feingestossene Mandel, ein halb Loth gestossenen Zimmet, einen Vierling gesiebten Zucker, das von einer Citrone am Zucker abgeriebene und anderthalb Vierling fein Mehl dazu, macht diß alles untereinander zu einem Teig, nimmt ihn auf ein Bret, wälzt ihn eines starken Messerrücken dick, sticht mit einem kleinen Trinkglas oder sonst einer runden Form Rüchlein aus, legt solche auf ein mit Mehl besätes Blech, bakt sie, und macht ein Zimmeteis darüber.

### Zimmetsterne.

Ein halbes Pfund geschälte Mandel stoßt man  
hart,



## 540 Zuckerbawerk und Confecturen.

zart, nimmt sie in eine Schüssel, ein halb Pfund gefiebten Zucker und ein Loth gestoffenen Zimmet dazu, schlägt von 3 Eierweis einen Schaum, rührt dann diß alles zusammen an, streut halb Mehl und halb Zucker auf das Backbret, wället den Teig eines starken Messerrücken diß, und sticht ihn mit dem Sternmodel aus. Nun werden die Bleche mit Butter bestrichen, die Sterne darauf gelegt, in schwacher Hitze gebacken, und nach diesem noch mit einem Zimmeteis geerßt, welches auf folgende Art verfertigt wird: Ein halb Loth gestoffenen Zimmet und 4 Loth Zucker nimmt man in ein kleines Geschirr, gießt ein halbes Glas Rosen- oder frisch Wasser daran, und kocht diß so lang auf Kohlen, bis es dillecht ist. Nach dem Backen werden die Zimmetsterne mit einem in das Eis getunkten Pinsel überfahren, und wieder im Ofen getrocknet, daß sie einen hübschen Glanz bekommen.

### Zu Butterbrod

reibt man ein halb Pfund ungeschälte Mandel mit einem Tuch ab, stoßt sie zart, siebt anderthalb Vierling Zucker, stoßt ein Quint Nägelein, ein halbes Loth Zimmet und eine halbe Muscatnus fein, schneidet die Schale von einer halben Zitrone klein, rührt diß alles zusammen an den Zucker und die Mandel, macht den Teig mit 2 bis 3 Eßlöffel voll frisch Wasser an, nimmt etwas Zucker und Mehl auf ein Bret, würgt die Masse darauf, wället sie 2 Messerrücken diß, sticht den Teig mit einem Schoppenglas aus, schneidet das ausgesto-  
chene



Gene in 2 Theile, und gibt ihnen die Gestalt eines Butterbrods. Nun wird eine kleine Tafel geriebene Chokolade und ein wenig gestossener Zimmet mit frischem Wasser zu einem Teig angerührt, das Brod neben damit bestrichen, daß es einer Brodrinde gleich sieht, dann in keiner schnellen Hitze gebacken. Hierauf siebt man einen Vierling feinen Zucker, macht ihn mit einem Eierschaum zu einem Eis, thut etliche Tropfen Zitronensaft dazu, bestreicht das Brod oben damit, und troknet es wieder.

### Buzelbrod.

Einen Vierling Schnitze und einen Vierling Zwetschgen kocht man jedes besonders weich, reint die Zwetschgen aus, und verlicht die Schnitze pünktlich, daß Buzen, Stiel und Steine sauber herauskommen. Nun thut man sie erst untereinander, läßt ein Pfund gewaschene grosse und eben so viel kleine Rosinen mit einem Glas Wein aufquellen, nimmt ein Pfund geschälte Mandel, die Kerne von einem halben Vierling Nüsse, die Schalen von 2 Zitronen, 6 Loth Pomeranzenschalen, und eben so viel Zitronat, schneidet diß alles groblecht, stoßt 2 Loth Zimmet und ein halb Loth Nägelein grob, verlicht 2 Loth Fenchel sauber, und schaft dann alles zusammen unter die Schnitze und Zwetschgen. Wann die Brühe von den Schnitz und Zwetschgen bis auf einen Schoppen eingekocht ist, wird sie auch dazu genommen, denn Brantwein oder Kirschengeist macht das Brod

tro



## 542 Zuckerbäckwerk und Confecturen.

trocken. Beim Bäcker nimmt man nun so viel reifen Zaig, als zu 3 Pfund Brod gehört, und schaft ihn nebst einem Schoppen guter Hefen und einem halben Vierling Mehl stark in die Huzelmasse. Sollte der Zaig zu ring (dünn) seyn, so würgt man noch etwas weiter Mehl darein, und läßt ihn in dem Geschirr, bis er reif ist, macht dann nach Belieben Laiblein daraus, welche man wieder gehen läßt, und sie hierauf erst bakt. Hierbei ist aber zu bemerken, daß sie recht ausbaken müssen, und nicht zu bald aus dem Ofen kommen darfften. Nach dem Baken können sie mit Zuckerwasser überfahren oder so gelassen werden.

### Huzelbrod auf andere Art.

Wann von allem vorgemeldten nur der halbe Theil genommen worden ist, würgt man statt dem Brod vor 12 fr. Weß. Zaig und 4 Löffel gute Bierhefen rechtschaffen darein, und läßt es reif werden, wället dann von gutem Weß. (Weißbrod) oder mürbem Zaig runde Kuchen, so gros ein Laiblein werden soll, thut von der Masse darauf, macht es nun erst zu einem runden Laiblein, legt solche auf mit Mehl bestreute Bleche, stupft sie und bakt sie langsam. Wann sie halb gebaken sind, werden sie mit einem Ey, worunter etwas Honig gerührt ist, überfahren, und vollends ausgebaken.



## Zitronenbrod.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 2 Eiern eine halbe Stunde, und wann die Masse dick ist, das von einer Zitrone auf dem Riebesen abgeriebene und ein halb Pfund Mehl so darein, daß von dem letzten so viel zurück bleibt, um die Masse damit wällen zu können. Sobald nun dieselbe Messerrücken dick ausgewällt ist, wird der Teig mit einem kleinen Weinbaches = Model ausgestochen, ein Blech mit Butter bestrichen, stark mit Anis gestreut, das Brod darauf gelegt und gelb gebacken. — Das Brod darf ein paar Stunden stehen, ehe es in den Ofen kommt, es wird desto besser.

## Aufgeloffenes Zitronenbrod.

Man siebt ein halbes Pfund feinen Zucker, schlägt das Weiße von einem Ei zu Schaum, rührt diesen nebst dem Saft von einer halben Zitrone in den Zucker, stößt 4 Loth geschälte Mandel ganz fein, reibt eine Zitrone am Zucker ab, nimmt dieß nebst den Mandeln an die Zuckermasse, würgt anderthalb Vierling (12 Loth) fein Mehl darein, wällt den Teig auf einem Bret eines starken Messerrücken dick, sticht ihn mit kleinen Weinbaches = Modeln aus, bestreicht die Bleche mit weißem Wachs, legt das ausgestochene darauf, und backt sie nur in feinem heißen Ofen gelb. Sie können über Nacht stehen bleiben.

Mus.



## Muscazim von Zitronen.

Ein halbes Pfund ungeschälte Mandel stößt man zart, siebt ein halb Pfund Zucker, schneidet die Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen klein, stößt ein halb Loth Zimmet, ein Quint Nägelein und vor 6 kr. Muscatblüte groblecht, schlägt das Weisse von 2 Eiern zu Schaum, rührt denselben nebst dem Saft von einer halben Zitrone an all das obige, wället die Masse mit etwas Zucker Messerrücken dick, sticht sie mit kleinen Mödeln aus, legt das ausgestochene auf ein mit Butter bestrichenen Blech, bakt es in einem nicht mehr heißen Ofen, und macht das bei den Zimmetsternen angeführte Eis oder eines von Zitronensaft und Zucker darüber.

## Zitronenschnitten.

Einen Vierling auch etwas mehr gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone rührt man zusammen mit dem Saft einer Zitrone an, daß es in der Dicke wie ein weißes Ei wird, schneidet dann 2 Fingerbreite und Fingerslange Schnitten von Oblaten, freicht von der angerührten Masse darauf, legt weiß Pappier auf einen warmen Ofen und die Schnitten darauf, daß sie nur abtrocknen. Im Sommer, wo kein Ofen gefeuert wird, setzt man ein Backblech, worunter Kohlen sind, auf einen  
Drei



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 545

Dreifuß. Sobald es warm ist, werden die Schnitten darauf gelegt und langsam getrocknet.

### Rothe Zitronenschnitten.

Zu diesen wird eben so viel oder auch etwas mehr Zucker, als zu den vorstehenden gesiebt, eine Zitrone dazu abgerieben, und diß mit ungezuckertem Erbselens Saft angerührt. Bei beiden Arten Zitronenschnitten ist zu bemerken, daß der Zucker nicht zu naß angerührt werden darf, sonst verweichet die Oblaten. Diese Schnitten werden gleich den vorhergehenden behandelt und getrocknet.

Anmerkung. Diß sind die Schnitten, welche zur Garnierung der Crèmes (Crem) und auch auf die gebackte Torten gesetzt werden können. Haben sie beim Trocknen gleiche Wärme, so werden sie wie Bögen gekrümmt. Will man Lila-Schnitten haben, so kommt der Zucker und Zitronenschale wie zu obigen, nur daß zur Anfeuchtung halb Violens und halb Zitronensaft genommen wird.

### Confectur von Sägenmark.

Man nimmt 2 bis 3 Löffel voll Sägenmark in eine Schüssel, schlägt von einem Eiweiß einen Schaum, schneidet die Schale von einer halben Zitrone klein, rührt diß und den Schaum an das Sägenmark, schaft so viel gesiebten Zucker darein, bis es eine Masse zum

M m

aus



## 546 Zuckerbakwerk und Confecturen.

auswürgen ist, wället solche nach diesem Messerrücken die, sticht sie mit ganz kleinen Formen aus, legt die Stücklein auf mit Zucker besäte Pappiere, und troknet sie in oder auf einem Ofen. Noch kan ein blaßrothes Eis darüber gemacht werden.

### Confect von Haselnüssen.

Die Haselnüsse werden aufgeklopft. Sind es 8 Loth Kerne, so setzt man sie mit 4 Loth Mandel zu, schält sie, schlägt das Weiße von einem Ei zu Schaum, stoßt die Kerne damit zart, nimmt sie in eine Schüssel, 12 Loth gesiebten Zucker dazu, schlägt das Weiße von noch 3 Eiern zu Schaum, rührt die Masse eine Viertelstunde damit, setzt sie dann in der Größe wie die bittere Mandelbrode auf weißes Papier, überstreut sie mit feinem Zucker durch das Sieb, und bakt sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Die Nüsse haben einen sehr angenehmen Geschmack. Das Confect kan auch ohne Mandelkerne von lauter Nuskernen gemacht werden.

### Schnecken von Zucker.

Man nimmt ein halbes Pfund fein Mehl auf's Backbret, schneidet 4 Loth frischen Butter auf das Mehl, die Schale von einer halben Zitrone aber klein, stoßt ein halb Loth Zimmet mit 6 Nägelein, nimmt 6 Loth gesiebten Zucker dazu, rührt dieß alles mit 5 bis 6 Eiergelb zu



## Zuckerbakwerk und Confecturen. 547

zu einer leichten Masse an, macht dann einer halben Elle lange Wargeln von der Dicke eines Federkiels daraus, bestreicht ein Blech mit Butter, wickelt jede Wargel von beiden Seiten wie eine Schnecke gegeneinander auf, legt sie auf das Blech, und bakt sie in einem nicht mehr heißen Ofen. — Es ist ein ganz geschwind gemachter Nachtisch.

### Kastanien zu glassiren.

Einen Vierling Zucker läutert man mit einem Glas Wasser so lang, bis er Fäden spinnet, röstet dann Kastanien bis sie die Schalen gehen lassen, schält sie, steckt sie an Stecklein, tunkt sie in den geläuterten Zucker ein, läßt sie kalt werden, und wickelt sie hierauf in Pappiere.

### Spiz: Zut.

Es wird ein langes Holz in der Länge eines Bratspizes gemacht, und an diß Holz eine Form wie ein kleiner Zuckerhut gedreht. Oben aber darf das Holz nur eines Fingers lang vorausschauen. Um diese Form wird ein Bogen weiß Pappier mit einem Faden gebunden, und dasselbe stark mit Butter bestrichen. Zur Masse nimmt man ein Pfund feines Mehl, eben so viel gesiebten Zucker, einen Vierling verlassenen Butter, 2 Loth Zimmet und ein Quint Nägelein, beides grob gestossen, die Schale von einer Zitrone und 4 Loth Zitronat klein geschnitten, und rührt diß alles mit 6 Eiern an.

M m 2

Weil



## 548 Zuckerbawerk und Confecturen.

Weil aber der Teig etwas zu dick seyn wird, kommt ein wenig warmer Wein dazu, dann macht man die benannte Form auf den Kohlen warm, überstreicht solche von der angerührten Masse in einer Gleichheit, treibt sie auf den Kohlen schnell herum, bis sie gelblecht ist, übergießt sie nun wieder mit dem Teig, und macht es auf den Kohlen wieder gelb. Wann diß zum viertenmal so geschehen ist, steckt man langlecht geschnittene Mandel und Zitronat darein, und fährt mit Backen der Masse und Einsteckung der Mandel und des Zitronats so lang fort, bis die Masse zu Ende, und der Zuckerhut eine gleiche Form hat. Je zapfiger er ist, desto besser sieht er aus. Sobald er fertig und abgekühlt ist, wird er behutsam abgenommen, der Faden aufgeschnitten, und das Pappier mit dem Kochlöffel, Stiel herausgezogen. Hierauf macht man von anderthalb Vierling Zucker, 2 Eierweiß und etwas Zitronensaft ein Eis, und eist den Spishut damit. Wann er ganz geeist und wieder getrocknet ist, wird unter das letzte Eis ungezuckerter Erbselens, Saft gethan, der Hut strichenweise wie eine Schnur von unten hinauf gezeichnet, oben auf die Oefnung ein Bouquet gestekt, und der Hut als eine Sorte in die Mitte zum Dessert (Nachtisch) aufgestellt.

### Biscuit Royal (Biscuit Royal.)

Ein halbes Pfund geschälte Mandel stößt man



man mit ein wenig Rosenwasser fein, siebt anderthalb Vierling Zucker, schlägt das Weisse von 2 Eiern zu Schaum, nimmt dann wieder von den Mandeln und dem Zucker in den Mörsel, von dem Schaum einen Löffel voll dazu, daß es eine sich zusammen hängende Masse wird, und fährt so mit den übrigen Mandeln, Zucker und Schaum fort, bis alles zu Ende ist. Von der gestoffener Masse verfertigt man nun kleine Ringe, schlägt wieder von 3 Eierweis einen Schaum, kehrt die gemachte Ringlein darinn um, streut einen Bogen weis Pappier mit Zucker, setzt die Ringe darauf, überstreut sie oben wieder mit Zucker durch ein Sieb, und bakt sie in schwacher Hitze.

### Springerlein auf gewöhnliche Art.

Ein Pfund gesiebter Zucker wird mit 4 Eiern eine Stunde gerührt, die Schale von einer Citrone abgerieben, und diß nebst einem Pfund feint Mehl in den Zucker geschafft. Alsdann nimmts man von dem Taig ein Stücklein auf ein Backbret, wält es eines starken Messerrücken dick aus, bindet etwas Mehl in ein zartes Tüchlein, tupft damit die Springerlensmodel, legt die gewällte Seite von dem Taig auf den Model, drückt mit dem Mehlstücklein darauf, doch nicht zu fest, sondern nur, daß die Figur in den Taig kommt, kehrt es dann um, und schneidet mit einem Messer oder dem Backrädlen die Figur heraus. Die Bleche werden mit Butter bestrichen, mit Anis gestreut, und die Springerlein darauf gelegt. Sie können



## 550 Zuckerbakwerk und Confecturen.

ein paar Stunden auch über Nacht auf dem Blech liegen. Hierauf bakt man sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Sie müssen mehr weiß als braun werden. Zu dem abgesechnittenen Teig wird immer wieder ein Stäcklein frischer genommen.

### Springerlein auf andere Art mit Mandeln.

Zu einem Pfund gesiebten Zucker stoßt man 6 Loth geschälte Mandel so fein als möglich, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, rührt den Zucker mit dem Schaum und dem Saft von einer halben Zitrone eine starke halbe Stunde, dann erst die gestoffene Mandel dazu, wiegt ein Pfund fein Mehl, schaft so viel davon an den Zucker, bis der Teig ganz fest ist, nimmt das übrige Mehl auf ein Bret, würgt den Teig damit, bricht nach dem kleine Stücke ab, wället sie eines starken Messerrücken dick, und druckt sie gleich den vorhergehenden aus. Ist der Teig am Ende gar zu trocken, so wird er mit etwas Zitronensaft oder ein wenig Eierschaum angefeuchtet. Von dem Pfund Mehl darf wenig oder gar nichts übrig bleiben, denn diese Art Springerlein erfordert eine dicke Masse, worin auch noch die Schale von einer halben Zitrone gerieben werden kan. Sie darfen auch wie die andere stehen bleiben, aber etwas bräuner als jene gebacken werden.

Anmerkung. Das Biscuit- oder Stärkmehl ist zu beiden Arten Springerlein nicht so gut als das



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 551

das rechte feine Mehl. Das erstere Mehl riecht immer daraus.

### Krausse Jägerschnitten.

Ein halbes Pfund geschälte Mandel stößt man mit Rosenwasser grob, siebt ein halb Pfund Zucker, schlägt das weisse von 3 Eiern zu Schaum, rührt die Mandel und den Zucker eine Viertelstunde damit, schneidet 2 Fingerbreite und Fingerlange Stücklein von Oblaten, streicht von der Masse Messerrücken dick krauslecht darauf, legt die Stücklein auf ein mit Butter bestrichenen Blech, bestreut sie mit klein geschnittenen Pistacien auch roth gefärbten Mandeln, und backt sie in schwacher Ofenhize gelb.

### Zimmet-Eis.

Ein Vierling gesiebter Zucker wird mit dem Schaum von einem Eierweis eine Viertelstunde gerührt, ein Loth Zimmet gestossen, durch ein Haarsieb gestäupt, dann an die gerührte Masse gethan. Ist dieselbe zu dick, so wird ihr mit ein wenig Eierweis geholfen.

### Weisses Eis.

Von einem Ei wird das weisse zu Schaum geschlagen, der Saft von einer halben Zitrone dazu gethan, und ein Vierling gesiebter Zucker eine Viertelstunde damit gerührt. So bald es recht weiss ist, kan es gebraucht werden.



## 552 Zuckerbakwerk und Confecturen.

### Gelbes Eis.

Etwas feiner Saffran wird mit ein paar Eßlöffel Wasser angebrüht oder eingeweicht, und nebst dem Vierling Zucker mit ein wenig Eierweis abgerührt.

### Rothes oder blaß rothes Eis.

Das Rothe kan von gesiebtem Zucker und ungezuckertem Erbselenssaft allein verfertigt werden. Bei'm Bläßrothen wird ein halbes Eierweis dazu genommen.

Die 4 verstehende Eise können zu jeder Confectur oder Torte, wie man's haben will, gebraucht werden.

### Chocolade-Eis.

Man reibt 4 Loth Chocolade auf dem Niebeisen, nimmt einen halben Vierling gesiebten Zucker dazu, schlägt 1 oder 2 Eierweis zu Schaum, rührt mit dem Schaum das Borgemeldte an, und ein Zuckertöfflein gestrossenen Zimmet dazu.

Dieses Eis ist hauptsächlich zu Anischnitten in Kapseln gut. Diese werden damit eines starcken Messerrücken dick geest, und dann getrocknet.

### Zitronen-Eis.

Das von einer Citrone abgeriebene und einen Vierling gesiebten Zucker rührt man mit einem von einem halben Eierweis geschlagenen Schaum,  
nimmt



## Zuckerbackwerk und Confecturen. 553

nimmt hierauf erst den Saft von einer halben Zitrone dazu, und rührt es noch eine Zeitlang. Als dann kan es zu jeder kleinen Confectur gebraucht werden.

Zu den **Rosen**, welche auf **Lebkuchen** und **braune Confecturen** gebraucht werden können, nimmt man ungesär 4 Loth Zucker in ein kleines Geschirr, gießt ein halbes Trinkglas frisches oder Rosen- auch Pomeranzenblütwasser daran, läßt es kochen, bis es dicklecht ist, überstreicht dann das Gebackene damit, und troknet es im Ofen. Diß ist ein Glanzeis. Gestoffener Zimmet oder Spanischer Flor darinn gekocht, gibt wieder andere Farbe und Geschmak.



## Eingemachte Früchten und Gefrornes.

### Pomeranzenschalen.

**V**ier süße Pomeranzen schneidet man jede in 4 Theile, kocht sie im Wasser weich, bis man ohne Mühe mit einem zugespizten Holz durch die Schalen dringen kan, legt sie dann in's kalte Wasser, schabt das Mark hierauf mit einem Löffel sauber ab, läutert ein halbes Pfund Zucker mit einem

M m 5

nem