

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koch- und Haushaltsbuch für den einfachen Haushalt**

**Amberg, Lina  
Rost, Clara  
Schubert, Margarete  
Saarbrücken, 1905**

Kleinbackwerk.

**urn:nbn:de:bsz:31-57534**

Die Rhabarberstiele werden abgezogen und in halbfingerlange Stücke geschnitten, die nicht dicker sein dürfen als der kleine Finger; ca.  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker läßt man mit  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser und einem kleinen Stückchen Zimmt zum Kochen kommen, gibt die Rhabarberstückchen zu, läßt sie eben einmal aufkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel vorsichtig heraus und belegt den Kuchen, nachdem sie etwas abgekühlt, recht hübsch damit, schiebt den Kuchen in die Röhre und läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde backen. Den Saft läßt man noch etwas einkochen und gießt ihn, wenn er schön dick ist, über den fast fertigen Kuchen und backt den Kuchen vollends gar.

## Kleinbackwerk.

### 250. Vorbemerkung.

Bei der Herstellung der verschiedenen Bäckereien für das Weihnachtsfest sei nochmals auf die Verwendung von Palmin hingewiesen.

Was mit Palmin gebacken, gebraten und gekocht ist, schmeckt köstlich. Die verschiedenen Rezepte die in diesem Buche aufzeichnet, sind vielfach erprobt und alle, die bis jetzt die Palminbäckereien gekostet, waren überrascht von dem angenehmen und reinen Geschmack derselben.

Bei Verwendung von Palmin empfiehlt es sich, jedem Kleinbackwerk einige Körnchen Salz zuzugeben. Bei denjenigen Backwerken, wozu man gewohnt ist, die Kuhbutter schaumig zu rühren, muß bei Verwendung von Palmin, weil dieses wasserfrei ist, Wasser beim Rühren zugesetzt werden (ca. 8 Eßlöffel Wasser auf 1 Pfund Palmin).

Bei Verwendung von Backpulver darf Palmin nicht heiß beigegeben werden.

Ueber Erparnis zc. bei Verwendung von Palmin siehe Fette.

Jedem Backwerk etwas Backpulver zugegeben, bewirkt ein schönes Aufgehen. Auf 1— $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl 1 Päckchen.

## Weihnachtsbackwerk.

### 251. Kleine Pfefferkuchen

(ohne Butter und ohne Eier).

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter saueren Rahm,  $\frac{1}{4}$  Liter guten braunen Syrup, 1 Eßlöffel gestoßenen Ingwer,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver, 10 Tropfen Citronenöl,  $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Mehl, je nach Bedarf, um den Teig gut wirken zu können.

Man mengt obige Zutaten gut untereinander, gibt so viel Mehl zu, daß man den Teig wellen kann. Dann wellt man den Teig aus (ungefähr messerrückendick), sticht mit beliebigen Formchen oder nur runde Plätzchen aus und backt sie auf bestrichenem Blech. Erst nach dem Erkalten wird das Backwerk vom Blech genommen.

### 252. Anisplätzchen.

4 Eier rührt man mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker 1 Stunde. Dann gibt man nach Geschmack etwas Anis (feingestoßen) darunter und mengt  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl bei. Man setzt mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein gut bestrichenes Blech und läßt sie über Nacht in einem warmen Raume stehen. Sie werden am andern Morgen in mäßig warmem Ofen gebacken. 1 Theelöffel Backpulver beigegeben, bewirkt ein schönes Aufgehen der Plätzchen.

### 253. Vanilleplätzchen.

Die gleiche Masse wie bei den Anisplätzchen, nur nimmt man statt Anis als Gewürz Vanille. Ein Päckchen Vanillezucker zu 10 Pfennig genügt für obige Masse.

### 254. Englische Biscuits.

1 Pfund Zucker 7 Eier, 1 Päckchen Backpulver,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 2— $2\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker.

Der Zucker wird mit den Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt dann gibt man die Milch, Vanillezucker und 1 Pfund Mehl bei und läßt den Teig 24 Stunden stehen. Den andern Tag arbeitet man noch ein Pfund Mehl in die Masse, ebenso

das Backpulver, wellt sie gut messer dick aus, sticht beliebige Figuren aus und backt die Stückchen mit Ei bestrichen auf bestrichenem Blech goldgelb bei guter Hitze. (Geben sehr viel aus.)

### 255. Waschkorbbrötchen

mit Palmin.

1 Pfund Mehl, 6 Eier, 100 Gramm Palmin,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver. Das Palmin läßt man zergehen. Eier und Zucker rührt man schaumig, gibt das zerlassene Palmin zu und rührt alles noch eine kleine Viertelstunde. Hierauf mengt man die andern Zutaten darunter, wellt den Teig gut messerrückendick aus und sticht mit beliebigen Förmchen Figuren aus. Diese werden mit verrührtem Ei oder mit Milch bestrichen und in gut heißem Ofen gebacken.

### 256. Springerle.

4 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver, 15 Gramm Anis.

Zucker und Eier werden 1 Stunde gerührt. Alsdann gibt man das Mehl zu, arbeitet den Teig auf dem Wellbrett glatt zusammen, wellt ihn stark  $\frac{1}{2}$  Centimeter dick aus und drückt den Teig auf die mit Mehl bestaubten Modeln, fährt einige mal mit dem Wellholz darüber, nimmt den Model weg, schneidet oder rädert die Springerle sehr pünktlich aus, legt sie auf ein Brett und läßt sie in warmem Raume über Nacht stehen bis sie trocken sind. Dann setzt man sie auf ein bestrichenes, mit Anis bestreutes Blech und backt sie in mäßig warmem Ofen.

### 257. Pfeffernüsse.

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird mit 1 ganzen Ei und 2 Eigelb  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt. Dann mengt man  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver, 30 Gramm feingeschnittenes Citronat, 8 Gramm Zimmt, 1 Messerspitze gestoßene Nelken, eben so viel Pfeffer, 1 Eßlöffel Kirchwasser oder Rum und so viel darunter (ca.  $\frac{1}{2}$  Pfund), daß man den Teig gut wirken kann. Nun wellt man den Teig fingerdick aus und sticht mit einem kleinen

Förmchen  
streichend  
Backen.  
Kirchbrot

11  
Zucker,  
Ei  
man la  
 $\frac{1}{4}$  Stu  
zu und  
wirken  
auf das  
rückend  
einem  
heißem

16  
4 ganze  
dazu ge  
Man lä  
Stunden  
einer Kl  
des Wa  
A  
ja nicht  
2.  
Eien f  
die Ge  
Es ist  
3.  
auf off  
Seite d

Förmchen kleine Plätzchen aus. Diese setzt man auf ein bestrichenes Blech und läßt sie über Nacht trocknen. Vor dem Backen werden die Pfeffernüsse gewendet, mit Wasser oder Kirchwasser betupft und in kühlem Ofen gebacken.

### **Backwerk mit Palmin** (sehr zu empfehlen).

(Siehe Vorbemerkung.)

#### **258. Cafes** (sprich Käfs).

1 $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 90 Gramm Palmin, 4 Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt, dann gibt man langsam das zerlassene Palmin zu und rührt alles noch  $\frac{1}{4}$  Stunde. Hierauf gibt man Vanillezucker und Backpulver zu und mengt so viel Mehl darunter, daß man den Teig wirken kann. Alsdann nimmt man einen Teil des Teiges auf das mit Mehl bestäubte Wellbrett, wellt den Teig messerrückendick aus, drückt das Reibeisen darauf und sticht mit einem Glas runde Küchlein aus. Diese werden in mäßig heißem Ofen hellgelb gebacken.

#### **259. Zimmt-Waffeln.**

160 Gramm Palmin mit 2 Löffel Wasser schaumig gerührt, 4 ganze Eier, 250 Gramm Zucker, 15 Gramm feinen Zimmt dazu getan und zuletzt mit 500 Gramm Mehl verarbeitet. Man läßt die Masse über Nacht oder wenigstens mehrere Stunden ruhen, formt dann kleine Klöschen von der Größe einer kleinen Nuß daraus, die inmitten einer jeden Abteilung des Waffeleisens gelegt auf beiden Seiten gebacken werden.

Anmerkungen: 1. Das Waffeleisen muß gut heiß, doch ja nicht überhitzt sein, wenn man die ersten Waffeln hineintut.

2. Außerdem muß nach dem Auflegen der Klöschen das Eisen fest zusammengedrückt werden, man sieht dann ob die Größe derselben richtig, oder ob zu groß oder klein ist. Es ist daher ratsam, nicht alle Klöschen im Voraus zu machen.

3. Man kann die Waffeln sehr gut auf Gas backen, sonst auf offenem Feuer und muß das Eisen, wenn auf der einen Seite die Waffeln hellbraun sind, gedreht werden.

**260. Nuzküchlein**

(sehr gut).

180 Gramm Palmin rührt man gut schaumig, gibt  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebene Nuzkerne, 1 Lot gestoßenen Zimmt und ein Ei zu und knetet noch ca.  $\frac{3}{4}$ —1 Pfund Mehl hinein je nach Bedarf. Man formt längliche Brötchen von der Masse, bestreicht sie mit Ei und backt sie schön gelb.

**261. Palmingebackenes.**

180 Gramm Palmin rührt man schaumig, dann gibt man 1 Pfund Zucker, 4 Eier, 1 Lot Zimmt und 1 Pfund Mehl zu, wirkt den Teig zusammen, wellt ihn aus, sticht Figuren aus, bestreicht diese mit Ei und backt sie auf bestrichenem Blech in mäßiger Hitze.

**262. Zuckerbrezeln.**

$\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 100 Gramm zerlassenes (nicht heißes) Palmin, ein wenig Salz und 1 Ei.

Diese Zutaten werden auf dem Wellblech platt zusammengearbeitet und nachdem der Teig einige Zeit geruht hat, kleine gleichmäßige Brezeln geformt, mit Ei bestrichen und langsam gebacken.

**263. Marguerite-Brötchen.**

180 Gramm Palmin, 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 4 Eigelb, 1 Löffel Zwetschenwasser.

Das zerlassene Palmin wird schaumig gerührt, Eigelb und Zucker darunter gemengt, noch etwa 10—15 Minuten mitgerührt; dann mengt man Mehl und Zwetschen darunter. Sodann läßt man den Teig einige Stunden ruhen, wellt ihn messerrückendick aus, sticht mit verschiedenen Förmchen Figuren aus, bestreicht diese mit Ei und backt diese in mäßiger Hitze hellgelb.

Das

D

frisch

einem

verwen

D

brauch

anderer

D

bleiben

wendet

sich ha

füllen

werden

D

Schwe

schwei

Glas

Obst

Arraf

mit an

werden

Zeit

Schim

mel en

papier

265.

1

lelene

Weine

haben

ständi

gestoß