

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- und Haushaltungsbuch für den einfachen Haushalt

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

Hefenbackwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-57534

Der Käse wird durch einen Seiber gegeben und mit der Milch, dem nötigen Salz und nach Belieben Kümmel und 1 bis 2 Eßlöffel kaltem Wasser tüchtig nach einer Seite 10—15 Minuten gerührt.

Hefenbackwerk.

Allgemeine Bestimmungen.

234. Hefenbackwerk.

Vor allem hat man bei der Zubereitung eines Hefenteiges darauf zu achten, daß alle Zutaten gleichmäßig erwärmt sind. Die Hefe wird mit Zucker oder mit lauwarmen Flüssigkeit aufgelöst und zu einem dünnen Brei verrührt, alsdann dem erwärmten Mehl zugegeben. Man verwendet flüssige Bier- und Essighefe und Preß- und Kunsthefe. Die Bierhefe wird bei der Bierbereitung, die Essighefe beim Essigsieden gewonnen. Die Preßhefe wird aus stärkehaltigen Nahrungsmitteln, wie Kartoffeln oder Getreide hergestellt. Dieselbe ist haltbarer und auch zuverlässiger als die flüssige Hefe.

Gute Hefe soll gelblich weiß, nicht grau, aussehen. Sie soll feuchtbrüchig sein, und nicht in Pulver zerfallen. Sie muß einen obstartigen, nicht sauern Geruch haben. Sie muß sich leicht verrühren lassen. Um die Güte der Hefe zu erproben und ein rasches Aufgehen des Hefenteiges zu bewirken, macht man gewöhnlich von ca. $\frac{1}{3}$ des Mehles einen Vorteig. Man macht ihn dünner als den eigentlichen Hefenteig, da der wasserreiche Teig schneller gährt, als der wasserarme.

Den eigentlichen Teig macht man etwas fester als bei der Verwendung erforderlich ist, da er durch das Gehen weicher wird. Zum Aufgehen des Teiges mit Vorteig rechnet man $1\frac{1}{2}$ —3 Stunden, ohne Vorteig 2—4 Stunden, im Winter länger als im Sommer. Der Teig muß vor jeder Zugluft bewahrt und nicht zu kalt gestellt werden. Doch muß man sich auch hüten durch zu viel Wärme den Teig zu verderben. Wenn möglich, stellt man die Zutaten schon am Abend vor Gebrauch in ein erwärmtes Zimmer. Man stellt den Teig

mit einem reinen Tuche zugedeckt in der Nähe des Ofens. An einem aufgegangenen Kuchen darf nicht gestoßen werden, da er sonst leicht zusammenfallen könnte. Die Form darf stets nur halb gefüllt sein, da sie vor und während dem Backen durch das Aufgehen ausgefüllt wird. Auf ein Pfund Weißmehl rechnet man 10—20 Gramm Hefe, welche 3—5 Pfennig kostet. Bei Verwendung von Palmin, welches zu jedem Kuchen zu empfehlen ist, richtet man sich nach den Bemerkungen über Verwendung von Palmin.

235. Hefenkranz

mit Butter:

mit Palmin:

1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl à 18 Pfg.	27 Pfg.	1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl à 18 Pfg.	27 Pfg.
$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker . . .	7 "	$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker . . .	7 "
$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter . . .	30 "	60 Gramm Palmin . . .	8 "
3 Eier à 7 Pfg. . . .	21 "	3 Eier à 7 Pfg. . . .	21 "
$\frac{1}{4}$ Liter Milch . . .	5 "	$\frac{1}{4}$ Liter Milch . . .	5 "
Hefe, etwas Salz . .	5 "	Hefe etwas Salz . . .	5 "
	95 Pfg.		73 Pfg.

Die Hälfte des Mehles siebt man in die warme Schüssel und macht in die Mitte desselben eine Vertiefung.

Die Hefe wird mit 1 Eßlöffel Zucker dünn und glatt verrührt. Dann gibt man lauwarme Milch zu und rührt nun in der Mitte des Mehls einen kleinen Vorteig an, den man gut zugedeckt zum Gehen in die Wärme stellt.

Nachdem der Vorteig gut gegangen, macht man mit den übrigen erwärmten Zutaten den vollständigen Teig, den man so lange schlägt, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft und stellt ihn zum Gehen gut zugedeckt an einen warmen Ort. Hierauf nimmt man ihn auf das erwärmte Wellbrett, teilt ihn in drei gleiche Teile und flechtet einen schönen Kranz, gibt ihn auf ein bestrichenes Blech und läßt ihn noch 20—25 Minuten gehen, bestreicht ihn mit verrührtem Ei recht schön und backt ihn in mäßiger Hitze 30—40 Minuten. Nach dem Backen gibt man den Kranz auf ein geflochtenes Kuchenkörbchen, da der Kranz sonst nach Blech schmecken könnte.

236. Schneckenudeln

mit Butter:		mit Palmin:	
1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl	27 Pfg.	1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl	27 Pfg.
$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter i. d. Teig	30 "	60 Gramm Palmin	8 "
3 Eier	21 "	3 Eier	21 "
50 Gramm Butter	13 "	35 Gramm Palmin	3 "
100 Gramm Zucker	6 "	100 Gramm Zucker	6 "
$\frac{1}{4}$ Liter Milch	5 "	$\frac{1}{4}$ Liter Milch	5 "
Etwas Salz		Etwas Salz	
Rosinen	15 "	Rosinen	15 "
Hefe	5 "	Hefe	5 "
Zucker und Zimmt	9 "	Zucker und Zimmt	9 "
131 Pfg.		99 Pfg.	

Man macht wie beim Hefenfranz einen Vorteig, gibt, wenn dieser gut gegangen, die übrige Milch, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder 60 Gramm Palmin und etwas Salz zu und arbeitet alles zu einem schönen glatten Teig, den man zum Gehen wieder in die Wärme stellt. Alsdann nimmt man den Teig aufs Wellbrett, wellt ihn ca. $\frac{1}{2}$ cm dick aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter oder Palmin, streut etwas Zucker mit Zimmt darüber und ebenso die verlesenen gewaschenen Rosinen.

Dann schneidet man 5 cm breite und 15—20 cm lange Streifen, rollt diese leicht zusammen, gibt sie auf ein bestrichenes Blech nicht zu eng beisammen und läßt sie noch 10—15 Minuten gehen. Dann bestreicht man sie mit verrührtem Ei und backt sie in mittlerer Hitze schön goldbraun. Backzeit 25—35 Minuten.

237. Dampfudeln

(a. aufgezogen, b. gebacken)

mit Butter:		mit Palmin:	
1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl	27 Pfg.	1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl	27 Pfg.
2 Eier	14 "	2 Eier	14 "
100 Gramm Zucker	5 $\frac{1}{2}$ "	100 Gramm Zucker	5 $\frac{1}{2}$ "
100 Gramm Butter	24 "	60 Gramm Palmin	8 "
Butter z. bestreichen	5 "	Palmin z. aufziehen	2 "
$\frac{1}{4}$ Liter Milch	5 "	$\frac{1}{4}$ Liter Milch	5 "
Zimmt und Zucker zum bestreuen	5 "	Zimmt und Zucker zum bestreuen	5 "
85 $\frac{1}{2}$ Pfg.		66 $\frac{1}{2}$ Pfg.	

Die Zubereitung und Fertigstellung des Teiges ist die gleiche wie bei den Schneckenmudeln.

Ist der fertige Teig gut aufgegangen, so nimmt man ihn aufs Wellbrett, wellt ihn gut 1 cm dick aus und sticht mit einem Glas schöne runde Röchlein aus, welche man nochmals gut gehen läßt.

In einer gut verschließbaren Kasserolle läßt man ca. 8 bis 10 Gramm Palmin und knapp 1 cm hoch Wasser oder Milch zum Kochen kommen. Zu ersterem gibt man etwas Salz, zu letzterem etwas Zucker. Gibt sobald es kocht, die Röchlein hinein, deckt die Pfanne gut zu und läßt die Röchlein kochen, bis sie zu kröcheln anfangen. Dann nimmt man den Deckel rasch ab, doch so, daß keine Tropfen hineinfallen und legt die Röchlein auf eine heiße Platte und bestreut sie nach Belieben mit Zucker und Zimmt. Man kann die gut aufgegangenen Röchlein auch auf ein bestrichenes Blech setzen und im Brat- oder Backofen schön goldgelb backen, nachdem man sie mit verrührtem Ei bestrichen hat.

238. Hefenröchlein

(Fastnachtskrapfen, Fastnachtsköchlein)

mit Butter:		mit Palmin:	
1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl	27 Pfg.	1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl	27 Pfg.
$\frac{1}{4}$ Liter Milch	5 "	$\frac{1}{4}$ Liter Milch	5 "
$\frac{1}{4}$ Pfund Butter	30 "	60 Gramm Palmin	8 "
1 Pfd. Schweineschmalz		1 Pfd. Palmin zum	
zum backen	90 "	backen	65 "
Citronenöl	3 "	Citronenöl	3 "
Hefe	5 "	Hefe	5 "
200 Gramm Zucker	12 "	200 Gramm Zucker	12 "
Etwas Salz		Etwas Salz	
	172 Pfg.		125 Pfg.

Die Zubereitung des Teiges ist die gleiche wie bei den Dampfnudeln. Nur werden die gut aufgegangenen Röchlein in heißem Palmin schwimmend goldgelb gebacken und sofort nach dem Backen mit Zucker bestreut.

239. Stollen

mit Butter:		(ohne Eier).	mit Palmin:	
1 ¹ / ₂ Pfund Mehl	27 Pfg.	1 ¹ / ₂ Pfund Mehl	27 Pfg.	
1 ¹ / ₄ Pfund Butter	30 "	60 Gramm Palmin	8 "	
1 ¹ / ₄ Pfund Zucker	7 "	1 ¹ / ₄ Pfund Zucker	7 "	
Sultaninen . . .	15 "	Sultaninen . . .	15 "	
Citronat . . .	10 "	Citronenöl . . .	3 "	
1 ¹ / ₄ Liter Milch	5 "	Citronat . . .	10 "	
Citronenöl, etwas Salz	3 "	1 ¹ / ₄ Liter Milch	5 "	
Hefe . . .	6 "	Hefe, etwas Salz	6 "	
103 Pfg.		81 Pfg.		

Nachdem man einen Borteig gemacht hat, bereitet man von den übrigen Zutaten den fertigen Teig; (das Citronat fein geschnitten) und stellt den Teig zum gehen in die Wärme. Alsdann formt man einen schönen Stollen und läßt diesen nochmals 40—50 Minuten stehen. Hierauf bestreicht man den Stollen mit Palmin und backt ihn ca. 1 Stunde. Nachdem der Kuchen aus dem Ofen gekommen, bestreicht man ihn sofort wieder mit etwas Palmin und bestreut ihn dick mit gestoßenem Zucker. Der Teig zu einem Stollen muß sehr steif sein, so steif wie Brotteig.

240. Kaiserin Friedrich-Zorte.

Zum ersten Mal in der Ausstellung des Lettevereins im März 1898 zusammengestellt und gebacken.

350 Gramm Palmin, 125 Gramm fein geschnittenes Zitronat, 10 Eigelb, 10 Schnee 1 Theelöffel Salz, 1 Packet Dr. Detkers Backpulver, 350 Gramm Weizenmehl, 80 Gramm Kartoffelmehl, 350 Gramm Zucker, 3 Eßlöffel Arak oder Rum, 1 Schote Vanille, 6 bittere Mandeln; zum Guß: 250 Gramm Puderzucker, 3 Eßlöffel Zitronensaft, 50 Gramm gehacktes Zitronat, 1 Eßlöffel Eiweiß, 1 Messerspitze Ingwer.

Das Palmin wird, nachdem es zerlassen ist, auf kalter Stelle schaumig gerührt und in lauer Temperatur mit Eigelb und Zucker 1/2 Stunde recht schnell weiter gerührt. Dann gibt man Arak, die fein gestoßene Vanille, Zitronat, Mandeln und Salz hinein und rührt hierauf das mit dem Backpulver

vermischte Kartoffel- und Weizenmehl und mit dem Rest des Mehles zuletzt den Schnee darunter. Die Masse wird sofort in eine mit Palmin ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

Nach dem Stürzen wird die Torte sogleich glasiert. Zum Guß werden Zucker, Eiweiß, Ingwer und Zitronensaft einige Minuten gerührt. Dies wird auf die noch warme Torte gestrichen und mit dem feingehackten Zitronat überstreut.

241. Bundfuchen

(Napfuchen, Formfuchen).

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl	27	Pfg.
4 Eier	28	"
180 Gramm Palmin	24	"
Citronenöl	3	"
$\frac{1}{4}$ Pfd. Sultaninen	15	"
$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker	15	"
Hefe	6	"
20 Gramm Palmin (zum Bestreichen der Form)	2 $\frac{1}{2}$	"
$\frac{1}{4}$ Liter Milch	5	"
Etwas Salz		

125 $\frac{1}{2}$ Pfg.

Man läßt das Palmin auf warmer Stelle zerlaufen, gibt ein Eßlöffel Wasser zu und rührt es an kühler Stelle schaumig. Dann gibt man nach und nach die Eier und die übrigen Zutaten, sowie den Vorteig zu und schafft den Teig bis er schön zart ist. Der Teig zum Bundfuchen muß weicher sein, als zu einem anderen Kuchen, da derselbe nicht auf dem Brett gewirkt, sondern nur mit dem Löffel so lange geschlagen wird, bis er sich vom Löffel und der Schüssel löst. Man muß daher nach Bedarf vielleicht noch einige Tropfen Milch mehr zugeben, doch muß man auch vorsichtig sein, damit der Teig nicht zu dünn wird. Hat man je den Teig zu dünn, dann hilft man mit etwas Mehl nach; es kommt eben sehr auf die Güte des Mehles bei einem Kuchen an. Man sollte deshalb nie von der geringsten Sorte nehmen.

Ist der Teig schön zart, so gibt man ihn in die gut bestrichene Form und läßt ihn noch 1—1½ Stunde gehen. Die Form darf nur bis zur Hälfte gefüllt sein. Man backt den Kuchen in guter Hitze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde. Sollte er beim Backen oben zu braun werden, so bedeckt man ihn mit einem doppelten Papier. Bevor man den Kuchen stürzt, läßt man ihn etwas abkühlen. Nach Belieben bestreut man die Form mit Semmelbröseln, der Kuchen löst sich dann besser.

242. Wickelkuchen.

2 Pfund Mehl	36 Pfg.
200 Gramm Palmin	26 "
Etwas Salz	
Hefe	6 "
4 Eier (1 zum bestreichen)	28 "
Sultaninen	15 "
Rosinen	10 "
Citronat	15 "
½ Pfund Zucker	15 "
	<hr/>
	151 Pfg.

Man läßt das Palmin auf warmer Stelle zerlaufen, gibt ein Eßlöffel Wasser zu und rührt es an kühler Stelle schaumig. Dann gibt man nach und nach 3 Eier, 200 Gramm Zucker, Salz, den Vorteig und das übrige Mehl und die Milch bei und schafft alles zu einem zarten Teig, den man so lange schlägt, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft und stellt ihn zum Gehen in die Wärme.

Dann wellt man ihn dünn aus, ca. ½ cm dick, bestreicht ihn mit zerlassenem (nicht heißem) Palmin, bestreut ihn mit Zucker, Rosinen und Sultaninen, rollt den Kuchen und formt ihn zu einem Stollen oder gibt ihm die Form eines Halbmondes.

243. Streußeltuchen

(Zimmtuchen).

1½ Pfund Mehl	27	Pfg.
60 Gramm Balmin	8	"
2 Eier	14	"
¼ Liter Milch	5	"
¼ Pfund Zucker	7½	"
Hefe	5	"
Etwas Salz		
Zum Streußel:		
½ Eßlöffel Balmin	3	"
60 Gramm Zucker	4	"
Zimmt	2	"
100 Gramm Mehl	4	"
Etwas feines Salz		

79½ Pfg.

Nachdem man einen Vorteig gemacht hat, bereitet man mit den übrigen Zutaten den vollständigen Teig und läßt ihn gut gehen. Dann wellt man den Kuchen nach der Größe des Bleches in beliebiger Dicke aus und läßt ihn nochmals gehen; unterdessen bereitet man den Streußel wie folgt:

Man gibt das Mehl in eine Schüssel und mengt Zucker und Zimmt bei. Das Balmin wird langsam zergehen lassen, nach und nach dem Mehl zugegeben und die Masse mit beiden Händen so lange abgebröckelt, bis sich kleine Klümpchen bilden. Dann bestreicht man den gegangenen Kuchen mit zerlassenem Balmin, stupft ihn mehrmals mit einer Gabel, bestreicht den Rand des Kuchens mit verrührtem Ei und gibt den Streußel schön gleichmäßig auf den Kuchen. Nachdem man den Kuchen noch einige Minuten gehen ließ, backt man ihn in mäßiger Hitze ½ Stunde.

244. Käsefuchen

mit Butter:

1 Pfund Mehl	18	Pfg.
1/4 Liter Milch	5	"
1/4 Pfund Butter	30	"
Etwas Salz		
50 Gramm Zucker	2 1/2	"
Hefe	5	"

zum Käse:

1 Käse	15	"
Rahm (sauern)	10	"
2 Eier	14	"
Rosinen	10	"
Zimmt	2	"
Etwas Salz		
50 Gramm Zucker	2 1/2	"
1 Stückchen Butter	6	"

120 Pfg.

mit Palmin:

1 Pfund Mehl	18	Pfg.
1/4 Liter Milch	5	"
60 Gramm Palmin	8	"
Etwas Salz		
50 Gramm Zucker	2 1/2	"
Hefe	5	"

zum Käse:

1 Käse	15	"
Rahm (sauern)	10	"
2 Eier	14	"
Rosinen	10	"
Zimmt	2	"
Etwas Salz		
50 Gramm Zucker	2 1/2	"
1 Stückchen Palmin	2	"

94 Pfg.

Nachdem der Vorteig gut gegangen, macht man den Teig mit den übrigen Zutaten, Butter oder Palmin, Salz, Zucker, Milch und Mehl fertig und läßt ihn gut gehen. Dann wellt man ihn dünn aus, belegt das Blech schön und bildet einen Rand; bestupft den Kuchen mit einer Gabel und läßt ihn nochmals gehen. Unterdessen bereitet man den Käse wie folgt:

Der Käse wird durch ein Sieb getrieben, dann gibt man den Rahm, Zucker, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Stückchen zerlassene Butter oder Palmin, etwas Zimmt, etwas Salz, 2 Eigelb und zuletzt den Schnee der Eiweiß zu. Dann gibt man den Käse auf den Kuchen, schiebt ihn in die Röhre und läßt den Kuchen ca. 1/2 Stunde backen. Nach Belieben kann man vom Zucker beim Teig und Käse zurücklassen oder noch zugeben, das ist Geschmackssache.

245. Apfelfuchen

mit Butter:			mit Palmin:		
1 Pfund Mehl	18	Pfg.	1 Pfund Mehl	18	Pfg.
$\frac{1}{4}$ Liter Milch	5	"	$\frac{1}{4}$ Liter Milch	5	"
$\frac{1}{4}$ Pfund Butter	30	"	60 Gramm Palmin	8	"
50 Gr. Zucker z. Teig	$2\frac{1}{2}$	"	50 Gr. Zucker z. Teig	$2\frac{1}{2}$	"
Etwas Salz			Etwas Salz		
Hefe	5	"	Hefe	5	"
3 Pfund Apfel	24	"	3 Pfund Apfel	24	"
50 Gr. Zucker (zum Bestreuen)	$2\frac{1}{2}$	"	50 Gr. Zucker (zum Bestreuen)	$2\frac{1}{2}$	"
Rosinen	10	"	Rosinen	10	"
	<hr/>			<hr/>	
	97	Pfg.		75	Pfg.

Der Teig wird auf die gleiche Weise vorbereitet. Wenn der auf dem Blech ausgewellte Kuchen gut gegangen, belegt man ihn schön mit den geschälten, in Schnitze geschnittenen Äpfeln, streut Zucker und die verlesenen und gewaschenen Rosinen darüber und backt den Kuchen in mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde. Vor dem Backen und dem Belegen mit Apfel bestupft man den Kuchen mit einer Gabel. Nach Bedarf streut man den Kuchen nach dem Backen mit Zucker.

246. Heidelbeeruchen

mit Butter:			mit Palmin:		
1 Pfund Mehl	18	Pfg.	1 Pfund Mehl	18	Pfg.
$\frac{1}{4}$ Pfund Butter	30	"	60 Gramm Palmin	8	"
$\frac{1}{4}$ Liter Milch	5	"	$\frac{1}{4}$ Liter Milch	5	"
50 Gramm Zucker	$2\frac{1}{2}$	"	50 Gramm Zucker	$2\frac{1}{2}$	"
Etwas Salz			Etwas Salz		
Hefe	5	"	Hefe	5	"
Heidelbeeren	25	"	Heidelbeeren	25	"
Semmelbröseln	3	"	Semmelbröseln	3	"
50 Gr. Zucker (zum Bestreuen)	$2\frac{1}{2}$	"	59 Gr. Zucker (zum Bestreuen)	$2\frac{1}{2}$	"
	<hr/>			<hr/>	
	91	Pfg.		69	Pfg.

Der Teig wird wie beim Apfelfuchen vorbereitet und auf dem Blech ausgerollt gehen lassen. Dann streut man nachdem der Kuchen mit einer Gabel gestupft, auf den Boden des

Kuchens Semmelbröseln, dann die verlesenen, gewaschenen Heidelbeeren, dann wieder eine Handvoll Semmelbröseln. Den Rand des Kuchen bestreicht man mit etwas Milch. Dann backt man den Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde. Wenn der Kuchen erkaltet, bestreut man ihn mit Zucker. Muß nach dem Backen sofort vom Blech genommen werden.

247. Kirschentuchen.

(Siehe Heidelbeerkuchen.)

Man kann die Kirschen mit oder ohne Kerne auf den Kuchen geben.

248. Zwetschentuchen.

Ist die gleiche Zubereitung wie die andern Obstkuchen. Man tut gut, den Kuchen wie beim Heidelbeerkuchen mit Semmelbröseln zu bestreuen. Die ausgesteinten Zwetschen werden schön egal, die innere Seite nach oben auf den Kuchen gelegt.

249. Rhabarberkuchen

mit Butter:

mit Palmin:

1 Pfund Mehl 18	Pfg.	1 Pfund Mehl 18	Pfg.
$\frac{1}{4}$ Pfund Butter 30	"	60 Gramm Palmin 8	"
$\frac{1}{4}$ Liter Milch 5	"	$\frac{1}{4}$ Liter Milch 5	"
50 Gramm Zucker $2\frac{1}{2}$	"	50 Gramm Zucker $2\frac{1}{2}$	"
Etwas Salz		Etwas Salz	
Hefe 5	"	Hefe 5	"
Rhabarber 10	"	Rhabarber 10	"
Zucker $7\frac{1}{2}$	"	Zucker $7\frac{1}{2}$	"
1 kleines Stückchen		1 kleines Stückchen	
ganzen Zimmt 1	"	ganzen Zimmt 1	"
		79	Pfg.
		57	Pfg.

Der Teig wird auf die gleiche Weise wie beim Apfelmuchen vorbereitet. Der Teig wird auf dem bestrichenen Blech dünn ausgewellt, mit einer Gabel mehrmals gestupft und gehen lassen.

Unterdessen richtet man den Rhabarber wie folgt zu:

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.