

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**

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1840

Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

K u c h e n.

Ein süßer geriebener Taig zu Kuchen.

Das Gelbe von 3 Eiern und 2 Eßlöffel voll gestiebten Zucker verrührt man mit einem kleinen Trinkglase voll Wein in einer Schüssel, nimmt ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, nebst so viel feinem Mehl dazu, daß der Taig so fest wird wie ein Buttersaig, würzt ihn recht stark durch, und wälzt ihn halb dick aus. Nun wird ein halbes Pfund Butter entweder mit Mehl zäh geschafft und ausgewälzt, oder in frischem Wasser verschafft, auf einem nassen Brett ausgewälzt, und mit einem Tuche abgetrocknet, dann auf die Hälfte von dem ausgewälzten Taig gelegt, die andere Hälfte darüber geschlagen, und zwei Mal ausgewälzt. Dieser Taig kann zu allen süßen Kuchen gebraucht werden.

Apfel-Kuchen.

Zu einem Kuchen mittlerer Größe schält man 6 große mürbe Äpfel, schneidet sie zu runden, eines Messerrückens dicken Scheiben, und sticht das Kernhaus heraus, schneidet hierauf die Schale von nicht ganz einer halben Zitrone fein, vermengt sie mit 6 Loth gestoßenem Zucker und einem halben Loth gestoßenem Zimmt, und reibt 2 bis 3 Milchbrode oder Semmeln fein. Alsdann bestreicht man ein rundes Blech, wovon der Rand abgemacht werden kann, stark mit Butter, streut von dem geriebenen Milchbrod die Hälfte darein, legt von den Apfelscheiben dicht neben einander darauf, streut von dem vermengten Zucker darüber, von dem Milchbrod darauf, schneidet ganz dünne Scheiben von Butter darüber, legt wieder Äpfel darauf, und macht so

fort, bis Alles zu Ende ist; das geriebene Milchbrod und die Butter müssen das Letzte seyn. Nun wird es in einem Ofen eine halbe Stunde, oder wenn der Ofen nicht mehr heiß ist, etwas länger gebacken, der Reif von dem Blech abgenommen, und der Kuchen auf dem Blech aufgetragen.

Wenn diese Masse in ein Potageblech oder sonst in ein auf den Tisch schickliches Geschirr gefüllt wird, kann sie als Abendgemüse oder Zwischenplatte eingesetzt werden.

Apfelfuchen ohne Buttersaig.

Man bestreicht eine eiserne Pfanne, so groß man den Kuchen haben will, stark mit Butter, streut eines starken Messerrückens dick geriebenes Schwarzbrod darein, drückt es fest an, schält nach Gutdünken Äpfel, schneidet sie zu eines Messerrückens dicken Schnitzen, legt sie fingersdick auf den Boden der Pfanne, streut Zucker und Zimmet darauf, legt wieder eine Lage Äpfel darüber, wieder Zucker und Zimmet darauf, und macht so fort, bis die Pfanne halb voll ist, streut dann geriebenes Brod darauf, gießt ein wenig siedendes Schmalz (Schmalzbutter) darüber, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt es auf Kohlen langsam backen, bis die Äpfel weich sind, dann stürzt man sie auf eine Platte, und bestreut den Kuchen mit Zucker und Zimmet. Es können auch 3 bis 4 Hände voll geriebenes Schwarzbrod in Schmalz dunkelgelb geröstet, und davon zwischen eine jede Lage Äpfel gestreut werden. Dann aber muß eine Stunde vorher, ehe man die Äpfel einfüllt, ein Glas Wein darüber gegossen werden.

Gerührter Apfelfuchen.

Für 5 bis 6 Personen reibt man 2 Wecken oder Semmeln außen ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt es fest aus, gießt ein Viertelpfund
frische

frische zerlassene Butter darüber, mengt es stark untereinander, rührt hierauf 8 Eier eines um das andere darein, thut ein Viertelsfund geschälte Mandeln, zur Hälfte länglich geschnitten und zur Hälfte gestoßen, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, etwas Zimmet und nach Belieben Zucker, nebst 4 Loth kleinen und eben so viel großen gewaschenen Rosinen dazu, schält dann 6 bis 8 saure Aepfel, schneidet sie zu ganz dünnen Schnitzen, und rührt sie langsam unter die Masse. Nun wird ein rundes Potageblech mit Butter bestrichen, stark mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreut, die Masse darein gefüllt, langsam im Ofen gebacken, dann der Kuchen auf eine Platte gestürzt, mit Zucker und Zimmet überstreut, und aufgestellt.

Aepfelkuchen in Wein.

Man belegt ein mit Butter bestrichenenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech mit Buttermilch, schält so viel mürbe saure Aepfel, als nöthig sind, und schneidet sie in kleine Würfel, daß man den Kuchen halb voll davon füllen kann. Wenn sie gleich ausgebreitet sind, rührt man 6 Loth gestoßenen Zucker und etwas Zimmet mit 4 Eiern an, thut nicht ganz einen Schoppen Wein dazu, gießt es über die Aepfel, belegt es stark mit frischer Butter, und backt es in frischer Hitze eine starke halbe Stunde.

Biscuitkuchen von eingemachten Himbeeren.

Zu einem Kuchen für 7 bis 8 Personen verfertigt man ein halbes Pfund Biscuit auf die Art, wie schon im ersten Theil dieses Buchs angezeigt ist, bestreicht ein rundes tiefes Blech in der Größe eines halbpfundigen Biscuitmodells, wovon kein Reif genommen werden kann, mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Hälfte von der gerühr-

ten Biscuitmasse darein, und backt sie im Ofen halb fertig, belegt sie dann mit eingemachten Himbeeren, so dick man es haben will, thut die übrige Masse nun darüber, und backt sie vollends aus. Nun wird der Kuchen auf eine Platte gestürzt, und entweder mit Zucker überstreut, oder ein weißes Eis von Zitronensaft und Zucker darüber gemacht.

Bliz-Kuchen.

Man rührt 10 Loth Butter leicht, 4 Eigelb, 8 Loth fein gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst einem halben Pfund Mehl darein, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, rührt ihn auch darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, bestreut sie mit 2 Loth vorher geschälten und länglich geschnittenen Mandeln, und backt den Kuchen schön gelb.

Gekräuselter Butterkuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe nimmt man anderthalb Pfund Mehl in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, 3 Eßlöffel voll gute Bierhefen, 4 ganze Eier und das Gelbe von 2 andern nebst ein wenig Zimmet und Muskatnuß dazu, zupft 3 Viertelpfund Butter darein, rührt es mit warmer Milch zu einem Zaig an, der zum Auswällen recht ist. Hierauf bestreicht man ein Blech mit Butter, legt den ausgewällten Zaig, welcher 2 Messerrücken dick seyn muß, darauf, kräuselt ihn neben am Rande, besteckt den ganzen Kuchen mit einem Viertelpfund großen gewaschenen Rosinen, läßt ihn bei gelinder Wärme gehen, stupft ihn, wenn er reif ist, mit einem Messer, bestreicht ihn stark mit zerlassnem Schmalz (Schmalzbutter), überstreut ihn mit grob gestoßenem Zucker, und backt ihn im Ofen gelb.

Eine Brodspeise von Prunellen.

Für 6 Personen reibt man 4 starke Hände voll Brod, vermengt es mit 2 Händen voll gestoßenem Zucker, einem halben Loth Zimmet, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone, 6 Loth geschälten und zart gestoßenen Mandeln nebst 4 Loth gewaschenen kleinen Rosinen, und feuchtet dieß Alles mit einem Viertelpfund zerlassener frischer Butter an. Alsdann kocht man 1 Pfund Prunellen (gedörte geschälte Zwetschgen) mit halb Wein und halb Wasser nebst einem Stückchen Zucker weich und ganz kurz ein, bestreicht ein rundes Becken, welches auf den Tisch gegeben werden kann, oder eine Porzellanplatte mit Butter, breitet von dem vermengten Brod fingersdick darein, legt die Prunellen darauf, das übrige Brod darüber, drückt es mit einem Messer schön zusammen, backt es im Ofen langsam gelb, und überstreut es mit Zucker, ehe es aufgetragen wird. Es kann als Zwischenplatte oder auch als Nachtisch gegeben werden.

Kuchen von Griesmehl.

Zu einem völligen Schoppen Milch nimmt man 3 Hände voll Griesmehl, rührt es mit kalter Milch an, gießt es dann in die siedende Milch, läßt es so dick wie einen leicht gebrühten Zaig kochen, nimmt ihn hernach vom Feuer, und thut ihn zum Erkalten auf eine Platte. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 6 Eiern daran, eine Hand voll Zucker, eine am Zucker abgeriebene Zitrone nebst dem gekochten Gries dazu, und Alles zusammen recht untereinander, schlägt hierauf das Weiße zu Schaum, rührt ihn auch daran, bestreicht eine runde Form mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, füllt die Masse darein, und backt sie im Ofen gelb. Den gebakenen Kuchen

stürzt man auf eine Platte, und gibt eine süße Sauce nach Belieben dazu. — Will man den Kuchen gesalzen haben, so wird statt des Zuckers und der Zitrone Salz und Muskatnuß genommen, und eine Butter-Sauce darüber gemacht. Auf die gesalzene Art können auch Schnitten davon gemacht, und auf Suppen gegeben werden.

Gespickter Kuchen.

Man reibt 3 Viertelpfund Mandeln mit einem Tuche ab, schneidet sie auf einem Brett mit einem Schneidmesser ganz fein, thut sie nebst einem halben Pfund gesiebten Zucker und einem halben Loth Zimmt in eine Schüssel, mengt es untereinander, und feuchtet es mit 2 Eßlöffeln voll Orangeblüthwasser an, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, und rührt das Vermengte damit an (die Masse muß mehr steif als flüssig seyn), bestreicht alsdann einen runden Boden mit Butter, legt ganze Oblaten darauf, breitet die Masse eines halben Fingers dick darauf aus, daß es einen gleichen Kuchen gibt, backt ihn in einem gelinden Ofen, legt ihn, wenn er schön beschnitten ist, auf eine Platte, läßt hierauf 4 Loth Zucker und ein Kaffeelöffelchen voll Zimmt in einem kleinen Geschir mit ein wenig Wasser dick einkochen, bestreicht damit den Kuchen, und trocknet ihn nochmals im Ofen, schneidet hierauf 2 Loth Pistazien und 2 Loth geschälte Mandeln länglich fein, und bestreift damit den Kuchen, sobald er getrocknet, und so lange er noch warm ist.

Johannisbeer-Kuchen.

Ein gewöhnlich großes Kuchenblech mit einem Rand (Potageblech) wird mit Mehl überstreut, mit einem Boden von gutem Buttersaig dem Rand gleich ausgelegt, und derselbe mit geriebenem Milchbrod dick bestreut. Nun nimmt man 4 bis 5 Schoppen frische Johannisbeeren, zupft sie ab, füllt den Ku-

chen damit 2 Finger dick, streut 12 Loth gestoßenen Zucker darüber, verreibt mit der Hand ein Viertelpfund rundes Zuckerbrod ziemlich fein, streut es oben darauf, und backt den Kuchen im Backofen.

Bemerkung. Hat man ein Kuchenblech, wovon der Rand abgenommen werden kann, so ist es besser, weil der Kuchen dann bei'm Herausnehmen nicht zu sehr verzittert (gerüttelt) wird.

Kirschenkuchen.

Ein starkes halbes Pfund feines Mehl nimmt man nebst 4 Loth gesiebtem Zucker und einem Eßlöffel voll guter Bierhefen in eine Schüssel, thut 2 ganze Eier nebst dem Gelben von einem andern, ein wenig warme Milch und 4 Loth frische warm gemachte Butter dazu, und verfertigt davon einen leichten Teig zum Auswällen. Hierauf bestreicht man ein rundes, mit einem Rand versehenes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, wället von dem Teig, wann er ein wenig gegangen ist, einen runden Kuchen, legt ihn in das Blech, vermengt alsdann 2 bis 3 Pfund halb saure und halb süße ausgesteinte Kirschen mit einer Hand voll Zucker und ein wenig Zimmet, drückt sie nach einer Viertelstunde fest aus, breitet sie auf dem Kuchen auseinander, und kocht den zurückgebliebenen Saft ganz kurz ein. Nun rührt man 6 Loth gestoßenen Zucker, eben so viel zerlassene Butter mit dem Gelben von 6 Eiern und einem halben Schoppen saurem Rahm an, nimmt den gekochten Kirschensaft dazu, gießt es über den Kuchen, und backt den Kuchen gelb im Ofen.

Erdbeer-Kuchen.

Dieser wird auf die nehmliche Art, wie der vorhergehende, gemacht, nur mit dem Unterschied, daß kein Saft dazu gekocht wird, das Uebrige bleibt aber Alles. Auch von Himbeeren können solche

Kuchen gemacht werden, weil diese Saft von sich geben; dieser Saft wird auch wie bei den Kirschen eingekocht, und unter die Masse gerührt.

Ein Kuchen von Kirschen.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stößt man zart mit süßem Rahm, zerläßt ein Viertelpfund frische Butter in einer Kastrol oder messingenen Pfanne, rührt 4 Kochlöffel voll feines Mehl nebst den gestoßenen Mandeln, ein Kaffeelöffelchen voll gestoßenen Zimmet und die abgeriebene Schale von einer Zitrone darein, verdünnt es mit Milch, daß es eine dicke Creme wird, thut ein gutes (ziemlich großes) Stück Zucker darein, läßt es über dem Feuer ein wenig kochen, und nimmt es zum Erkalten auf eine Schüssel, verklopft hierauf 8 bis 10 Eier recht stark, rührt die Creme nach und nach damit an, zupft 2 Pfund Kirschen ab, steint sie wo möglich aus, und mengt sie langsam unter die Creme, bestreicht dann ein rundes Blech stark mit Butter, bestreut es mit Mutschel- oder Semmel-Mehl, füllt die Masse darein, und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen.

Kirschenkuchen von Buttersaig.

Man wälzt einen — eines Messerrückens dicken Boden von Buttersaig, legt ihn in ein Blech mit einem Rand, welches zuvor mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut ist, füllt hierauf die zuvor abgezupften, und wer will, auch ausgesteinten Kirschen darein, daß sie ganz dicht liegen, zerläßt dann ein Stückchen Butter, rührt 3 Eier darein, thut ungefähr ein Gläschen voll süßen Rahm dazu und nach Belieben einige gestoßene Mandeln, macht es recht untereinander, gießt es über die Kirschen, streut gestoßenen Zucker und Zimmet darüber, und läßt sie backen. Auch kann folgender Guß auf die

Kirschen gemacht werden: Man reibt 2 Milchbrode am Reibeisen ab, schneidet das Innere so dünn als möglich, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm darauf, thut, wenn sie weich sind, eine Hand voll geschälte und zart gestoßene Mandeln und nach Belieben Zucker dazu, verrührt 7 bis 8 Eier recht stark, rührt sie auch darunter, und gießt es über die Kirschen. Auf diese Art können auch Traubenkuchen gemacht werden, nur nimmt man statt der Kirschen schwarze Trauben. Statt des Butters taig kann auch ein Hefentaig gemacht werden.

Kirschenkuchen, der auch ebenso mit Zwetschgen (Pflaumen) gemacht werden kann.

Zu diesem Kuchen nimmt man von feinem Butters taig ein Blatt, legt es in ein Kuchenblech, welches zuvor mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut seyn muß, steint die Kirschen aus, legt sie dicht neben einander auf den Boden, überstreut sie mit Zucker, und backt den Kuchen in heißem Ofen halb fertig. Inzwischen nimmt man die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, ein Kaffeelöffelchen voll gestoßenen Zimmet und 8 Loth gesiebten Zucker in eine Schüssel, rührt es mit 2 ganzen und 4 gelben Eiern an, dann einen Schoppen sauren Rahm darunter, gießt es über den halb gebackenen Kuchen, und backt ihn vollends fertig.

Bemerkung. Es kann auch von gutem Hefentaig ein Boden in's Blech gelegt werden, nur muß derselbe, ehe man die Früchte auslegt, recht reif seyn.

Kirschenkuchen mit Kirschengeist.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe feuchtet man 8 Loth geriebnes Brod mit einem starken halben Glas Kirschengeist an, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 8 bis 9 Eier darein, und rührt das angefeuchtete Brod, nebst einem Viertelpfund gestoßener Mandeln, eben so viel

Zucker, einem halben Loth gestoßenen Zimmet, einem halben Quint gestoßenen Gewürznelken und der klein geschnittenen Schale von einer Zitrone auch dazu, und füllt die Hälfte der Masse in ein zuvor mit Butter bestrichenes und mit Semmel- oder Muttschel-Mehl bestreutes Kuchen- oder Potageblech, belegt es dick mit Kirschen, füllt die übrige Hälfte vollends darauf, und backt es im Ofen fertig.

Leipziger Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern, wie auch ein ganzes Ei nach und nach darein, thut ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund feines Mehl, 2 Eßlöffel voll gute Hefen, 5 bis 6 Eßlöffel voll warme süße Milch und das gehörige Salz dazu, und schafft dieß Alles so lange, bis der Zaig recht zähe ist. Hierauf bestreicht man ein rundes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt den Zaig darein, läßt ihn bei gelinder Wärme gehen, und backt ihn in frischer Ofenhitze.

Magdalenen-Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 5 ganze Eier und von 2 andern das Gelbe darein, rührt ein halbes Pfund vom feinsten Mehl, 12 Loth gesiebten Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, und ein halbes Quint Muskatblüthe daran, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, und rührt ihn auch darein. Nun wird ein mittleres Kuchenblech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und in gelinder Ofenhitze gebacken. — Diese Masse kann auch in kleine runde mit Butter bestrichene Formen gefüllt und gebacken werden.

Kuchen von Hagen- (Hangbutten-) Mark.

Man nimmt, wenn man vorräthiges Hagenmark hat, so viel als zu einem Kuchen nöthig ist, mengt 4 Loth fein geschnittenen Zitronat, auch etwas klein geschnittene Zitronenschalen, wenn dergleichen nicht schon beim Einmachen unter das Hagenmark gekommen sind, darunter, wälzt hierauf von einem feinen Butter- oder Weinbackes-Taig einen — eines Messerrückens dicken Boden, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, schneidet den Rand zierlich aus, füllt das Mark darein, belegt es mit fingersbreiten Streifen von Taig, bestreicht es mit einem Ei, backt den Kuchen im Ofen gelb, und bestreut ihn nach dem Backen stark mit Zucker.

Bemerkung. Hat man kein eingemachtes Hagenmark, so wird es von dörren Hagen auf folgende Art verfertigt: Zu einem Kuchen für 6 Personen wäscht man 3 Schoppen Hagen sauber aus warmem Wasser, setzt sie mit einem Schoppen Wein und eben so viel Wasser zu, läßt 2 Theile davon einkochen, treibt sie zuerst durch einen Seiher, und dann durch ein Haarsieb, und verdünnt es, wenn es zu dick werden sollte, mit ein wenig Wein, nimmt hierauf anderthalb Viertelfund (12 Loth) zart gestoßenen Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, gießt das durchgetriebene Mark nebst 2 Loth Zitronat und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen unter den Zucker, läßt es noch ein wenig aufkochen, thut es zum Erkalten auf eine Platte, und rührt, wenn es zu dünn seyn sollte, ein wenig geriebenes Biscuit darunter. Nun wird auf die oben angezeigte Art damit verfahren. Es kann aber auch statt des Gitters von Taig ein Schaum von 6 Eiweiß geschlagen, und über die Hagen ausgebreitet werden.

Krebs-Kuchen.

Zu einem Kuchen für 6 bis 7 Personen siedet man anderthalb Viertel (38) Krebse, bricht die Schwänze aus, stößt alles Uebrige mit einem Stückchen Butter fein, dämpft es in einem halben Pfund

Butter, gießt ein wenig Wasser daran, und preßt es durch ein Tuch. Hierauf nimmt man, wenn sich die Butter oben angesetzt hat, dieselbe in eine Schüssel, rührt sie eine kleine Viertelstunde (durch längeres Rühren verliert die Butter ihre Farbe), schlägt das Gelbe von 8 Eiern daran, schneidet oder hackt die zurückgebliebenen Krebschwänze ganz fein, vermengt sie mit einem Viertelfund geschälten und fein geschnittenen Mandeln und eben so viel gestebtem Zucker, rührt 6 Eier in einem Stückchen frischer Butter über Kohlen als wie zu gerührten Eiern, läßt sie ein wenig erkalten, nimmt sie nebst den vermengten Krebschwänzen zu der Butter, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, und rührt es auch an die Masse. Nun wird ein eines Messerrückens dicker Boden von Buttersaig ausgewället, ein zuvor mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Kuchen- oder Potageblech damit belegt, die gerührte Masse darein gefüllt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Mandelkuchen in einer Sauce.

Man reibt einen Kreuzerweck außen ab, schneidet ihn von einander, und weicht ihn in gute süße Milch ein, schält hierauf ein halbes Pfund Mandeln, stoßt sie mit Rosenwasser fein, nimmt sie in eine Schüssel, thut 10 Loth gestoßenen Zucker dazu, und rührt es mit dem Gelben von 8 Eiern eine Viertelstunde, nimmt alsdann die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Pomeranzenschalen nebst dem eingeweichten Weck dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, rührt ihn auch darunter, bestreicht ein rundes Blech oder eine Form mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie auf Kohlen oder im Ofen gelb, stürzt dann den Kuchen auf eine Platte,

und besteckt ihn mit länglich geschnittenem Zitronat. Es kann eine Wein-, Kirschen-, oder Hagen-Sauce darüber gemacht werden.

Mandelkuchen mit einem Gusse.

Ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln und anderthalb Viertelpfund gesiebten Zucker rührt man in einer Schüssel mit 6 ganzen Eiern und dem Gelben von 6 andern eine starke halbe Stunde, bestreicht hierauf einen blechernen Model oder ein rundes glattes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, rührt von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale unter die gerührte Masse, füllt sie in den bestrichenen Model, backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen gelb, und stürzt ihn zum Erkalten auf eine Platte. Nun rührt man ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit dem Schaum von 2 Eiweiß eine Viertelstunde, drückt den Saft von einer halben Zitrone daran, nimmt ein Viertelpfund geschälte, fein länglich geschnittene Mandeln nebst 2 Loth Zitronat und einem Stückchen Zitronenschale, Beides fein länglich geschnitten, dazu, bestreicht den gebackenen Kuchen oben mit eingemachten Himbeeren oder Johannisbeeren (Traublein), so dick man es haben will, breitet die gerührte Mandelmasse darüber, und backt den Kuchen noch einmal in einem nicht mehr heißen Ofen gelb.

Noch eine Art Mandelkuchen.

Für 5 bis 6 Personen stoßt man anderthalb Viertelpfund (12 Loth) geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, nimmt sie nebst einem Viertelpfund gesiebten Zucker in eine Schüssel, rührt Beides mit 2 ganzen und dem Gelben von 3 andern Eiern eine Viertelstunde, und thut eine halbe abgeriebene Zitronenschale, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen und ein halbes Loth gestoßenen Zimmt

dazu. Nun wird ein Kuchen- oder Potage-Blech von mittlerer Größe mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, mit einem eines Messerrückens dick gewälkten Boden von Buttersaig ausgelegt, die gerührte Masse darein gefüllt, und im Ofen halb ausgebacken. Hierauf schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, rührt 2 Hände voll gesiebten Zucker darein, daß es ein leichtes Eis wird, breitet es über den halbgebackenen Kuchen aus, und backt ihn vollends aus.

Spatenten von Mandeln.

Ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln werden nebst 6 Loth gestoßenem Zucker in eine Schüssel gethan, 6 ganze Eier mit einem Schoppen süßem Rahm tüchtig verrührt, und die Mandeln damit angerührt. Hierauf macht man, je nachdem sie groß sind, 2 bis 3 Wecken oder Semmeln zu runden Schnitten, legt sie auf eine Platte neben einander, gießt das Angerührte darüber, und läßt es so lange stehen, bis der Weck weich ist. Alsdann macht man in einer eisernen Kachel oder Pfanne ein gutes (ziemlich großes) Stück Schmalz oder Butter heiß, legt von den Schnitten in die Runde wie einen Kuchen darein, gießt von der Mandelsauce darüber, legt wieder Schnitten darauf, und macht so fort, bis Alles zu Ende ist, setzt dann das Geschir auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, backt es langsam gelb, und stürzt es auf eine Platte. Dieser Kuchen kann entweder trocken mit Zucker und Zimmt, oder in einer süßen Sauce von Kirschchen oder Rosinen gegeben werden.

Kuchen von Ochsenmark.

Ein Viertelpfund Ochsenmark verliert man rein, daß kein Weinchen darin bleibt, schneidet es

fein, nimmt es in eine Schüssel, läßt es auf Kohlen weich werden, und rührt es leicht (weiß), schlägt hierauf das Gelbe von 6 Eiern darein, thut 6 Loth gestebten Zucker, von einer halben Zitrone die Schale, 4 Loth Zitronat, Beides fein geschnitten, und 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln dazu, reibt ein Weißbrod oder einen Kreuzerweck außen ab, weicht das Innere in warmem süßem Rahm oder guter Milch ein, drückt es fest aus, nimmt es auch dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schaum, und rührt ihn kurz vor dem Einfüllen auch an die Masse. Nun wird ein mittelgroßes Kuchenblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, ein ausgewällter Boden von Buttertaig darein gelegt, die gerührte Masse gleich darein gefüllt, im Ofen gebacken und warm aufgetragen.

Ruchen von Quitten.

Es werden 4 Quitten geschält, von einander geschnitten, das Kernhaus und das Steinige herausgenommen, nicht ganz große Schnitze davon gemacht, und so lange wie ein hartes Ei im Wasser gekocht. Inzwischen setzt man in einem andern Geschirr einen Schoppen Wein mit einem Stückchen Zimmet, 4 ganzen Gewürznelken und 4 Loth Zucker auf Kohlfeuer, nimmt mit einem Schaumlöffel die Quitten aus dem Wasser, legt sie in den Wein, deckt sie zu, kocht sie so lange, bis gar keine Brühe mehr gesehen wird, und stößt sie, wann sie abgekühlt sind, in einem Mörser klein. Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stößt man ebenfalls mit 2 Eiern fein, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 12 Eiern darein, thut die gestoßenen Quitten und Mandeln nebst einer abgeriebenen Zitronenschale, 2 Loth fein geschnittenem Zitronat, etwas gestoßenem Zimmet, auch, wenn es nicht süß

genug ist, noch ein wenig gestoßenen Zucker dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde, schlägt alsdann das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, und rührt ihn zuletzt daran. Nun wird ein Potageblech oder eine Platte mit einem Rand, welchen man darum stellt oder schraubt, mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder Nutschel-Mehl bestreut, die Masse eingefüllt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Sago-Kuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe verliest man ein Viertelfund Sago, reibt und schleimt ihn 3 bis 4 Mal aus warmem Wasser, brüht ihn dann mit kochendem Wasser an, läßt ihn eine Viertelstunde darin, macht hierauf 2 Schoppen Milch siedend, legt den Sago mit einem Schaumlöffel darein, läßt ihn auf Kohlen ganz dick einkochen, und thut ihn zum Erkalten auf eine Platte. Alsdann rührt man ein Viertelfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, nimmt den abgekühlten Sago nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu, rührt es noch eine Viertelstunde, thut den gestoßenen Zucker und Zimmet dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch darein, bestreicht ein Potageblech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie gelb.

Sächsischer Eierkuchen.

Man rührt 12 Loth gesiebten Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern, thut 4 Loth süße und 2 Loth bittere geschälte und fein gestosene Mandeln, die fein geschnittene Schale von einer Zitrone, nebst 10 Loth geriebenem Semmelmehl dazu, schlägt das Weiße von den 12 Eiern zu Schaum, rührt ihn zuletzt langsam darein, bestreicht ein Kuchenblech

stark mit Butter, füllt die Masse darein, und backt den Kuchen in der Tortenpfanne oder im Ofen gelb.

Eierkuchen von gelben Rüben.

Vier Loth geriebenes Semmelmehl, einen halben Eßlöffel voll Weismehl und drei Eßlöffel voll Zucker rührt man mit dem Gelben von 8 Eiern an, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm darunter, reibt 4 bis 5 rein abgeschabte und in einem leinenen Tuche abgeriebene gelbe Rüben auf dem Reibeisen, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu Schaum, rührt denselben mit den geriebenen gelben Rüben in die Masse, füllt sie schnell in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Kuchenblech, bringt es eben so schnell in den Ofen, überstreut den Kuchen warm mit Zucker und Zimmet, und gibt ihn kalt zu Tische.

Speck-Kuchen.

Von einem Butter- oder geriebenen Zaig wälzt man einen Kuchen, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschel- oder Semmelmehl bestreutes Blech, und macht einen Rand darum. Hierauf schneidet man ein Viertelpfund Speck zu kleinen Würfeln, verrührt 2 bis 3 Eier mit einem halben Schoppen saurem Rahm nebst dem gehörigen Salz und etwas Kümmel, gießt es über den Kuchen, streut den geschnittenen Speck darauf, stupft ihn mit einem Messer, und backt ihn im Ofen gelb. — Hat man ein rundes Blech mit einem schmalen Rande, so ist es besser, damit nichts davon ablaufen kann.

Grüner Speckkuchen.

Ein halbes Pfund grüner ungesalzener Speck wird so fein als möglich geschnitten, und zu einem Brei gestoßen. Hierauf stößt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln ebenfalls mit Rosenwasser fein, nimmt sie nebst dem Speck und einem halben Pfund

geseibtem Zucker in eine Schüssel, rührt es mit 8 ganzen Eiern und 3 Eigelb eine halbe Stunde, thut 4 Loth Zitronat, von einer Zitrone die Schale, Beides fein geschnitten, und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu, wällt hierauf von einem süßen Weinbäckes-Taig einen — eines Messerrückens dicken Boden, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes und stark mit Semmelmehl bestreutes rundes Blech, füllt das Angerührte darein, und backt es im Ofen oder in der Sortenpfanne. Dieser Kuchen ist für 6 bis 8 Personen genug, und kann kalt oder warm aufgestellt werden.

Topf-Kuchen.

Ein halbes Pfund frische Butter rührt man leicht, schlägt 6 Eier darein, thut 4 Loth geseibten Zucker, 2 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein wenig Muskatblätthe, ein Stückchen fein geschnittene Zitronenschale, 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, 3 Eßlöffel voll Bierhesen und ein Glas lau-gemachten süßen Rahm dazu, und rührt, wenn dieß Alles wohl unter einander gearbeitet ist, 3 Viertelpfund feines Mehl darein. Hierauf bestreicht man ein rundes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, thut die Masse darein, läßt sie bei gelinder Wärme gehen, und backt sie in frischer Hitze. Dieser Kuchen darf nicht warm angeschnitten werden.

Weinbeer-Kuchen im Schmalz gebacken.

Man reibt 2 Wecken oder Semmeln außen ein wenig ab, schneidet das Innere zu ganz kleinen Schnitten, streut 4 Loth große und ebenso viel kleine gewaschene Weinbeeren (Rosinen), 4 Loth geschälte und fein geschnittene Mandeln, einen starken Eßlöffel voll Zucker und etwas Zimmet darüber, verrührt hierauf 3 Eier mit einem halben Schoppen Wein recht stark, gießt es über den Weck, und macht es,

es, wenn der Weck angezogen hat, untereinander. Nun wird in einer runden tiefen Pfanne Schmalz heiß gemacht, die Masse darein gefüllt, auf schwache Kohlen gesetzt, ein Deckel mit Kohlen darauf gedeckt, der Kuchen langsam gebacken, auf ein Plättchen gestürzt, mit Zucker und Zimmt überstreut, und entweder als Nachtisch oder als Zwischenplatte gegeben.

Gerührter Weichsel-Kuchen.

Für 4 bis 5 Personen steint man 2 Pfund Weichseln aus, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, und läßt sie über Nacht stehen. Nun bestreicht man ein Blech von mittlerer Größe mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, belegt es mit einem eines Messerrückens dicken Boden von Butter- oder süßem Taig, thut die gebaiten Kirschen darein, rührt ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln und eben so viel gesiebten Zucker mit 3 ganzen und 3 gelben Eiern eine Viertelstunde, nimmt 6 gestoßene Gewürznelken, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmt, ein Stückchen klein geschnittene Zitronenschale, auch wenn man will, ein wenig Zitronat und Pomeranzenschale darunter, breitet dies über die Weichseln aus, und backt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen.

Zitronen-Kuchen.

Ein halbes Pfund Mehl nimmt man in eine Schüssel, thut 4 Loth gesiebten Zucker, das Gelbe von 8 Eiern und ein halbes Pfund frische kleingeschnittene Butter dazu, schafft es zu einem Taig, so fest wie zu einem Buttersaig, wället ihn aus, schlägt ihn einmal zusammen, wället ihn zu einem Kuchen, und legt ihn in ein zuvor mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech. Hierauf schält man 6 bis 8 Borsdorfer-Äpfel, reibt solche auf dem Reibeisen und von 2 Zitronen

die Schale dazu, thut 4 Loth gewaschene kleine Rosen nebst 6 Loth gestoßenem Zucker darunter, rührt es mit dem Saft von 2 Zitronen und 4 Eigelb an, füllt es in den Kuchen, legt von dem noch übrigen Teig Streifen darüber, bestreicht dieselben mit einem verklepperten Ei, und backt den Kuchen im Backofen oder in der Tortenpfanne gelb.

Gewöhnlicher Zwetschgen- (Pflaumen-) Kuchen.

Man belegt ein mit Butter bestrichenes und stark mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreutes Kuchen- oder Backblech mit einem eines Messerrückens dick gewällten Boden von Buttersaig, vermengt hierauf ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, 6 gestoßene Gewürznelken, 4 Loth gestoßenen Zucker, 2 geriebene Milchbrode oder eine Hand voll schwarzes Brod mit einander, streut etwas davon auf den Kuchen, legt die zuvor ausgesteinten Zwetschgen darauf, die äußere Seite obenhin, streut das Vermengte vollends darüber, belegt es mit dünnen Stückchen frischer Butter, und backt den Kuchen in frischer Hitze.

Noch eine Art Zwetschgen-Kuchen.

Zu einem Kuchen für 6 bis 8 Personen rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 12 Eiern, eines um das andere darein, reibt von 2 Wecken oder Semmeln die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt es, wenn es weich ist, fest aus, und thut es nebst 6 Loth gesiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone, 8 Loth geschälten und fein geschnittenen Mandeln, 2 Loth Zitronat, einem halben Loth gestoßenem Zimmet an die gerührte Butter, steint dann 30 geschälte Zwetschgen aus, schneidet sie von einander, dämpft sie in einem Stückchen Butter, thut sie auch dazu, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, und rührt ihn zuletzt darunter. Als-

dann bestreicht man ein Kuchen- oder Potage-Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Ist es ein Blech, wovon der Rand abgeht, so bleibt der Kuchen auf dem untern Boden liegen; gehet aber der Rand nicht ab, so wird er auf eine Platte gestürzt.

Bemerkung. Wie die Butter leicht gerührt wird: Man schneidet sie zu kleinen Stückchen in eine Schüssel, setzt sie so lange auf Kohlen, bis sie durchaus weich, aber nicht ganz zergangen ist, und rührt sie mit einem hölzernen Löffel, der aber nicht schwarz seyn darf, so lange, bis sie recht leicht und weiß ist.

Hefen- und andere Backerei.

Anis-Kranz.

Zu einem mittelgroßen Kranz nimmt man ein Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt in der Mitte desselben 2 Eßlöffel voll Bierhefen und ein Trinkglas voll laue Milch an, und läßt den Teig bei gelinder Wärme gehen. Inzwischen verrührt man 6 Loth gestiebten Zucker und 8 Loth frische zerlassene oder nur weichgemachte Butter mit einem ganzen und 2 gelben Eiern nebst ein wenig süßer Milch recht stark, rührt es, wenn der Teig gegangen ist, nebst der Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, Alles fein länglich geschnitten, und 1 Kaffeelöffelchen voll Anis daran, schafft den Teig mit einem Löffel recht durch, nimmt ihn auf ein Brett, und würgt ihn so lange, bis sich der Teig von der Hand losschält; sollte er zu feucht seyn, so wird mit ein wenig Mehl nachgeholfen.