

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

Hefen- und andere Backerei.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

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.

Alsdann macht man 3 gleiche Wargeln daraus, sicht solche in einander wie einen Zopf, formirt (bildet) aus diesem einen Kranz oder ein Herz, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech, läßt ihn bei gelinder Wärme noch einmal gehen, bestreicht ihn dann mit einem verklopften Ei, überstreut ihn mit einer Hand voll geschälten und klein gehackten Mandeln, welche mit einer kleinen Hand voll Zucker und etwas Zimmet vermischet sind, und backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen.

Kleine Aepfelküchlein.

Man schält 6 saure Aepfel, zerschneidet sie, und kocht sie mit halb Wasser, halb Wein und einem Stückchen Zucker weich und ganz kurz ein, treibt sie durch einen Seiber in eine Schüssel, und rührt 2 Loth fein geschnittenen Zitronat, ein Viertelpfund geschälte und klein gestoßene Mandeln, 4 Loth gewaschene kleine Rosinen und für 2 Kreuzer geriebenes Milchbrod darein. Hierauf rührt man 4 Loth Butter leicht, nimmt die verrührten Aepfel dazu, schlägt von 3 Eiern das Weiße zu steifem Schaum, rührt ihn langsam darein, bestreicht ein Blech mit Butter, überstreut es mit geriebenem Milchbrod, setzt von der Masse eines Eies groß Häuflein darauf, überstreut sie mit geriebenem Milchbrod, mit Zucker und Zimmet vermengt, und backt sie im Ofen gelb.

Fremder Kuchen.

Zwei Meflen oder einen halben Bierling (den 8ten Theil eines Würtemb. Simri) feines Mehl nimmt man in eine Schüssel, läßt es durchein warm werden, thut ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, stößt ein halbes Loth Muskatblüthe, eine Muskatnuß, ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Quint Gewürznelken und ein wenig Ingwer zusammen fein, thut es nebst ein wenig Salz, der fein

geschnittenen Schale von einer Zitrone, auch Zitronat und Pomeranzenschalen, so viel man will, dazu, schafft dieß Alles unter das Mehl, verrührt nun ein Trinkglas voll gute weiße Bierhefen, 4 ganze Eier und von 6 andern das Gelbe tüchtig mit einem Trinkglase voll Rosenwasser und mit einem Glase voll süßem Rahm, macht das in der Schüssel untereinander geschaffte Mehl, wozu noch ein halbes Pfund weichgemachte Butter kommt, damit an, und nimmt, wenn es noch an Feuchtigkeit fehlen sollte, so viel süßen Rahm dazu, bis der Teig die Feste eines Butterkuchens hat. Wenn dieß recht zusammen geschafft ist, nimmt man gewaschene und im Wasser aufgekochte große und kleine Rosinen (von jeden ein halbes Pfund), schneidet die großen Rosinen (Zibeben) nach Herausnehmung der Kerne länglich, und schafft, wenn beide Arten abgekühlt sind, dieselben unter den Teig. Zu diesem Kuchen gehört eigentlich eine viereckige, einer starken Hand hoch gemachte Form von weißem Blech, im Ermanglungsfall kann aber auch ein Potageblech mit hohem Rand genommen werden. Diese Form oder dieses Blech wird nun mit Butter bestrichen, mit feinem Semmelmehl bestreut, die Masse darein gefüllt, der Kuchen, wenn er zuvor recht reif ist, in frischer Ofenhize gebacken, und dann auf die gehörige Platte gestürzt. Sobald er kalt ist, macht man ein weißes Eis darüber von einem Viertelpfund gestebtem Zucker, dem Schaum von 2 Eiweiß und etwas Zitronensaft. Wenn dieses Eis getrocknet ist, kann der Kuchen aufgestellt werden.

Ein Fisch von Sesentaig.

Ein völliges Pfund feines Mehl nimmt man in eine Schüssel, macht von dem Innern des Mehls einen Vortag mit 2 Eßlöffeln voll guten Bierhefen und einem halben Schoppen warmer Milch, läßt

denselben reif werden, verrührt 4 Eier mit noch einem halben Schoppen Milch und anderthalb Viertelpfund (12 Loth) frischer Butter, schafft den Teig mit diesem Allem untereinander, ein wenig Salz und 4 Loth geseibten Zucker darein, klopft ihn so lange, bis er sich von der Schüssel losschält, würgt ihn noch auf dem Backbrett, und wälzt ihn dann so dick wie einen Federkiel aus. Nun kocht man ein Viertelpfund gewaschene große und eben so viel kleine Rosinen, ein wenig klein geschnittene Zitronenschale und etwas Zucker mit einem halben Schoppen Wein über dem Feuer ganz kurz ein, läßt sie kalt werden, streut sie auf dem ausgewälten Teig herum, überschlägt denselben dreifach, macht daraus die Gestalt eines Fisches, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech, formirt darauf den Kopf und die Flossfedern, macht ein Auge von einer Rosine (Korinthe) und die Schuppen mit geschälten und in der Mitte, der Breite nach, von einander geschnittenen Mandeln (der Fisch muß krumm auf das Blech gelegt werden). Ehe jedoch diese (die Schuppen) darauf gesteckt, oder wie Schuppen gelegt werden, muß der Fisch noch einmal recht gehen (reif werden), wo man ihn dann mit einem Ei bestreicht und die Mandeln darauf legt. Ehe er in den Ofen gesetzt wird, überfährt man vermittelst eines in Rosen- oder frisches Wasser getauchten Pinsels die Mandeln, überstreut den Fisch dann sogleich mit Zucker, und backt ihn schön gelb.

Bemerkung. Statt der Rosinen kann man auch ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nehmen, dieselben mit Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Zitronenschalen vermengen, und über den ausgewälten Teig streuen. Wer diesen Fisch recht delikant haben will, kann ihn mit eingemachten Kirschen oder sonst einer Frucht, nur nicht mit Johannisbeeren belegen.

Stoek-Rüchlein.

Zu einer großen Platte voll nimmt man ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, schneidet ein halbes Pfund frische Butter, thut es nebst 4 Eßlöffeln voll dickem saurem Rahm, dem Gelben von 4 Eiern und 4 Loth gesiebtem Zucker dazu, mengt Alles recht untereinander, würgt es zu einem Teig, wälzt ihn so dünn wie möglich aus, sticht ihn mit einem Schoppen- oder Trinkglase aus, legt die Blättchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stupft sie ein wenig mit einer Gabel, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmet, und backt sie in einem kühlen Ofen gelblich. Es muß sehr Acht gegeben werden, sie sind gleich verbrannt und müssen mehr weißlich als braun seyn.

Ein Gâteau (Gato) oder gefüllter Hefenkuchen.

Ein halbes Pfund frische Butter rührt man leicht, schlägt 5 ganze Eier und von 5 andern das Gelbe darein, schafft hierauf ein Pfund feines Mehl, 3 Eßlöffel voll schöne weiße Bierhefen und ein Trinkglas voll laugemachten süßen Rahm nebst Salz darunter. Nun wird eine runde Kastrol oder ein anderes rundes tiefes Geschirr mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut (es kann auch unbestreut bleiben), dann die Masse eingefüllt, und wenn sie zuvor bei der Wärme recht reif geworden ist, in frischer Ofenhize gebacken. Sobald der Kuchen ein wenig abgekühlt ist, schneidet man den Deckel oben schön rund ab, nimmt die Krümmen oder das weiche Innere heraus, füllt eingemachte Früchte hinein, setzt den Deckel wieder darüber, stürzt den Kuchen auf eine Platte, bestreut ihn mit Zucker, und gibt ihn zu Tische.

Ein Gateau (Kuchen) von Käse mit Schinken.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, schlägt 3 ganze Eier und von 4 andern das Gelbe hinein, nimmt nach diesem ein halbes Pfund geriebenen Parmesanläse, ein halbes Pfund magern, nicht zu stark gesalzenen, gesottenen und fein geschnittenen Schinken nebst einem halben Pfund feinem Mehl, und wenn dieß Alles wohl untereinander gerührt ist, ein wenig Pfeffer und 3 bis 4 Eßlöffel voll gute dicke weiße Bierhefen, auch etwas laugemachten süßen Rahm dazu, daß die Masse in der Dicke wie bei einem Kadankuchen (Gugelhopfen) ist, bestreicht nun eine runde glatte Form oder Kastrol mit Butter, bestreut sie mit ganz feinem Semmelmehl, füllt die Masse ein, läßt sie an einem warmen Orte recht gehen, setzt den Kuchen in einen nicht zu heißen Ofen, daß er eine schöne Farbe bekommt, und trägt ihn kalt auf. Er wird entweder zum Nachtschiff oder als Zwischenplatte (haupt-sächlich für Herren) gegeben.

Kleine Gugelhopfen.

Ein Viertelpfund Mehl rührt man mit einem starken Löffel voll dicken Bierhefen und so viel lauer Milch an, daß der Taig wie ein dicker Spazentaig wird, und läßt ihn bei gelinder Wärme gehen. Hierauf macht man von 5 Loth Butter, 2 Eiern, einem Trinkglase voll Milch und 14 Loth Mehl einen Taig an, der ungefähr wie der erste ist, rührt dann den ersten Taig, wenn er gegangen ist, darunter, thut 2 Loth Zucker, etwas Salz und die am Reibeisen abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, klopft den Taig noch so lange, bis er sich vom Löffel losschält, füllt ihn in kleine zuvor mit Butter bestrichene Mödel, läßt ihn noch einmal gehen, und backt sie in einem nicht sehr heißen Ofen.

Sesekolatschen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, thut ein halbes Pfund weichgemachte Butter, ein wenig Salz, 2 Eßlöffel voll Zucker, eine halbe geriebene Muskatnuß, ein wenig Zitronenschale und 2 Eßlöffel voll gute dicke Bierhefen dazu, rührt es mit dem Gelben von 8 Eiern, welche zuvor mit lauer Milch verrührt seyn müssen, zu einem nicht zu festen Taig an, arbeitet ihn recht durch, und setzt eines Hühnereies große Klöße davon auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht, wenn sie alle beisammen sind, mit der Spitze eines Eies eine Höhlung darein, thut nach Belieben etwas Eingemachtes darauf, läßt die Klöße an einem warmen Ort langsam gehen, überstreicht sie, wann sie reif sind, mit einem leichten Schaum, bestreut sie stark mit Zucker, besprengt sie mit frischem Wasser, und backt sie in mäßiger Hitze.

Kannstädter Bregeln.

Man nimmt ein völliges Pfund Mehl, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, 4 Loth frische Butter und etwas geriebene Zitronenschale, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schaum, rührt für 2 Kreuzer Rosenwasser dazu, und das Obige mit an, thut 2 Eßlöffel voll starke Bierhefen dazu, gießt, wenn es nöthig ist, noch etwas laue Milch daran, daß der Taig in der Dicke wie zu Dampfnudeln wird, und läßt ihn bei gelinder Wärme gehen. Alsdann verfertigt man kleine Bregeln oder Ringlein davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech, läßt sie noch einmal gehen, verrührt ein Ei mit ein wenig gestoßenem Zucker oder Honig, bestreicht die Bregeln damit, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb. Sie lassen sich lange aufheben.

Nürnbergers-Rolatschen.

Man verrührt 4 Eier mit einem halben Trinkglase süßer Milch, 4 Loth gestebtem Zucker, eine Messerspiße voll Muskatblüthe, ein wenig Salz und 3 Eßlöffeln voll weißen Bierhefen recht stark, rührt so viel Mehl darein, daß es einen leichten Taig zum Auswällen gibt, schafft ihn recht durch, wällt ihn dann aus, schneidet ein Viertelpfund Butter darauf, überschlägt ihn, und wällt ihn aus wie einen Buttersaig. Alsdann wällt man ihn abermals halb Fingers dick aus, sticht eines Thalers große Küchlein davon aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie bei gelinder Wärme gehen, überstreut sie dann mit Zucker, bespritzt sie vermittelst eines Pinsels mit Wasser, und backt sie im Ofen gelb.

Pfaffenmützen von Aepfeln.

Hiezu nimmt man Borsdorfer, Renetten oder andere gute Aepfel von mittlerer Größe, schält solche, schneidet oben einen Deckel ab, und höhlt sie aus. Hierauf rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit süßem Rahm glatt an, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, thut 2 Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Zimmet, etwas abgeriebene Zitronenschale dazu, verdünnt es mit einem halben Schoppen süßem Rahm, läßt es unter beständigem Rühren zu einer dicklichen Creme kochen, und richtet sie zum Erkalten an. Nun wällt man einen guten Butter- oder Weintaig eines Messerrückens dick aus, schneidet viereckige Stückchen davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stellt auf jedes derselben einen Aepfel, füllt diese mit der Creme voll, schlägt die 4 Ecken vom Taig oben zusammen, bestreicht sie mit einem Ei, und backt sie im Ofen gelb. Sie können auch mit einem weißen Eis überzogen, mit Streuzucker überstreut und wieder abgetrocknet werden.

Portugiesische Küchlein.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, nimmt 4 Loth gestiebten Zucker darein, ein wenig Muskatblüthe, eine halbe auf dem Reibeisen abgeriebene Zitronenschale und 12 Loth feines Mehl dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, und rührt ihn auch an die Masse. Nun werden kleine Pastetenformen mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, von der Masse halb voll gefüllt, und im Ofen langsam gebacken.

Schodes.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl und ein wenig Salz in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll gute dicke Hefen in die Mitte desselben, verrührt in einem andern Geschir 10 Eier mit 8 Loth weich gemachter Butter, und rührt damit das Mehl und die Bierhefen zu einem festen Teig an; sind es nicht Eier genug, so nimmt man noch eines oder 2 dazu, würgt den Teig so stark, daß man ihn ohne Mehl auf dem Backtisch verarbeiten kann, und läßt ihn eine Stunde bei gelinder Wärme gehen. Alsdann macht man von eines Hühnereies groß abgebrochenen Teigstückchen runde platte Küchlein, läßt sie, wenn sie alle beisammen sind, in einer großen Pfanne mit siedendem Wasser und Salz einige Mal aufkochen, zieht sie dann durch ein kaltes Wasser, thut sie auf ein reines Tuch oder Sieb, daß sie ablaufen, legt sie hierauf auf ein sauberes Blech, und backt sie im Ofen gelb. Es ist ein gutes Backwerk zu Wein und Kaffee.

Bemerkung. Es darf kein Wällholz zum Plattmachen der Küchlein genommen werden, man muß ihnen mit der Hand die Rundung in der Dicke eines Federkells geben.

Kleine Semmelfuchen.

Ein halbes Pfund fein geriebenes Semmelmehl nimmt man mit einem halben Pfund gestiebtem Zucker in eine Schüssel, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, schneidet 4 Loth frische Butter darein, würgt es mit einem ganzen und 3 gelben Eiern nebst einem starken Eßlöffel voll Rosenwasser zusammen wie einen Buttersaig, wället ihn 2 Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einem Schoppen- oder anderm Glase aus, legt die ausgestochenen Küchlein auf ein mit Butter bestrichenes Papier, kräufelt sie neben am Rand ein wenig, bestreicht sie mit Eiweiß, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und backt sie im Ofen gelb.

Süße Speckküchlein.

Man macht von Buttersaig runde Küchlein, wället solche eines starken Messerrückens dick, bestreicht sie mit einem Ei, vermengt klein gewürfelt geschnittenen Zitronat, gröblich gestoßenen weißen Zuckerkandis mit gewürfelt geschnittenem und mit Zucker bestreutem Zitronenmark, streut es über die bestrichenen Küchlein, backt sie im Ofen halb fertig, schlägt inzwischen 1 bis 2 Eiweiß zu Schaum, rührt eine Hand voll Zucker darein, bestreicht die Küchlein eines halben Fingers dick damit, und backt sie vollends aus. Auch kann man sie zuerst halb ausbacken, dann mit dem Schaum bestreichen, und nach diesem erst mit dem Vermengten bestreuen.

Tyroler-Krapfen.

Man rührt ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, eben so viel Butter, 6 Loth Zucker, ein wenig Anis und geschnittene Zitronenschale nebst einem Viertelpfund Mehl mit 2 Eigelb und einem Eßlöffel voll Wein zu einem Saig zum Auswällen an, nimmt denselben auf ein Brett, wället ihn eines kleinen

Fingers dick aus, schneidet ihn zu dreieckigen Stückchen, bestreicht die Krapsen mit einem Ei, bestreut sie mit Zucker, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie im Ofen.

Ulmer Brod.

Man nimmt 2 Meflen *) oder 2 Pfund feines Mehl, macht die Hälfte davon mit 2 Eßlöffeln voll guten dicken Hefen und einem Schoppen Milch an, läßt es bei gelinder Wärme so lange gehen, bis es in der Mitte wieder einfällt, nimmt hierauf 3 große Eßlöffel voll, oder wenn man es süßer haben will, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, eine halbe am Reibeisen abgeriebene Zitronenschale, nach Belieben Anis, 3 Eßlöffel Rosenwasser, 2 Loth Pomeranzenschalen und eben so viel Zitronat, Beides fein geschnitten, dazu, verrührt ein Ei mit einer welschen Nuß groß zerlassener Butter, thut es nebst dem übrigen Mehl und so viel Milch, als zur Festigkeit des Teigs nöthig ist, auch dazu, und schafft es tüchtig durcheinander, daß es einen festen Teig gibt. Nun wird dieser auf ein Nudelnbrett genommen, so lange gewürgt, bis der Anis anfängt herauszufallen, zu einem oder zwei länglich runden Broden gemacht, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, wenn es noch einmal gegangen ist, ein Schnitt oben der Länge nach darein gemacht, und in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb gebacken. Sollte der Teig nicht fest genug seyn, so darf wohl noch etwas Mehl genommen werden. — Wenn man dieses Brod am andern Tage zu Schnitten schneidet, dieselben auf einem Rost gelblich röstet, so können sie sehr lange aufgehoben werden; auch kann man sie im Ofen gelb rösten.

*) Ein solches Meflen ist der sechzehnte Theil eines württembergischen Simri.

Wasser-Rüchlein.

Man setzt einen halben Schoppen Wasser mit 4 Loth frischer Butter über das Feuer, schafft so viel feines Mehl darein, bis es wie ein gebrührter Teig ist, thut denselben in eine Schüssel, rührt ihn mit 3 Eiern nebst ein wenig Salz an, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn ein wenig, wälzt ihn eines starken Messerrückens dick aus, sticht ihn mit einem Trinkglase aus, oder schneidet 2 Finger breite und eben so lange Schnitten davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmet, und backt sie im Ofen gelb.

Leichte Waffeln.

Einen Schoppen dicken süßen Rahm schlägt man mit einem Schaumbesen zu einem Schaum, rührt nach und nach das Gelbe von 4 Eiern und 3 Hände voll feines Mehl nebst 4 Loth Butter, welche zuvor zerlassen und wieder ein wenig abgekühlt seyn muß, darein, schlägt hierauf das Weiße von 4 Eiern zu einem steifen Schaum, rührt ihn nebst dem gehdrigen Salz auch darein, backt dann im Waffeleisen Waffeln daraus, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und gibt sie warm auf den Tisch.

Schnee-Waffeln.

Ein Viertelpfund frische Butter rührt man leicht, das Gelbe von 4 Eiern und 12 Loth feines Mehl darein, spriegelt einen halben Schoppen dicken süßen Rahm schaumig, schlägt das Weiße der 4 Eier zu Schaum, rührt dann Beides letztere untereinander, daß die Butter und das Mehl damit angerührt werden können, thut eine Hand voll gestebten Zucker, ein wenig abgeriebene Zitronenschale und 1 Quint fein gestoßenen Zimmet dazu, rührt dieß Alles zusammen wohl durch, und backt nun die Waffeln

langsam. Das Eisen muß jedes Mal mit Butter bestrichen werden. Sie werden nun mit Zucker und Zimmet überstreut, und warm aufgetragen.

Waffeln mit Hesen.

Drei Viertelpfund Butter rührt man leicht, dann je 1 Ei, 1 Eßlöffel voll feines Mehl und ein wenig Milch darein, und macht damit fort, bis 10 Eier, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 1 Schoppen Milch darin sind; zuletzt wird noch eine abgeriebene Zitronenschale, etwas Zucker, Salz und ein starker Eßlöffel voll Bierhesen eingerührt. Wenn nun der Teig hübsch gegangen ist, backt man die Waffeln in dem zuvor heiß gemachten Eisen, und bestreut sie noch warm mit Zucker und Zimmet. Diese Portion gibt 20 Waffeln von mittlerer Größe.

Gute Waffeln.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 9 Eier eines um das andere darein, thut ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, eine Hand voll gesiebten Zucker, 9 Eßlöffel voll Rosenwasser, 3 Eßlöffel voll Kirschengeist oder guten Brantwein, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone nebst einem Viertelpfund feinem Mehl dazu, und rührt Alles recht glatt und leicht. Nun macht man das Eisen heiß, und backt die Waffeln wie gewöhnlich, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und gibt sie so frisch wie möglich auf den Tisch.

Zitronenbrod von Hesen.

Ein Pfund feines Mehl nimmt man mit ein wenig Salz, 4 Loth gesiebttem Zucker und einigen Eßlöffeln voll guten weißen Hesen in eine Schüssel, zerläßt ein Viertelpfund frische Butter, gießt ein halbes Trinkglas laue Milch daran, rührt 2 ganze Eier und von 3 andern das Gelbe darunter, und mit diesem das Mehl an, thut die abgeriebene Schale

von einer Zitrone dazu, und schafft den Teig recht zäh. Nun werden eines Fingers lange Bröckchen davon gemacht, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, sobald sie bei gelinder Wärme gegangen sind, mit einem Ei bestrichen, in frischer Ofenhitze gebacken und mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gefüllte Zweifelstricke.

Man verrührt das Gelbe von 8 Eiern in einer Schüssel mit einem Viertelpfund geseibtem Zucker und 6 Eßlöffeln voll Rosenwasser recht stark, schafft etwas weniger als ein Pfund Mehl darein, so daß er in der Dicke wie ein Buttersaig ist, wälzt ihn halb dick aus, läßt ihn zwischen einer Serviette ein wenig abtrocknen, und überschlägt ihn zwei Mal wie einen Buttersaig. Zur Fülle stößt man ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, und rührt solche mit 6 Loth geseibtem Zucker, 2 ganzen und 3 gelben Eiern eine Viertelstunde. Zur zweiten Fülle schneidet man 2 Loth Zitronat und etwas Zitronenschalen fein, nimmt es nebst einem Viertelpfund gewaschenen großen und kleinen Rosinen, einem halben Schoppen Wein, einem Stückchen Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet und 4 gestoßenen Gewürznelken in ein Geschir, läßt es kochen, röstet dann eine kleine Hand voll geriebenes Schwarzbrot in einem Stückchen Butter, thut es an die gekochten Rosinen, und nimmt es auf eine Platte zum Erkalten. Alsdann wälzt man den gefertigten Saig zu 2 gleichen Theilen eines Messerrückens dick aus, überstreicht den einen mit der Mandel- und den andern mit der Rosinen-Fülle, rollt jeden besonders zusammen, legt beide Theile auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, schlingt sie in einander, daß sie wie ein Strick oder wie ein Zopf aussehen, bestreicht sie mit

mit einem verklepperten Ei, und backt sie im Ofen gelb. Hierauf macht man ein rothes und ein weißes Eis, überstreicht damit den einen Theil roth und den andern weiß, trocknet sie wieder, legt sie auf eine Platte, und gibt es zum Nachtsch oder als eine Zwischenplatte auf den Tisch.

Schmalzbäckerei.

Gewöhnliche Fastnacht Kuchen.

Man setzt einen Schoppen süße Milch mit 6 Loth frischer Butter und ein wenig Salz über das Feuer, rührt, wann die Butter zergangen und die Milch beinahe siedend ist, so viel Mehl darein, daß es einen Teig zum Würgen gibt, schlägt, ehe man diesen aus dem Geschirr nimmt, ein Ei darein, und läßt ihn auf dem Backbrett ein wenig abkühlen. Alsdann wälzt man den Teig ganz dünn aus, macht mit dem Backrädchen beliebige Stückchen davon, backt sie in heißem Schmalz gelb, rüttelt sie fleißig, damit sie recht auflaufen, und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker.

Berliner Pfannkuchen.

Man nimmt anderthalb Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt etwa den vierten Theil davon mit etwas Bierhefen und Milch an, und läßt es gehen. Wenn es reis ist, rührt man einen halben Schoppen dicken süßen Rahm, 4 Loth gestoßenen Zucker, einen halben Schoppen zerlassene Butter, 8 bis 10 Eigelb, noch etwas Bierhefen und Salz darunter, schafft den Teig recht glatt, und läßt ihn noch einmal gehen; nun werden kleine Küchlein eines halben Fingers