

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**

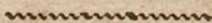
Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1833

Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

über gewässert ist, so wird es in einer Kachel mit kaltem Wasser auf Kohlen gesetzt, daß es schnell in's Kochen kommt, und nur so lange wie ein hartes Ey gekocht. Wenn es wieder erkaltet ist, wird das Sauerkraut auf ein reines Tuch gelegt und abgetrocknet. Auf 3 Viertelpfund (24 Loth) Sauerkraut rechnet man 1 Pfund Zucker, schält 6 schöne Zitronen, nimmt das Abgeschälte in einer Kastrol mit Wasser über das Feuer, und läßt es halb weich kochen, daß man das Weiße von dem Gelben rein abschaben kann. Hierauf schneidet man das Gelbe ganz fein länglicht wie das Sauerkraut, und behandelt übrigens die abgeschälten Zitronen, wie man es bey den Zitronen-Torten angezeigt findet. Das Pfund Zucker wird nun in einer messingenen Pfanne mit nicht ganz einem Schoppen Wasser geläutert und abgeschäumt, dann das Zitronenmark daren gethan, und noch ein wenig mitgekocht, nach diesem das Kraut mit den geschnittenen Zitronen so lange auf Kohlen gekocht, bis es ganz kurz eingekocht ist. Hierauf thut man es in ein sauberes Geschirr, läßt es darin kalt werden, braucht es entweder sogleich, oder hebt es in einem Zucker-Glas oder Porzellangeschirr auf. Die Torte wird von einem Weinbakes-Taig verfertigt, und dabey sonst Alles wie bey einer andern Torte gemacht.



R u c h e n.

Apfel-Buchen mit Buttersaig.

Es werden saure Äpfel geschält und geschnitzet, eine große Hand voll gesiebter Zucker, 1 Quint ge-

stosener Zimmet, 3 Eyer und ein Viertelfund zerlassene Butter unter einander gerührt, die Apfelschnitze darin umgekehrt, und dicht in einen von Buttersaig ausgewälten Kuchen gelegt. Hierauf vermengt man eine Hand voll geschälte und zartgeschnittene Mandeln mit etwas gestoßenem Zucker, streut es über die Äpfel, und backt den Kuchen. Wer den Zimmet nicht liebt, kann statt dessen etwas abgeriebene Zitronenschale darein thun.

Äpfel-Kuchen auf andere Art.

Ein halbes Trinkglas süße Milch, 3 Egelb, ein Viertelfund zerschnittene Butter, 3 Eßlöffel voll Bierhefen und ein wenig Salz würgt man mit feinem Mehl zusammen, bis es ein leichter Saig zum Wälten ist, wället nach der Größe des Kuchenblechs Böden daraus, schneidet 6 bis 8 Äpfel zu dünnen Schnitzen, läßt sie mit einem Glase Wein schnell aufkochen, daß sie nur ein wenig weich werden, verrührt sie aber nicht, kocht auch ein Viertelfund große und kleine Rosinen mit einem Glase Wein ein wenig auf, läßt dann Beydes erkalten, vermischt ein halbes Loth gestoßenen Zimmet mit einem Viertelfund gestoßenem Zucker, bestreicht das Kuchenblech mit Butter, legt den einen gewälten Boden darein, von den Apfelschnitzen und Rosinen darauf, Zucker und Zimmet darüber, wieder einen Boden darauf, und fährt so mit der Fülle und den Böden darauf fort, bis Beydes zu Ende ist. Wenn dieß fertig ist, läßt man den Kuchen gehen, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, streut ihn, ehe er in den Ofen kommt, mit einer Hand voll geschälter und geschnittener Mandeln nebst ein wenig Zucker, und backt ihn langsam.

Kuchen von Borsdorfer-Aepfeln.

Von einem recht guten Buttermayg wird ein Kuchen, so groß man ihn haben will, wie gewöhnlich ausgewället, und ein Potage- oder anderes Kuchenblech damit ausgelegt. Zu einem mittelgroßen Kuchen vermischt man 8 Loth gewaschene kleine Rosinen mit der klein geschnittenen Schale von einer halben Zitrone und 2 Loth ebenfalls fein geschnittenen Pomeranzenschalen, und streut sie auf den Taig. Nun schält man Borsdorfer-Aepfel, so viel man nöthig hat, schneidet sie in der Mitte entzwey, sicht das Kernhaus heraus, kehrt sie in etwas Wein, mit Zitronensaft und Zucker vermischt, um, belegt den Kuchen damit recht dicht, zerläßt ein Stückchen Butter, bestreicht damit vermittelst eines Pinsels die Aepfel, bakt ihn im Backofen, und bestreut ihn nach dem Backen mit Zucker und Zimmet.

Kuchen von gekochten Aepfeln mit einer Kruste.

Zu einem Kuchen für 6 Personen werden 8 saure Aepfel geschält und geschnitzet, 4 Loth kleine und eben so viel große Rosinen gewaschen, 4 Loth frische Butter in einer Kastrol zerlassen, die Aepfel und Rosinen, ein Stücklein Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, 1 Quint gestoßener Zimmet, 4 gestoßene Nägelein und 2 Loth länglicht geschnittene Pomeranzenschalen darein gethan. Wenn dieß Alles beysammen ist, deckt man das Geschir zu, dämpft die Aepfel bis sie weich sind, richtet sie dann auf eine Platte an, und läßt sie kalt werden, legt in ein mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreutes Kuchenblech einen dünn ausgewälleten Boden von Buttermayg, breitet die abgekühlten Aepfel eines halben Fingers dick darin aus, vermengt 4 Loth geschälte grob gestoßene Mandeln und ein ganz geriebenes Milchbrod mit

einer Hand voll gestoßenem Zucker und einem Kaffeelöfflein Zimmet, streut dieß Alles über den Kuchen, schneidet 4 Loth frische Butter darauf, und backt ihn gelb.

Kuchen von Süß-Aepfeln.

Man schält 7 bis 8 Süßäpfel, schneidet sie zu ganz dünnen Schnitzen, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet darüber, mengt es unter einander, und läßt es stehen. In dessen verrührt man 8 Eyer stark mit einem halben Schoppen süßem Rahm und 2 Eßlöffeln voll Rosenwasser, nimmt 4 Hände voll Semmelmehl und eine Hand voll gestoßenen Zucker in eine Schüssel, rührt dieß mit dem Angemachten eine Viertelstunde, 8 gestoßene Nägelein dazu, dann erst die geschnittenen Aepfel darunter, bestreicht eine Kastrol oder ein rundes tiefes Blech eines kleinen Fingers dick mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie langsam. Wenn der Kuchen fertig ist, wird er auf eine Platte gestürzt, und mit Zucker bestreut.

Kuchen von frischen Bratwürsten.

Zu einem mittlern Kuchen rührt man ein Viertelfund Butter leicht, schlägt 2 ganze Eyer und von 2 andern das Gelbe darein, nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, 2 große Eßlöffel voll Bierhefen, 6 Eßlöffel warme Milch, das benöthigte Salz und etwas Muskatnuß dazu. Wenn der Taig wohl geklopft ist, läßt man ihn gehen, bratet 3 Bratwürste auf dem Rost oder in einer Kachel, läßt sie ein wenig erkalten, bestreicht ein Kuchenblech mit Butter, streut es mit Mutschelmehl, breitet die Hälfte des gegangenen Taigs darin aus, schneidet die Bratwürste zu dicken Rädchen, legt sie auf dem Kuchen dicht zusammen, den übrigen Taig darüber, schlägt den untern Theil

mit dem Messer aufwärts, läßt den Teig noch einmal gehen, stupft ihn ein wenig, und backt ihn in frischer Hitze. Dieser Kuchen kann zu Gemüsen, als: Braunkohl, grünen oder eingemachten Bohnen, auch zu Sommerkohl oder Weißkraut gegeben werden.

Englischer Kuchen.

Ein halbes Pfund frische Butter rührt man leicht, thut anderthalb Viertelpfund gestiebten Zucker und ein halbes Pfund feines Mehl jedes besonders auf einen Teller, wascht ein Viertelpfund kleine Rosinen, und trocknet sie wieder, rührt das Gelbe von 8 Eiern, eines um das andere in die Butter, zu jedem Ey einen Eßlöffel voll Zucker und einen Kochlöffel voll Mehl, zuletzt den von 2 Eyweiß geschlagenen Schaum, hierauf erst die getrockneten Rosinen und das Abgeriebene von einer halben Zitrone dazu, füllt die Masse auf einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Bogen Papier, breitet sie zu einem runden Kuchen 2 Messerrücken dick aus, vermengt 4 Loth geschälte und länglicht zart geschnittene Mandeln mit ein wenig gestoßenem Zucker, streut dieß über den Kuchen und backt ihn langsam.

Glacirter (gecister) Kuchen.

Man schält so viel Borsdorfer-Aepfel, daß man einen mittelgroßen Kuchen damit belegen kann, schneidet sie in der Mitte von einander, das Kernhaus heraus, legt sie in ein breites Geschirr, gießt einen halben Schoppen ($\frac{1}{4}$ Bouteille) Wein darauf, thut etwas Zucker, einige ganze Nägelein, ein Stückchen Zimmet dazu, setzt sie zugedeckt auf Kohlen, läßt sie ein wenig dämpfen, und nimmt sie, wenn sie halb weich sind, auf eine Platte zum Erkalten.

Hierauf belegt man ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech mit einem dünn gewällten Boden von Buttertaig, legt die abgekühlten Äpfel dicht neben einander darauf, vermischt 4 Loth ungeschälte gestoßene Mandeln mit einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimmet und einem starken Eßlöffel voll gestoßenem Zucker, streut es zwischen die Äpfel, daß aber ja nichts oben darauf kommt, und backt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen. Nun wird die zurückgebliebene Sauce von den Äpfeln durch einen Schaumlöffel gegossen, 4 Loth Zucker und ein Trinkglas voll Wein dazu gethan, und dieses so lange auf Kohlfener gekocht, bis es wie ein Syrup ist, dann werden die Äpfel nach dem Backen damit bestrichen, daß sie eine Glace (Eis) bekommen, und nun wird der Kuchen aufgetragen.

Guß-Kuchen.

Man bestreicht ein Apfelfuchen- oder Potageblech mit Butter, legt es mit Oblaten aus, rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit 3 Eweiß eine Viertelstunde, schneidet 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone länglicht, und 6 Loth geschälte Mandeln nur der Breite nach von einander, rührt alles Geschnittene nebst 1 Loth feinem Mehl und dem Saft von einer halben Zitrone an den Zucker, füllt die Masse auf die Oblaten, und läßt sie nur langsam backen.

Zu einem Sesenkuchen

nimmt man 4 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rührt das innere Mehl mit 4 Eßlöffeln guter Hefe und einem Schoppen warmer Milch an, läßt den Taig gehen, bis er reif ist, schneidet ein Pfund frische Butter darein, rührt 6 Eyer, etwas Salz und laue Milch daran, und schafft den Taig mit

der Hand so lange, bis er zähe ist, und sich ganz von der Hand losschält. Alsdann läßt man ihn wieder gehen, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt den gegangenen Zaig darauf, drückt ihn mit der Hand aus einander, und läßt ihn noch einmal gehen. Ist er reis, so schneidet man in der Mitte kreuzweise Striche oder Witscheln mit dem Messer darein, bestreicht den Kuchen mit einem Ey, bestreut ihn in der Mitte mit Salz und Kümmel, und bringt ihn gleich in den Ofen.

Zimbeer-Kuchen.

Zu einem mittlern Kuchen setzt man eine halbe Maaß verlesene Himbeeren mit einer Hand voll gestoßenem Zucker in einem reinen Geschir auf schwache Kohlen, kocht sie nur ein wenig, ohne darin zu rühren, thut sie auf eine kleine Platte, daß sie kalt werden, bestreicht das Blech zu dem Kuchen mit Butter, streut es mit Semmelmehl, legt ein Blatt von gutem Buttersaig bis an den halben Rand darein, die abgekühlten Himbeeren darauf, rührt ein Viertelpfund Butter mit 6 Eigelb zu einer leichten Masse, nimmt 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst einem großen Eßlöffel voll Semmelmehl dazu, rührt es noch ein wenig damit, eine Hand voll gestoßenen Zucker, 1 Quint gestoßenen Zimmet und 3 Eßlöffel voll süßen Rahm daran, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt ihn kurz vor dem Einfüllen der Masse darein, und backt den Kuchen langsam. Er ist für 6 Personen groß genug.

Zimbeer-Kuchen auf andere Art.

In einem halbpfündigen Gogelhopfen-Model läßt man eine halbe Maaß verlesene Himbeeren mit einer Hand voll gestoßenem Zucker in einer messin-

genen Pfanne ein wenig anziehen, schüttet aber kein Wasser daran, weil die Himbeeren wässerig sind, thut sie hierauf auf eine Platte, damit sie kalt werden, nimmt ein Viertelfund geriebenes Brod, ein Viertelfund geschälte und zartgestoßene Mandeln nebst 4 Loth gestoßenem Zucker in eine tiefe Schüssel, und rührt dieß mit 6 Eiern eine starke Viertelstunde. Wird die Masse zu dick, so thut man noch ein paar Eiggelb daran, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von einer halben Zitrone so fein als möglich, nimmt das Geschnittene nebst einem Quint gestoßenem Zimmt auch in die Masse, bestreicht den Schneckenmudel stark mit Butter, streut ihn mit geriebenem Brod, thut die halbe Masse darein, die gekochten Himbeeren darüber, die übrige Masse darauf, und backt den Kuchen gleich. Frische Himbeeren können auch dazu genommen werden, wenn sie zuvor mit einer Hand voll gestoßenem Zucker eine Viertelstunde gebäigt worden sind.

Kuchen von Johannisbeeren.

Man bestreicht ein Kuchenblech von mittelmäßiger Größe, streut es mit Mutschelmehl, belegt es mit gutem Buttertaig, aber nicht weit herauf, rührt ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst eben so viel gesiebtem Zucker mit einem zuvor geschlagenen Schaum von 8 Eyweiß eine Viertelstunde, zupft so viel Johannisbeeren ab, als der Boden erfordert, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, und läßt sie eine Zeitlang in einem Geschirr stehen, füllt alsdann die Hälfte von der gerührten Masse in den Boden, die Johannisbeeren darüber, die übrige Masse darauf, und backt den Kuchen in einem nicht sehr heißen Ofen. Diese Größe ist für 5 bis 6 Personen hinlänglich.

Käse-Kuchen auf gewöhnliche Art.

Man rührt einen zarten sauren Käse eine Zeitlang in einer Schüssel, thut sogleich eine Hand voll weiß Mehl daran, dann 2 Eyer, ein Viertelfund zerlassene Butter, ein wenig Salz, ein paar Eßlöffel Rosenwasser, eine Hand voll gewaschene kleine Rosinen und ein Trinkglas voll Milch oder sauren Rahm dazu. Wenn dieß unter einander gerührt ist, wird die Masse auf einem von Butter- oder aufgeriebenem Taig gefertigten Kuchen gleich ausgebreitet, der Kuchen ein wenig mit zerlassener Butter begossen und gebacken.

Süßer Käse-Kuchen.

Zu einem mittelmäßig großen Kuchen macht man eine halbe Maaß Milch mit einem Stücklein Zucker siedend, verrührt 10 Eyer in einem Hasen, nimmt 6 Eßlöffel voll saure Milch dazu, gießt die verrührten Eyer in die Milch, und läßt sie unter beständigem Rühren über dem Feuer gerinnen. Sobald man sieht, daß sich's scheidet, gießt man's in eine Serviette, bindet diese zusammen, hängt sie auf, und legt einen Boden von Buttersaig in ein Kuchenblech. Sobald der Käse abgelaufen ist, rührt man eine Hand voll Mehl, etliche Eßlöffel Rosenwasser, eine Hand voll gestoßenen Zucker, ein Viertelfund zerlassene Butter, 3 Eyer, ein kleines Glas süßen Rahm, und zuletzt ein Viertelfund kleine und große Rosinen darein, breitet die Masse auf dem gefertigten Buttersaig aus, vermengt 4 Loth geschälte und länglicht geschnittene Mandeln mit etwas Zucker, stupft den Kuchen zuvor, übergießt ihn mit ein wenig zerlassener Butter

Butter, streut dann die Mandeln darüber, und backt ihn gelb.

Kirschen-Kuchen.

Von 2 Kreuzerwecken schneidet man die Rinde ab, reibt das Innere auf dem Reibeisen, nimmt ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln und eben so viel gestoßenen Zucker dazu, rührt diese 3 Stücke mit 8 Eiern eine halbe Stunde stark in einer tiefen Schüssel, dann einen Eßlöffel Rosenwasser, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone darein. Wenn die Masse so leicht wie ein Tortentaig ist, bestreicht man einen halbpfündigen Schneckenmodel dick mit anderthalb Viertelpfund Butter, bestreut ihn stark mit Semmelmehl, rührt kurz vor dem Einfüllen 2 Pfund abgezupfte Kirschen schnell in die Masse, und bringt den Kuchen gleich in den Ofen, daß sich die Kirschen nicht sehen.

Kirschenkuchen auf andere Art.

Von 2 Kreuzerwecken wird die Rinde abgeschnitten, und das Innere in halb Milch und halb Wasser kalt eingeweicht. Nun rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, nimmt ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, worunter einige bittere seyn können, eben so viel fein gestoßenen Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, anderthalb Quint Zimmet nebst einigen Nägelein, Beydes gestoßen, dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eiern zu Schaum, rührt ihn darein, und zuletzt 2 Pfund abgezupfte Kirschen auch in die Masse, und füllt solche in einen zuvor mit Butter bestrichenen und mit Semmel- oder Mutschel-

Mehl bestreuten Schnecken-Model oder in ein Postageblech, und backt den Kuchen im Backofen.

Wer will, kann auch Pomeranzen-Schalen und Zitronat dazu nehmen.

Kirschenkuchen dritte Art.

Man reibt 2 Kreuzerwecken ab, schneidet sie von einander, weicht sie im Wasser, schält ein Viertelpfund Mandeln, schneidet solche nebst 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, und der Schale von einer halben Zitrone zart und länglicht, stoßt ein halbes Loth Zimmet und 1 Quint Nägelein grob, drückt den eingeweichten Weck fest aus, dämpft ihn in anderthalb Viertelpfund (12 Loth) frischer Butter, läßt ihn in einer tiefen Schüssel erkalten, schlägt hierauf 6 bis 7 Eyer daran, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker dazu, rührt ihn nur eine Viertelstunde, dann das Geschnittene und das grob gestoßene Gewürz darein, und 2 Pfund, auch mehr, abgezupfte Kirschen darunter. Hat man eine metallene oder eiserne Kachel, so wird ein Stücklein Schmalz darin heiß gemacht, eine Hand voll Semmelmehl darein gethan, ein Deckel mit Kohlen darüber gesetzt, und langsam gebacken. Kommt aber der Kuchen in einen Backofen, so wird der Model stark mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreut, und die Masse darein gefüllt.

Gerührter Kirschenkuchen.

Man rührt 8 Eyer mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker eine halbe Stunde in einem Hasen, reibt 8 Loth Schwarzbrod mit Brosamen und Rinde ab, feuchtet es mit ein paar Eßlöffeln voll Wein an, rührt dieß nebst einem Viertelpfund geschälter und klein gestoßener Mandeln noch eine Viertelstunde mit den Ethern, dann ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, 2 Loth Zitronat und die klein

geschnittene Schale von einer halben Zitrone auch daran, bestreicht einen halbpfündigen Schnecken-Model dick mit einem Viertelpfund Butter, bestreut ihn stark mit geriebenem Brod, thut 2 Pfund abgezupfte Kirschen in die Masse, füllt sie gleich ein, und bringt sie schnell in den Backofen, ehe sich die Kirschen setzen.

Kirschenkuchen mit Hefen.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, nach diesem 2 ganze und 3 gelbe Eyer darein, ein halbes Pfund feines Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, eben so viel gute Bierhefen und 4 Eßlöffel voll warme Milch dazu, schafft den Teig so lange zusammen, bis er sich von der Schüssel losschält, schneidet ein Viertelpfund geschälte Mandeln klein gewürfelt, dämpft 2 Pfund abgezupfte Kirschen nur ein wenig in einem Stücklein Butter, thut solche mit dem Schaumlöffel auf eine Platte, läßt sie erkalten, schneidet 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen und die Schale von einer halben Zitrone klein, bestreicht ein rundes Kuchenblech mit Butter, streut es stark von den geschnittenen Mandeln, über diese Zucker und ein wenig Nutschelmehl. Wenn der Teig gegangen ist, wird der halbe Theil desselben auf dem Kuchenblech ausgebreitet, Zucker, Zimmet und die Hälfte von dem Zitronat, den Pomeranzen- und Zitronen-Schalen darüber gestreut. Nun legt man die gedämpften Kirschen dicht darauf, auf diese wieder Zucker und Zimmet, und das Geschnittene voll darüber, breitet die andere Hälfte des Teigs darauf aus, streut die noch übrigen geschnittenen Mandeln mit einer Hand voll Zucker darüber, läßt den Kuchen noch einmal gehen, und backt ihn in frischer Hitze.

Mandel-Kuchen.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln schneidet man nur mitten entzwey, stoßt anderthalb Viertelpfund Zucker, thut ihn in eine messingene Pfanne, die Mandeln, nebst einer welschen Nuß groß Butter dazu, rührt die Mandeln auf schwachem Feuer so lange, bis sie braun werden, bestreicht eine mittlere Zinnplatte auf der verkehrten Seite mit Butter, schüttet die Mandeln darauf, breitet sie mit einem Löffel darüber aus, bis es ein runder Kuchen ist. Sobald derselbe kalt ist, wird er abgenommen, und auf eine runde Platte gestürzt.

Napf-Kuchen.

So schwer 6 Eyer wägen, wiegt man Brosamen von Weck oder Weißbrod, nimmt ein Viertelpfund gestiebten Zucker dazu, rührt Beydes mit den Ethern eine halbe Stunde, dann die von einer Zitrone abgeriebene Schale und so viel süßen Rahm darein, bis die Masse in der Dicke wie ein Kaiserkuchen ist, bestreicht ein Potageblech stark mit Butter, streut es mit Semmelmehl, füllt die Hälfte von der Masse darein, streut ein Viertelpfund sauber gewaschene große und kleine Rosinen darüber, thut die andere Masse darauf, vermengt 16 Loth geschälte und länglicht geschnittene Mandeln mit etwas Zucker, Zimmet, ein wenig geriebenem mürbem Brod, oder in dessen Ermanglung mit ein wenig Semmelmehl, bestreut damit den Kuchen, schneidet kleine Stücklein Butter darauf, und backt ihn gelb. Er kann auch auf Kohlen gebacken werden.

Kuchen von Borsdorfer-Äpfeln.

Zu einem Kuchen für 4 Personen schält man 8 große Borsdorfer-Äpfel, reibt das Mark an dem Reibeisen bis an den Buchen oder das Kern-

haus ab, nimmt das Abgeriebene nebst einer Hand voll Zucker und 4 Loth gewaschene kleine Rosinen in eine Schüssel, rührt das Gelbe von 6 Eiern nebst 3 Eßlöffeln voll Kirschengeist daran, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, und rührt ihn zuletzt darein, macht hierauf in einem eisernen oder irdenen Geschirr 4 Loth Schmalz heiß, setzt es wieder vom Feuer weg, füllt die angerührte Masse darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, setzt es auf schwache Kohlen, und läßt es langsam aufziehen. Es kann als eine Nachtspeise statt eines Gemüses aufgestellt werden.

Zu einem Quittenkuchen

reibt man 2 altgebackene Kreuzerwecken oder Weißbrode ab, weicht das Innere in gute Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 ganze und 4 gelbe Eier darein, drückt den eingeweichten Weck fest aus, rührt ihn nebst 1 Quint gestoßenem Zimmet, der klein geschnittenen Schale von einer Zitrone, 4 Loth gestoßenem Zucker und dem Saft von einer halben Zitrone darein, schält 2 bis 3 Quitten, schneidet sie zu kleinen Schnitzen, siedet sie zuvor im Wasser, nimmt sie wieder mit dem Schaumlöffel heraus, kocht sie mit einem Stücklein Zucker und einem halben Schoppen Wein vollends aus, läßt sie kalt werden, mengt sie unter die gerührte Masse, bestreicht eine Kastrol oder ein rundes Blech mit Butter, streut es mit Mutschelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie wie einen Kirschenkuchen auf Kohlen oder im Ofen.

Kadankuchen.

Underthhalb Viertelpfund Butter rührt man leicht, schlägt 9 Eier langsam darein, nimmt zwey und ein halbes Viertelpfund (20 Loth) feines Mehl, 2 starke Eßlöffel voll gesiebten Zucker und 3 Eßlöf-

fel voll Bierhefen dazu, rührt dieß mit warmem süßem Rahm wohl an, bis der Teig in der Dike wie ein Straubentaig ist, bestreicht eine Schneckenform mit Butter, streut sie mit geschnittenen Mandeln, und über die Mandeln gestoßenen Zucker. Wer Rosen- oder Pomeranzenblüth-Wasser liebt, kann auch einen Eßlöffel voll oder auch geschnittene Zitronenschalen in die Masse thun. Hierauf läßt man den Kuchen gehen, und backt ihn in frischer Hitze.

Rahm- (Sahne-) Kuchen.

Ein Kuchenblech belegt man nebst dem ganzen Rand herauf mit einem Boden von Buttertaig, rührt einen Kochlöffel voll feines Mehl mit 4 Loth gestoßenem Zucker mit einem Theil von einem Schoppen süßem Rahm zuvörderst glatt an, 10 ganze Eyer darein, nach diesem einen Schoppen sauren Rahm und den übrigen süßen vollends dazu, streut 4 Loth gewaschene kleine Rosinen auf den Boden des Kuchens, schüttet die angerührte Masse darauf, und backt ihn. Hat man keinen sauren Rahm, so nimmt man eine halbe Maaß süßen Rahm, und statt 10, 12 Eyer. Man kann auch das von einer Zitrone Abgeriebene, ein wenig gestoßenen Zimmet und Rosenwasser darein thun. — Dieser Kuchen ist für 8 Personen groß genug.

Reis-Kuchen.

Ein Viertelpfund Reis gibt einen Kuchen von mittlerer Größe. Der Reis wird rein gewaschen, mit siedendem Wasser abgerührt, das Wasser nach einer Viertelstunde abgegossen, und der Reis mit einer halben Maaß Milch dick gekocht, nach diesem läßt man ihn erkalten, stößt ihn, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 5 Eiern darein, nimmt den gestoßenen Reis, 4 Loth gesto-

fenen Zucker, ein wenig Zimmet, 2 Loth Zitronat und ein Stücklein Zitronenschale, beyde letztere Stücke zuvor klein geschnitten dazu, schlägt das Weiße von den 5 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch in die Masse, legt einen gewälkten Buttermay in ein bestrichenes Kuchenblech, füllt die gerührte Masse darein, vermengt eine Hand voll geschälte zart und länglicht geschnittene Mandeln mit ein wenig Zucker, bestreut den Kuchen damit, und backt ihn.

In die gerührte Masse kann auch eine Hand voll gestosene Mandeln und eine Hand voll gewaschene kleine Rosinen gethan werden.

Schaffkopf.

Ein Viertelfund geschälte und mit einem Viertelfund Butter fein gestosene Mandeln nimmt man in eine Schüssel, 6 Loth gesiebten Zucker dazu, rührt dieß mit 6 Eiern eine halbe Stunde, legt ein Potage- oder Apfelfuchen-Blech mit gutem Buttermay aus, rührt kurz vor dem Einfüllen der Masse ein Quent gestosenen Zimmet, 2 Eßlöffel Rosenwasser und einen völligen Schoppen süßen Rahm darein, gießt sie auf den May, und backt sie im Ofen gelb.

Zu einem Speckkuchen

schält man 6 bis 8 Zwiebeln, schneidet sie klein, dämpft sie in einem Viertelfund Butter weich, läßt sie kalt werden, rührt dann ein wenig Kümmel und Salz, 2 bis 3 Eier und ein Glas sauren oder süßen Rahm mit den geschnittenen Zwiebeln unter einander, verfertigt einen ausgewälkten Kuchen, breitet die Zwiebel-Masse darauf aus, schneidet ein halbes Viertelfund Speck zu kleinen Bröcklein, streut solche oben darüber, stupft den Kuchen stark, daß er keine Blattern bekommt, und backt ihn.

Süßer Speckkuchen.

Man schält ein halbes Pfund Mandeln, schneidet den halben Theil länglicht, stoßt die andere Hälfte zart, reibt 2 Zitronen ab, thut das Mark auch dazu, nimmt die gestoßenen Mandeln, anderthalb Viertelpfund Zucker, das Geriebene von den Zitronen nebst ihrem Saft in eine messingene Pfanne, rührt dieß mit 4 Eiern glatt an, läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren einen Augenblick aufkochen, thut es zum Erkalten in eine Schüssel, schneidet 4 Loth Zitronat länglicht zart, behält ein ganzes Stücklein davon zurück, rührt die geschnittenen Mandeln und den Zitronat unter die Masse, wället 2 gleiche Böden von gutem Buttersaig, schneidet sie wie einen Kuchen in die Rundung, legt einen Kuchen auf ein mit Mehl besäetes Blech, breitet die gekochte Masse darauf aus, daß am Rande herum nur eines Fingers breit Platz ist, bestreicht den leergelassenen Rand mit einem Ey, legt den andern Boden darüber, drückt neben hin auf das Bestrichene mit dem Finger, stupft den Kuchen oben stark, und backt ihn halb im Ofen. Indessen legt man 4 Loth weißen Zuckerkandis zur Wärme, bröckelt ihn wie zerschnittenen Speck, schneidet den zurückbehaltenen Zitronat wie Zwiebeln, und ein Stücklein Zitronenschale wie Kümmel. Sobald nun der Kuchen halb gebacken ist, wird er mit zerlassener Butter vermittelst eines Pinsels überfahren, dann das Geschnittene und Gebröckelte darüber gestreut, und derselbe vollends ausgebacken.

Süßer Speckkuchen auf andere Art.

Von einem halben Pfund Butter macht man einen feinen Butter- oder Weinbackes-Saig, wället 2 gleiche Kuchen daraus, rührt anderthalb Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln und

eben so viel gesiebten Zucker mit 3 Eiern eine Viertelstunde, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von einer halben Zitrone klein, thut dieß an die gerührten Mandeln, füllt dann die Masse auf den einen ausgewählten Boden, breitet sie darauf aus, und läßt neben an dem Rand herum eines Daumen breit leer. Das Leergelassene wird mit einem verklepperten Ey bestrichen, der andere Boden darauf gelegt, der Kuchen mit dem Backrädlein rings herum gerädelt, mit einem Messer in der Mitte gestupft, im Ofen halb gebacken, hierauf ein halbes Viertelpfund Zuckerkandis bey der Wärme gebröckelt, ein Stücklein Zitronat wie Zwiebel und ein wenig Zitronenschale so klein wie Kümmel geschnitten, dieß Alles über den halb gebackenen Kuchen gestreut, und derselbe, wenn er zuvor mit einem Butter-Pinsel überfahren ist, damit das Geschnittene sich besser darauf hält, vollends im Backofen fertig gemacht.

Traubenkuchen.

Man reibt die Rinde von einem altgebackenen Weck ab, schneidet das Innere zu zarten Schnitten, gießt einen halben Schoppen siedende Milch darüber, thut 6 Loth geschälte und fein gestosene Mandeln, 2 Eßlöffel voll Semmelmehl und einen Eßlöffel Weißmehl an den abgebrühten Weck, 6 Loth gestosenen Zucker, 1 Quint Zimmet, einen Eßlöffel Rosenwasser dazu, und rührt dieß Alles zusammen mit 6 Eiern eine Viertelstunde. Hat man keine metallene Kachel, so nimmt man eine kleine schickliche eiserne Pfanne dazu, macht ein Viertelpfund Schmalz darin heiß, legt ein geschnittenes weißes Papier darein, thut in die gerührte Masse 2 bis 3 Hände voll abgezupfte Traubenbeeren, füllt sie gleich ein, setzt einen Deckel mit Kohlen darüber,

gibt unten auch ein wenig Kohlen, und backt den Kuchen langsam. Sobald derselbe fertig ist, wird er auf eine Platte gestürzt, das Papier weggenommen, und der Kuchen mit Zucker und Zimmet überstreut.

Bemerkung. Im Winter kann man auch von eingemachten Kirschen solche Kuchen verfertigen.

Traubenkuchen auf andere Art.

Ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Potageblech legt man mit gutem Buttermehl aus, rührt ein Viertelpfund geschälte und zart gestosene Mandeln nebst eben so viel gesiebtem Zucker mit einem Ey und 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, ein Quent gestosenen Zimmet darunter, breitet dieß in dem Boden des Buttermehls aus, zupft schwarze und rothe Trauben ab, legt die Beeren ganz dicht auf den Mandeln herum, rührt 6 Eyer stark mit einer Hand voll Zucker, und einen halben Schoppen guten süßen Rahm daran, gießt dieß über den Kuchen, und backt ihn gelb.

Weinkuchen.

3 Hände voll geriebene Brodbrosamen röstet man in einem Stück Butter hellbraun, gießt einen Schoppen guten Wein daran, läßt es dick einkochen und erkalten. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund gesiebten Zucker, eben so viel geschälte und fein gestosene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet und ein wenig Nägelein zusammen in eine Schüssel, rührt es mit dem Gelben von 8 Ethern eine Zeitlang, thut dann das gekochte Brod nebst einem Viertelpfund gewaschenen Rosinen dazu, schlägt das Weiße von 6 Ethern zu Schaum, rührt ihn langsam (spielt ihn gleichsam) auch in die Masse, füllt sie in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmel-

Mehl bestreutes Blech, backt sie langsam im Ofen, und überstreut vor dem Austragen den Kuchen mit Zucker und Zimmet.

Bemerkung. Das Blech kann auch mit Buttersaig belegt, und die Masse darauf gefüllt werden.

Zu einem Wienerkuchen

rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 2 ganze Eyer und von 5 andern das Gelbe darein, nimmt 3 Viertelpfund (24 Loth) schnees Mehl, 2 Eßlöffel voll gute Hefen, 6 Eßlöffel süßen Rahm und einige Eßlöffel voll Zucker dazu, macht dieß zu einem Saig, und schlägt ihn, bis er sich von der Schüssel schält, dann läßt man ihn gehen, schneidet 4 Loth Zitronat, die Schalen von 2 Zitronen und ein halbes Viertelpfund geschälte Mandeln ganz fein länglicht, nimmt die Hälfte von dem gegangenen Saig auf ein Brett, bestreicht ein rundes Potageblech oder einen Bogen Papier mit Butter, bestreut es mit gestoßenem Zucker und Semmelmehl, legt den Saig darauf, breitet ihn mit der Hand rund aus, bestreut ihn mit Zucker und Zimmet, das Geschnittene darüber, macht von dem übrigen Saig ein Gitter, das aber nicht gewällt, sondern nur in die Rundung gewürgelt, und weit darüber auseinander gelegt seyn darf. Dann schlägt man von dem untern Saig herauf, wie bey einem eingeschlagenen Kuchen, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit einem verrührten Ey, backt ihn in schneller Hitze, und überstreut ihn nach diesem mit Zucker und Zimmet.

Statt dieser Fülle kann man auch ein Viertel-pfund große und eben so viel kleine Rosinen mit einem Stücklein Zucker und einem halben Schoppen (Leipziger Viertel) Wein ein wenig aufkochen, sie wieder kalt werden lassen, und dann zu dem Kuchen füllen.

Wiesbader-Kuchen.

Ein halbes Pfund Mehl wird auf ein Backbrett genommen, ein Ring darein gemacht, ein Viertelfund Butter darein geschnitten, ein Ey nebst ein wenig Salz und ein paar Eßlöffeln voll süßem Rahm dazu gethan, dieß zu einem Taig untereinander gemacht, derselbe einmal überschlagen, ein Kuchen daraus gewälkt, ein Rand darum gemacht, in 6 Loth Butter, 4 Eßlöffel Mehl wie zu einer gebrennten Suppe braun geröstet, dasselbe ein wenig abgekühlt, und über den ausgewälkten Kuchen gestrichen, ein Viertelfund gestoßener Zucker mit einem halben Loth gestoßenem Zimmet vermengt, und über das Mehl auf den Kuchen gestreut, daß es eine dicke Kruste gibt, dann der Kuchen im Ofen gelb gebacken.

Zimmetkuchen.

In ein Blech von mittlerer Größe legt man einen dünn ausgewälkten Buttersaig, nimmt anderthalb Viertelfund geschälte und grob gestoßene Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet in eine Schüssel, rührt dieß mit 10 Eßlöffeln voll gutem Rahm an, und breitet die Masse über den Kuchen aus. Ehe er in den Ofen kommt, wird er mit einem Messer gestupft, gelb, aber langsam gebacken, doch so, daß er auch nicht ausdort.

Zitronenkuchen.

Zwey hübsche Zitronen reibt man am Zucker ab, nimmt das Abgeriebene nebst einem Viertelfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, rührt Beydes mit dem Gelben von 6 Eiern eine Viertelstunde, thut dann 6 gestoßene Zwieback oder 8 Makronen nebst ein wenig gestoßenem Zimmet dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, drückt den

Saft von 2 Zitronen aus, und rührt ihn mit dem Schaum unter die Masse. Hierauf wird von einem mürben Zuckertaig ein dünner Boden gewälkt, ein Becken mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, der ausgewälkte Boden darauf gelegt, die Masse eingefüllt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Wenn der Kuchen anfängt gelb zu werden, wird ein Bogen Papier darüber gelegt, damit er langsam backt. Der Zuckertaig wird auf folgende Art fertig: Zu der oben bemerkten Portion nimmt man 8 Loth Mehl, 4 Loth gesiebten Zucker, 4 Loth frische Butter, 4 Loth geschälte und zart gestosene Mandeln, rührt dieß Alles zusammen mit einem Ey an, knetet es zusammen, wälkt es einmal aus, überschlägt es, und wälkt es dann zu einem eines Messerrücken dicken Boden.

Kuchen von grünen (frischen) Zwetschgen.

Man schneidet die Zwetschgen der Länge nach auf, legt in jede Zwetschge statt des herausgenommenen Steins eine geschälte Mandel nebst ein wenig Zucker und Zimmet. Zu dem Taig rührt man anderthalb Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 ganze und 3 gelbe Eyer daran, nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, 2 Eßlöffel voll gesiebten Zucker, 2 Eßlöffel Bierhefen und 3 bis 4 Eßlöffel warme Milch dazu, klopft den Taig stark, läßt ihn gehen, bestreicht ein rundes Kuchenblech, bestreut es mit Semmelmehl, nimmt den gegangenen Taig darein, breitet ihn nicht viel, sondern nur in der Rundung aus, stellt die gefüllten Zwetschgen aufrecht darein, doch nicht zu nahe an einander, läßt den Kuchen wieder gehen, backt ihn in frischer Hitze, und überstreut ihn nachher mit Zucker und Zimmet.

Zwetschgencuchen auf andere Art.

Ein bestrichenes und bestreutes Kuchenblech legt man mit einem Buttertaig aus, schneidet die Zwetschgen der Länge nach auf, verrührt 2 Eyer mit einem Viertelpfund zerlassener Butter, thut eine Hand voll gesiebten Zucker und ein Quent gestoßenen Zimmet dazu, kehrt die Zwetschgen darin um, legt sie auf den Kuchen, vermengt 6 Loth geschälte und zartgeschnittene Mandeln mit einer Hand voll gestoßenem Zucker und ein wenig Zimmet, streut dieß über die Zwetschgen, und backt den Kuchen.

Kuchen von geschälten Zwetschgen.

Man schält die Zwetschgen, schneidet sie der Länge nach von einander, belegt ein bestrichenes und gestreutes Blech mit gutem Buttertaig, nimmt ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst eben so viel gestoßenem Zucker in eine Schüssel, rührt dieß mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern eine Viertelstunde, nach deren Verfluß die kleingeschnittene Schale von einer Zitrone, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet nebst dem Saft von der Zitrone daran, kehrt die aufgeschnittenen Zwetschgen in der gerührten Masse um, legt sie wie ganze Zwetschgen auf den Kuchen, doch nicht so nahe zusammen, breitet die zurückgebliebene Masse darüber aus, und backt den Kuchen langsam. — Es kann auch nur die andere Hälfte Mandeln gestoßen, und die andere Hälfte geschnitten darüber gestreut werden.

