

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, 1833

Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

Trinkglas voll Milch und ein klein wenig Salz schafft man tüchtig durcheinander, wälzt den Teig 2 Messerrücken dick aus und perfertigt einen Kuchen, zwickelt ihn auf der Seite, oder bestreicht ein Tortenblech, und legt es mit dem Teig aus, schält 10 Zitronen ganz rein ab, schneidet sie in Rädchen, nimmt die Kerne heraus, legt die Rädchen in eine Schüssel, bestreut sie mit 12 Loth fein gestoßenem Zucker, und begießt sie (wenn man will) mit ein wenig Maraschin (ein bekannter feiner Liqueur); dann nimmt man 8 Loth Biscuit oder Zuckerbrod, legt den Boden damit aus, die Zitronen-Rädchen darauf, verührt 6 gelbe und 4 ganze Eyer gut, nimmt 1 Schoppen dicken süßen Rahm dazu, gießt dieß durch ein Haarsieb, rührt ein Viertelsfund gestoßenen Zucker dazu, gießt es in die Torte, backt sie langsam, und bestreut sie stark mit feinem Zucker.

K u c h e n.

Kirschen-Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter mit 8 gelben und 4 ganzen Eiern schaumig, schneidet 5 — 6 Kreuzerwecken oder Weißbrode würflicht, feuchtet sie mit einem kleinen Trinkglas voll gutem Kirschengeist an, thut sie nebst 3 Pfund abgezapften schwarzen Kirschen zu der gerührten Butter, schneidet ein Viertelsfund Zitronat ganz fein würflicht, ein halbes Loth feinen Zimmet, 8 — 10 Gewürznelken und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, rührt dieses Alles gut durcheinander, bestreicht einen Schnecken- oder Gugelhopsen-Modell stark mit Butter, streut ihn mit Muttschel- oder Semmel-Mehl aus, und backt ihn in einem mittelwarmen Ofen. Kann man den Kuchen 6 — 8 Stunden, ehe man ihn braucht, backen, damit er kalt wird, so ist es besser, als wenn er noch warm zu Tische kommt.