

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Hefenbackerei.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

hierauf lege man die geschälten Aepfel hinein, nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenem Zucker und Citrone oder Vanille, ein Trinkglas voll guten weißen Wein oder auch Wasser und lasse so die Aepfel weich dünsten, lasse dieselben aber anbraten, damit sie unten Farbe bekommen; ist dies geschehen, so lasse man sie erkalten, nehme sie dann behutsam heraus und gebe beim Anrichten den untern Theil oben hin.

698. Aepfelpunsch.

Nehme 8—10 gute Aepfel und koche sie mit der Schale weich nebst Zimmt, Citrone und einem Schoppen guten weißen oder rothen Wein; sind sie weich, dann werden sie durch ein Haartuch getrieben; hierauf nehme man 2 Loth Hausenblase, koche dieselbe mit Wasser bis zu $\frac{1}{4}$ Schoppen ein, seihe sie durch ein Sieb und gebe sie nebst etwas Arac oder Rum zu den Aepfeln, rühre alles gut durch, fülle es dann in eine Form, setze diese in's Eis und stürze sie beim Anrichten.

Hefenbackereien.

699. Hefenbutterteig.

Man nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Eier gelb, 2 Löffel voll Hefe, einen Löffel voll Milch und ein wenig Salz auf ein Nudelbrett, bestreue dann ein Brett mit Mehl, walle den Teig Messerrücken dick aus, schneide vier-eckige Stückchen daraus, fülle etwas Eingemachtes darauf, rolle sie zusammen, lege sie auf ein Blech und lasse sie gehen. Hierauf bestreiche sie mit Ei, backe sie schön gelb und bestreue sie beim Anrichten mit Zucker.

700. Gugelhopf.

Treibe $\frac{1}{2}$ Pfund Butter in einer Schüssel zu Schaum, schlage 20 Eiergelb, jedes gut verrührt hinein, rühre noch 22 Loth Mehl und $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm nebst einigen Eßlöffeln voll Eßighefe und Salz dazu; dann bestreiche die Form mit Butter, bestreue sie mit feinem Brod, fülle die Masse hinein und lasse sie an einem warmen Ort noch vollends gehen. Ist dieß geschehen, so backe man ihn in einem ziemlich heißen Ofen in einer Stunde gar.

701. Gugelhopf mit Krebsbutter.

Siehe Nr. 700, nur an die Stelle der Butter nehme Krebsbutter.

702. Feiner Gugelhopf.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter in einer Schüssel schaumig mit 12 Eiergelb und 2 ganzen Eiern, jedes gut verrührt, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 3 Eßlöffel voll Milch nebst eben so viel Eßighefe und etwas Salz, schlage alles gut ab, streiche dann eine Form mit Butter und streue sie mit Brod aus; hierauf die Masse hineingefüllt und an einem warmen Ort gehen lassen und dann in einem ziemlich heißen Ofen in einer Stunde gar gebacken.

703. Braunschweiger Kuchen.

Ein Pfund Butter rühre man schaumig mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 8 Eiergelb, 4 ganzen Eiern, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen nebst 4 Eßlöffeln voll Eßighefe; dann streiche man diesen Teig auf ein mit Butter bestrichenenes Blech und backe ihn im Ofen schön gelb; nachdem bestreue man ihn mit feinem Zucker und glacire ihn; hierauf nehme man ihn aus dem Ofen und schneide denselben in beliebige Stücke.

704. Wiener Grolatschen.

Nehme 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 8 Eiergelb und

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, worauf man eine Citrone abgerieben hat; dieses rühre man recht schaumig, dann gebe man etwas lauwarme Milch nebst 3 Eßlöffeln voll Gistghefe darunter. Hierauf mache man von dieser Masse kleine Häufchen, in der Größe einer welschen Nuß, auf ein mit Mehl bestreutes Blech und lasse sie gehen; sind sie schön gegangen, so werden sie mit zu Schnee geschlagenem Eierweiß bestrichen, mit Zucker bestreut und in einem gelinden Ofen gebacken.

705. Karlsbader Golatschen.

Siehe Nr. 704, nur daß man die Golatschen mit eingemachten Kirschen und Mandeln noch belegt.

706. Gewöhnliche Golatschen.

Nehme 6 Loth Butter, rühre sie schaumig mit 3 Eiergelnb und einem ganzen Ei, verrühre es wohl, alsdann gebe 3 Eßlöffel voll Gistghefe und 12 Loth feines Mehl hinein, salze es, setze dasselbe an einen warmen Ort und lasse es gehen; hernach nehme den Teig auf ein Nudelbrett, walle ihn stark fingerdick aus, schneide ihn in zwei Theile, bestreue den einen mit Rosinen und fein geschnittenen Mandeln und lege den andern darauf, steche es mit einem Ausstecher aus, setze sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech und lasse sie nochmals gehen; ist dieß geschehen, so werden sie mit Butter und Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und im Ofen schön gelb gebacken.

707. Sächsische Backerei.

Nehme die Masse Nr. 706. Walle 6 Stück fingerdicke Blättchen davon aus; dann nehme eine Casserol, streiche sie mit Butter aus und lege ein Blatt von dem Teig hinein; nachdem streue man eine Hand voll Zibeben darauf, dann wieder ein Blatt Teig, dann Aepfel in seine Blättchen geschnitten, alsdann wieder ein Blatt, und so fort, bis die Masse alle ist; hierauf lasse man dasselbe an einem war-

men Ort vollends gehen, backe es im Ofen schön gelb, dann gestürzt und servirt.

708. Waffeln.

Nehme $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, rühre sie in einer Casserol mit 8 Eiergelb und 7 ganzen Eiern schaumig, rühre ferner 18 Loth feines Weismehl, $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm und einige Löffel voll Essighefe hinein, lasse dieses an einem warmen Orte gehen; ist dieß geschehen, so nehme man das Waffeleisen, lasse es heiß werden, bestreiche es mit Speck, gebe von der Masse hinein und backe sie auf beiden Seiten schön gelb. Diese Masse muß, wenn sie gut gerührt worden ist, 30 Stück schöne Waffeln geben.

709. Bubenschenkel.

Nehme 1 Pfund Mehl auf das Nudelbrett, dann in eine Casserol 3 Eiergelb und 3 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm, 2 Eßlöffel voll Essighefe, rühre dieß untereinander nebst Salz und mache den Teig damit an, nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, walke sie in den Teig gleich einem Butterteig und walke ihn 3 bis 4 Mal aus; dann nehme einen Ausstecher, welcher die Form eines Bubenschenkels hat und steche davon Blättchen aus; darauf lege etwas Eingemachtes und bedeck es wieder mit einem Blättchen zu; sind sie alle fertig, so lasse man sie an einem warmen Orte gehen; nach diesem backe man dieselben in einem gelinden Ofen gar, dann gezuckert und servirt.

710. Prügelfrapfen.

Nehme $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, mache mit $\frac{1}{4}$ Schoppen süßem Rahm, 3 Löffel voll Essighefe, 4 Loth zerlassener Butter, 2 Eiergelb und 2 ganzen Eiern nebst Salz den Teig an, schlage ihn mit einem Löffel gut ab und lasse denselben an einem warmen Orte gehen; ist das geschehen, so nehme man ihn auf das Nudelbrett, walke ihn klein fingerdick aus und

schneide Streifen daraus; dann nehme man die Prügelhölzer, streiche sie mit Butter, winde die Streifen darum, so lange der Krapsen werden soll und backe denselben im Ofen, bestreiche ihn aber vorher mit Butter und Ei; ist er halb gebacken, so gebe man feinen Zucker darauf; wenn er gar gebacken ist, ziehe man das Holz heraus und servire ihn; auch kann innen etwas Eingemachtes hinein gegeben werden. Diese Masse kann auch um einen großen Prügel gewunden, am Spieß gebraten werden, während des Bratens muß man aber den Krapsen mit Butter bestreichen.

711. Buschmannskrapfen.

Nehme 1 Pfund Mehl in eine Schüssel und mache mit 12 Eiergelb, 2 Löffel voll Essighefe, einem Schoppen süßen Rahm, 4 Loth Butter und Salz den Teig an, welcher abgeschlagen wird, bis keine Masse mehr am Löffel hängen bleibt; hernach lege den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Blech und walke denselben klein fingerdick aus, steche ihn mit dem Ausstecher aus, lege auf die Hälfte der Blättchen, welche man vorher mit Ei bestrichen hat, in Zucker eingemachte Früchte, die andere Hälfte der Blättchen wieder darauf gelegt, dann lasse man sie gehen; ist das geschehen, so werden sie mit Butter und Ei bestrichen, im Ofen gebacken und mit feinem Zucker glacirt.

712. Zwiebeln.

Man mache von $\frac{1}{2}$ Maß Milch, $\frac{1}{4}$ Schoppen Essighefe und Mehl, so viel es annimmt, einen Teig, dann lasse diesen Teig bis er reif ist, gehen. Hierauf nehme man noch $\frac{1}{2}$ Maß Milch und 1 Pfund Zucker, nehme Mehl dazu, mache es zu einem Teig und arbeite dann $\frac{1}{2}$ Pfund Butter hinein und lasse ihn ein wenig treiben. Ist dies geschehen, so schaffe man beide Teige zusammen und mache auf dem Backtisch runde Stückchen davon. Dann streiche man ein Blech mit Butter, mache die Stückchen etwas

lang und setze eines neben das andere darauf und wenn sie reif sind, so backe man sie. Den Tag darauf zerschneide man jedes Stückchen in zwei Theile und bähe sie im Ofen.

Große und kleine Backereien.

713. Mandelbrödchen.

Nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, brühe sie ab, nehme die Schale davon und schneide sie mit dem Messer fein; dazu gebe $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl nebst 2 ganzen Eiern, etwas Citrone und Zimmt, mache von diesem einen Teig und aus diesem fingerlange Brödchen, lege diese auf ein mit Butter bestrichenenes Blech und backe sie im Ofen.

714. Butter-Brezeln.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, ein halber Viertelschoppen süßer Rahm mit 2 Eiern gelb und einem ganzen Ei zu Schaum gerührt; daraus mache man Brezeln, lege sie auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, bestreiche sie mit Ei und backe sie im Ofen schön gelb.

715. Pfaffenbrod.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund lang geschnittene Mandeln, 2 Messerspitzen voll Potasche mit 4 Eiern gelb und einem ganzen Ei zu einem Teig gemacht; walle diesen messerrückendick aus, schneide 2 Finger breite und nicht ganz einen Finger lange Stücke daraus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen schön gelb.