Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrornen und des Eingemachten

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1833

Schmalz-Backerey.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

Visual Library

Schmalz-Backerey.

Fastnacht-Küchlein mit Hefen.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 Eyer darein, nimmt 3 Viertelpfund Mehl, etwas laue Milch und Salz dazu, bis der Taig fester als ein Klös- (Knöpfleins-) Taig ist, rührt ihn recht glatt, und nun 2 Eßlöffel Bierhefen daran, und läßt dann den Taig gehen. Sobald er reif ist, werden Stücklein daraus gebrochen, dieselben auf ein Brett genommen, ohne sie zu würgen, zwey Messerrücken dick leicht ausgewällt, mit dem Backrädchen gleiche Stücklein davon gerädelt, und auf ein mit Mehl besäetes Handtuch (Serviette) gelegt, auf der gewällten Seite unter sich in heiß gemachtes Schmalz eingelegt und gelb gebacken. Während des Backens muß man sie immer ein wenig rütteln, daß sie besser auflaufen, und nach diesem mit Zucker überstreuen.

Fastnacht-Küchlein auf andere Art.

Einen halben Schoppen Milch verrührt man mit 2 Eyern, würgt Mehl und etwas Salz darein, bis der Taig zum Wällen ist, nimmt ihn auf ein Brett, wällt ihn aus, schneidet ein Viertelpfund Butter auf den halben Theil, schlägt die andere Hälfte darüber, wällt ihn wie einen Buttertaig zwey Mal und das letzte Mal nur eines Messerrückens dick aus, und macht mit dem Backrädchen viereckige Küchlein davon, backt solche im Schmalz gelb, und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker.

Süße Fastnachts-Küchlein.

4 Eyer, 2 Eßlöffel Rosenwasser, eben so viel Milch und 2 Eßlöffel gesiebten Zucker rührt man zusammen, schafft so viel feines Mehl darein, bis der Taig zum Würgen tauglich ist, nimmt ihn dann auf ein Brett, wällt ihn halb dick aus, schneidet anderthalb Viertelpfund Butter auf die Hälfte, schlägt das Leergelassene darüber, wällt ihn 2 Mal wie einen Buttertaig und das letzte Mal eines starken Messerrückens dick aus, macht mit dem Backrädchen viereckigte Küchlein, backt solche, wenn sie beysammen sind, im Schmalz, und bestreut sie nachher mit Zucker. — Dieser Taig kann auch zu Mandel- oder Aepfel-Kräpflein gebraucht, und dieselben im Schmalz gebacken werden.

Mandel-Kräpflein im Schmalz gebacken.

Ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln nebst eben so viel gesiebtem Zucker rührt man mit einem ganzen Ey, dem Gelben von 2 andern und einem Eßlöffel Rosenwasser eine Viertelstunde, und zuletzt noch etwas fein geschnittene Zitronenschalen darein. Zum Taig nimmt man 4 Eygelb, den Rahm von einer halben Maaß saurer Milch, schafft Mehl und ein wenig Salz darein, wällt den Taig, schneidet auf die Hälfte ein Viertelpfund Butter, schlägt die andere Hälfte darüber, wällt ihn wie einen Buttertaig und zum zweyten Mal eines Messerrückens dick aus, legt den Taig der Länge nach, thut von der gerührten Masse Löffelweise auf den halben Taig, bestreicht ihn mit einem Pinsel rings herum, so weit die Fülle geht, schlägt die leergelassene Hälfte darüber, drückt mit dem Finger auf dem Taig an jedem Löffel Fülle herum, schneidet die Kräpflein mit einem großzackigten Backrädchen ab, backt sie in Schmalz gelb, und über-

streut sie nachher mit Zucker und Zimmet. — Diese Kräpflein können auch mit eingemachten Himbeeren gefüllt werden.

In Schmalz gebackene Creme.

Für 4 Personen verrührt man 8 Eyer mit einem Schoppen süßem Rahm, ein wenig Salz und einigen Eßlöffeln voll Zucker, rührt in einer Kastrol 2 Kochlöffel voll feines Mehl damit glatt an, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Kohlfeuer zu einer ganz dicken Creme kochen, bestreut eine breite Platte mit Mehl, breitet die gekochte Creme eines Fingers dick darauf auseinander, und läßt es erkalten. Hierauf schneidet man Fingers lange und eben so breite Stückchen davon, kehrt sie im Mehl um, backt sie in heißem Schmalz und überstreut sie, so lange sie noch warm sind, mit Zucker und Zimmet. Wenn man diese Creme zu runden Küchlein aussticht, können solche als eine Zwischenplatte oder statt kleiner Pastetchen aufgetischt werden.

Gebackene Kirschen.

6 bis 7 schwarze Kirschen werden je in ein Büschelein gebunden, und die Stiele oben gleich abgeschnitten. Wenn alle Büschelein beysammen sind, rührt man ein Viertelpfund oder eine Hand voll Weißmehl mit einem Ey und mit kaltem Wein glatt an, läßt 3 Loth Butter mit einem halben Glase Wein warm werden, rüht dieß an den angemachten Taig, der nur ein wenig dicker als ein Flädleinstaig seyn darf, damit nicht zu viel an den Kirschen hängen bleibt. Nun werden die gebundenen Kirschenbüschelein eingetunkt, in heißem Schmalz gelb gebacken, aus diesem auf geschnittenes Brod gelegt, und sobald sie abgelaufen sind, warm mit Zucker bestreut.

Gebackene

Gebackene Zwetschgen.

Ein Pfund Zwetschgen setzt man mit halb Wasser und halb Wein, einem Stücklein Zucker, etwas Zitronenschalen und ein wenig gestoßenem Zimmet zu, kocht die Zwetschgen so lange, bis sie weich sind, thut sie dann auf eine Platte, läßt sie kalt werden, nimmt die Steine heraus, steckt dagegen in jede eine geschälte Mandel hinein, rührt einen dünnen Taig an, wie solcher bey den Kirschen angezeigt ist, kehrt die Zwetschgen darin um, backt sie gelb, und überstreut sie nach diesem mit Zucker und Zimmet.

Gebackene Aepfelschnitze.

Wenn die Aepfel geschält und zu Schnitzen gemacht sind, werden sie in dem nehmlichen bey den Kirschen angeführten Taig umgekehrt, nur thut man in den Taig der Aepfelschnitze 3 Messerspitzen von der weißen Flugasche; sie werden dadurch viel schöner und laufen mehr auf. Es wird auch kein Zucker darein genommen, weil das Schmalz dadurch matt wird. Sind die Aepfel groß, so werden sie zu runden Scheiben geschnitten, mit dem kleinen Tortelet-Model ausgestochen, auch auf diese Art gebacken, und nachher stark mit Zucker bestreut.

Gebackenes von Fasten-Bretzeln.

Man schneidet die Bretzeln zu eines Fingers langen Stücklein; zu 3 Kreutzer Bretzeln werden 4 Eyer mit einem halben Schoppen Wein und ein wenig Zimmet stark verrührt, die zerschnittenen Bretzeln darin eingeweicht, eine Hand voll Semmel- und halb so viel Weiß-Mehl untereinander gemengt, die geweichten Bretzeln darin umgekehrt, im Schmalz gebacken, und stark mit Zucker und Zimmet überstreut.

Pfaffen-Mocken.

2 Weißbrode oder Kreutzerwecken werden zu Fingers dicken Schnitten geschnitten, aus einer Schnitte 3 überzwerche Stücklein gemacht, 6 Eyer mit nicht gar einem Schoppen Wein stark verrührt, die Stücklein darin eingeweicht, einmal umgekehrt, sobald sie durchaus weich sind, im Schmalz gelb gebacken, und noch warm, stark mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gebackene Finger.

In den Rahm von zwey sauren Milchen (von 1 Maaß), welcher aber recht gut seyn muß, schneidet man ein Viertelpfund Butter, nimmt 4 Eßlöffel Rosenwasser, 3 Eßlöffel gesiebten Zucker, das Gelbe von 3 Eyern und etwas feines Mehl dazu, und würgt einen Taig daraus, der etwas leichter als ein Buttertaig ist. Wenn er einmal überschlagen worden ist, wällt man ihn nicht gar eines Fingers dick aus, schneidet Fingers lange und Fingers breite Stücklein davon, backt sie im Schmalz gelb, und überstreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimmet.

Gebackene große Rosinen (Zibeben).

Man setzt sie mit einem Glas Wasser und einem Glas Wein zu. Sind sie weich und ein wenig erkaltet, so werden 8 bis 10, auch noch mehr Zibeben, wenn sie nicht groß sind, an einen Faden angehängt, sobald sie alle beysammen sind, in dem bey den Aepfelschnitzen angezeigten Taig sammt dem Faden umgekehrt, der Länge nach in heißes Schmalz eingelegt, gelb gebacken, aus dem Schmalz auf eingeschnittenes Brod gelegt, nach dem Ablaufen die Fäden davon gethan, und die Zibeben mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gebackene Mandeln.

Ein halbes Pfund geschälte und klein gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund feines Mehl und die abgeriebene Schale von einer Zitrone, dieß Alles wird mit zwey Eyern unter einander gemacht, der Taig auf ein Brett genommen, nicht gar eines Fingers dick ausgewällt, und mit dem Mandel-Mödelein ausgestochen. Hat man kein solches Mödelein, so können es auch kleine Weinbackes-Formen seyn. Dann werden die ausgestochenen Stücklein im Schmalz gelb gebacken, und noch warm mit Zucker nnd Zimmet bestreut.

Noch eine Art gebackene Mandeln ohne Mandeln.

Ein halbes Pfund Mehl, eben so viel gesiebten Zucker und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone würgt man mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern zusammen, wällt den Taig etwas dünner als den vorhergehenden aus, backt die mit dem Mandel-Model ausgestochenen Stücklein im Schmalz gelb, und streut sie auch mit Zucker und Zimmet.

Zimmet-Röllen.

Ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, eine Messerspitze gestoßene Nägelein und ein Loth gestoßenen Zimmet, dieß Alles zusammen macht man mit einem Ey, dem Gelben von 2 andern, ein paar Eßlöffeln voll saurem Rahm und ein wenig Wein zu einem Taig, würgt ihn, überschlägt ihn ein paarmal wie einen Buttertaig, wällt ihn zwey

Messerrücken dick aus, und schneidet Stücklein davon, daß sie auf kleine Hölzlein können gewickelt werden; die Hölzlein dürfen nur Daumens dick seyn. Nun werden die Stücklein Taig darüber gewickelt, mit einem dicken Näh- oder zarten Bindfaden umbunden, im Schmalz gelb gebacken, und alsdann die Hölzlein herausgenommen. Noch besser sind sie, wenn man sie mit eingemachten Früchten füllt.

Tabacks-Rollen.

Zu diesen müssen die Hölzlein noch einmal so dick als zu den vorbeschriebenen seyn. Von gutem Buttertaig werden Striche geschnitten, wie sie zu den Hölzern erforderlich sind. Eine Rosinen-Fülle ist hiezu am besten; man füllt dieselbe auf die Striche, wickelt diese um die Hölzer, gibt dann im Binden Acht, daß der Faden nicht zu weit von einander laufe, weil sonst die Fülle im Backen herauskommt. Wenn sie fertig sind, werden die Hölzer herausgezogen, und die Rollen mit Zucker und Zimmet überstreut.

Ohren-Lappen.

6 Eygelb, 2 Eyweiß, 6 Loth gesiebten Zucker und 3 Eßlöffel süßen Rahm rührt man untereinander, schafft feines Mehl darein, bis der Taig gewürgt werden kann, nimmt ihn auf ein Brett, wällt ihn eines Messerrückens dick aus, schneidet eines Fingers lange und 2 Finger breite Stücklein davon, faßt den Taig in der Mitte zusammen, steckt die Stücklein an den Stiel des Kochlöffels, legt sie so in das Schmalz ein, backt sie langsam, und überstreut sie dann mit Zucker und Zimmet.

Aufgelaufene Schnitten.

2 bis 3 Kochlöffel feines Mehl thut man nebst einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker in eine Schüs-

sel, rührt dieß mit süßer Milch glatt an, schlägt 4 bis 5 Eyer darein, verdünnet es voll mit süßer Milch, daß der Taig etwas dicker als ein Flädleins-Taig wird, zerläßt auf einer Zinnplatte ein wenig Butter, gießt das Taiglein darauf, setzt die Platte auf einen Hafen mit siedendem Wasser, einen Deckel mit heißer Asche darüber, läßt die Platte lo lange auf dem Hafen stehen, bis die Masse gestanden ist, nimmt sie dann weg, schneidet Fingers lange dünne Schnitten davon, und backt sie langsam in heißem Schmalz. Die Pfanne muß beständig gerüttelt werden, daß sie auflaufen, sie müssen sehr hoch werden. Wenn sie fertig sind, werden sie mit Zucker und Zimmet überstreut.

Reis-Schnitten.

Ein halbes Pfund verlesenen und gewaschenen Reis brüht man mit siedendem Wasser ab, stoßt ein Viertelpfund Mandeln fein, kocht diese mit einer halben Maaß Milch, preßt sie durch ein Tuch, gießt das Wasser von dem Reis ab, die durchgepreßte Milch daran, kocht den Reis auf Kohlen ganz dick ein, verrührt 3 bis 4 Eyer nebst etwas Zucker und Zimmet daran, doch daß die Masse dick bleibt, schüttet sie nun auf eine Zinnplatte, läßt sie ein wenig erkalten, schneidet alsdann 2 Finger breite Schnitten daraus, kehrt sie in weißem Mehl um, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Sie können trocken, oder in einer süßen Sauce gegeben werden.

Gebrühter Taig.

Man macht einen Schoppen Milch in einer Pfanne siedend, rührt über dem Feuer so viel feines Mehl darein, bis es ein ganz fester Taig ist, setzt die Pfanne vom Feuer weg, schafft den Taig

ganz glatt, und eines Eyes groß frische Butter darein, daß sich der Taig von der Pfanne losschält, nimmt denselben in eine Schüssel, läßt ihn abkühlen, schafft dann ein Ey um das andere darein, wie man ihn in der Dicke haben will. Ist er zu gebrühten Küchlein, so muß er so dick als ein Spatzentaig seyn, zu Strauben (Straubenzen) aber so, daß er durch einen Trichter lauft. In der letztern Dicke des Taigs können Kalbsfüße, Holder, Salbey, Weck- oder Weißbrod-Schnitten, auch die Groß-Eyer eingetunkt und gebacken werden.

Groß-Eyer.

So viel man machen will, so viel Eyer werden hart gesotten, geschält, in dem vorgemeldten gebrühten Taig umgekehrt, im Schmalz gelb gebacken, wieder in dem Taig umgekehrt, wieder gelb gebacken, und so 3 bis 4 Mal. Sie können mit einer süßen Sauce gegeben werden. Kirschen-, Hägen- (Hangbuden-) und Rosinen-Saucen sind die besten dazu. 3 Groß-Eyer geben eine schöne Platte.

Hobelspäne.

Von 2 Eyern, einer welschen Nuß groß Butter, Mehl und ein wenig Salz würgt man einen Taig, und wällt 3 bis 4 Kuchen daraus. Sobald diese ein wenig abgetrocknet sind, werden mit dem Backrädlein durchaus 2 Finger breite Striche davon geschnitten, im Schmalz lichtgelb gebacken, und nachher stark mit Zucker bestreut.

Schneeballen.

Hiezu nimmt man 4 Eyer, 4 Eßlöffel süße Milch, eines Eyes groß Butter, ein wenig Salz und Mehl, würgt den Taig, und wällt kleine Kuchen in der Größe eines Tellerbodens daraus. Wenn

sie alle gleich rund gewällt sind, schneidet man mit dem Backrädlein durch jeden Kuchen Fingers breite Striche, aber nicht ganz durchaus, macht in einer kleinen Pfanne, welche nicht größer seyn darf, als daß die Schneeballe Platz darin hat, Schmalz heiß, faßt mit dem Kochlöffelstiel den einen durchgeschnittenen Riemen, läßt den andern liegen, faßt den dritten wieder, und macht so fort, bis alle gefaßt sind, legt sie dann mit dem Stiel in's Schmalz ein, und breitet sie mit demselben ein wenig aus einander, daß sie breit werden, und es eine runde Balle gibt, kehrt sie hierauf sogleich um, damit sie nicht zu braun werden. Sobald sie auf eingeschnittenem Brod abgelaufen sind, werden sie mit Zucker überstreut.

Spiegelbrod.

Man schält ein Viertelpfund Mandeln, stoßt sie zart, weicht das Innere von einem abgeriebenen Kreutzerweck in Milch ein, rührt die Mandeln nebst 4 Loth gestoßenem Zucker ein wenig mit 2 Eyern, den fest ausgedrückten Weck auch darein, und zuletzt etwas klein geschnittene Zitronenschalen und etwas gestoßenen Zucker dazu, daß die Masse in der Dicke wie ein Strauben-Taig wird. Hierauf schneidet man von Oblaten viereckigte Stücklein, legt auf die Mitte der geschnittenen Oblaten eingemachte Himbeeren oder Kirschen, welche beyde Arten Früchte keinen Saft haben dürfen, ein anderes Oblaten-Stücklein darauf, faßt die Stücklein in der Mitte, tunkt sie rings herum in die Masse, und backt sie im Schmalz gelb. Im Backen muß man wohl Acht geben, daß sie nicht braun werden, nachher überstreut man sie mit Zucker. — Statt dieses Taigs kann auch ein gebrühter Taig dazu genommen werden.

Strauben (Straubenzen) von Wein.

Einen halben Schoppen Wein macht man mit einem Stücklein Zucker siedend, schafft feines Mehl zu einem Taig darein, daß derselbe so dick wie ein Straubentaig wird, trocknet ihn mit einem Stücklein Butter auf, nimmt ihn in eine Schüssel, läßt ihn ein wenig erkalten, rührt ihn mit 4 bis 5 Eyern an, und läßt den Taig durch einen Strauben-Trichter in das heiße Schmalz laufen. Sobald sie gelb gebacken sind, werden sie über ein Wällholz gelegt, und dann stark mit Zucker und Zimmet überstreut. — Wenn der Taig etwas dünner ist, können auch Weckschnitten daraus gebacken werden.

Gebrühte Küchlein von Wein.

Je nachdem man viel oder wenig Küchlein zu machen gedenkt, wird ein halber Schoppen oder auch etwas weniger Wein mit einem Stücklein Zucker siedend gemacht, so viel Mehl darein geschafft, bis der Taig ganz dick und glatt ist, derselbe alsdann mit ein wenig Butter aufgetrocknet, abgekühlt, mit Eyern angerührt, daß er in der Dicke wie ein anderer gebrühter Taig wird. In's heiße Schmalz legt man nun Küchlein in der Größe eines kleinen Eyes ein, und backt sie, rüttelt aber die Pfanne immer während des Backens, daß die Küchlein recht auflaufen, läßt sie auf geschnittenem Brod ablaufen, und überstreut sie hierauf stark mit Zucker und Zimmet.

Nürnberger-Küchlein.

Man rührt 4 Loth frische Butter ein wenig, schlägt das Gelbe von 4 Eyern dazu, thut 2 Eßlöffel voll weiße Bierhefen, einen völligen halben Schoppen laue Milch, ein wenig Salz, und einen Eßlöffel voll Zucker dazu; schafft unter dieses Alles

ein Pfund feines Mehl, wällt den Taig 2 Messerrücken dick aus, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, sticht nach Belieben Küchlein davon aus, backt sie in nicht zu heiß gemachtem Schmalz gelb, und überstreut sie warm mit Zucker und Zimmet.

Zuckerbackwerk und Confekt.

Rehschlegel von Weichseln.

Zuerst wird durch den Dreher ein Holz von der Gestalt eines Rehschlegels-Knochen gemacht. Dann geschieht die Zubereitung auf folgende Weise: Ein halbes Pfund gedörrte Weichseln kocht man in einem Schoppen Wein weich, läßt sie erkalten, nimmt die Steine heraus, hackt die Kirschen nebst 4 Loth Zitronat und der Schale von einer halben Zitrone zusammen klein, thut 1 Loth gestoßenen Zimmet und 1 Quent Nägelein dazu, nimmt dieß nebst einem halben Pfund geschälten fein gestoßenen Mandeln und eben so viel gesiebtem Zucker zusammen in eine messingene Pfanne, trocknet es auf Kohlen unter beständigem Rühren, und läßt es in einer Schüssel stehen. Hierauf wird wieder ein Viertelpfund geschälte Mandeln klein gestoßen, ein Viertelpfund Zucker gesiebt, Beydes ebenfalls in einer messingenen Pfanne aufgetrocknet, dann heraus in eine Schüssel gethan, das Weiße von einem Ey daran gerührt, nach diesem der hölzerne Schlegel mit Butter bestrichen, und die letztere Mandelmasse darum geschlagen, welche man im Ofen nur daran trocknen läßt. Alsdann wird es vom Holz abgezogen, und das