

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1830

XIII. Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-56302

Zitronen und Mandeln darein, schüttet die Sulz auch darauf, und macht von dem Teig, wovon der Boden gemacht worden, ein Gitter, backt es weißgelb und legt es darauf.

XIII. K u c h e n.

1. *Apfel-Kuchen.* Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pf. frische Butter in $\frac{1}{2}$ Pf. schönes weißes Mehl, reibt beides mit einander recht auf, bis von der Butter nichts mehr zu sehen ist; dann reibt man eine Zitrone an 4 Lth. Zucker ab, thut das Gelbe von 4 Eiern dazu, rührt alles recht durcheinander, und wirft den Teig auf dem Nudelbret glatt; dann nimmt man 4 bis 5 große, gute Reinette-Apfel, schält und reibt sie, und thut 4 Lth. gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Vierl. erlesene Rosinchen, nebst ein wenig verwiegte Zitronenschale dazu; hernach wallt man den Teig halb Fingersdick aus, macht einen Rand vom nämlichen Teig, stellt einen blechenen Reif darum, schlägt 2 ganze Eier an die Apfel, drückt den Saft von einer halben Zitrone daran, schüttet die Masse auf den Teig und läßt den Kuchen schön gelb backen.

2. *Apfel-Kuchen auf andere Art.* Man wallt von mürbem Teig einen Boden, und legt ihn in eine Casserole; dann schneidet man gute Borsdorfer- oder Reinette-Apfel, nachdem sie geschält und das Kernhaus herausgenommen, zu ganz dünnen Blättchen, überstreut den Teighoden mit geriebenem Brod, legt die Apfel darauf, streut 4 Lth. gestoßenen Zucker und Zimmt verhält-

nismäßig darüber, streut wieder geriebenes Brod darauf, legt dünne Schnittchen Butter darauf herum, und stellt den Kuchen in einen Ofen oder zwischen unten und oben gelegte Kohlen, und läßt ihn langsam schön gelb backen.

3. *Apfel-Kuchen* noch auf andere Art. Man nimmt recht gute Koch-Äpfel, und verdämpft sie mit einem Stückchen Butter und 1 Eßlöffel voll Wasser, giebt aber Obacht, daß sie unten nicht ansetzen; wenn sie weich sind, werden sie zu einem Mus verrührt; dann thut man sie in eine Schüssel, und thut 4 Lth. gewaschene Rosinen, 4 Lth. geschälte und so fein als möglich gestoßene Mandeln, nebst der Schale von einer Zitrone und 4 Lth. gestoßenem Zucker, dazu, und rührt alles mit 2 bis 3 Eßlöffel voll Kirschwasser durcheinander; wallt nun einen Boden von mürbem geriebenem Teig, legt das gerührte Äpfelmus darauf herum, macht einen Deckel von dem nämlichen Teig, worin Blumenzierlich geschnitten, darauf, überstreicht den Kuchen mit Eiern, und backt ihn recht schön gelb.

4. *Butter-Kuchen*. Man verrührt $\frac{1}{4}$ Pf. Butter mit 4 ganzen Eiern so lange, bis es wie Schaum ist; dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm, läßt ihn auf dem Feuer lauwarm werden, thut $\frac{1}{4}$ Pf. zergangene Butter darein, und rührt dieses an den Schaum, thut Salz nach Gutfinden und ein wenig Muskatblüthe, nebst so viel Mehl dazu, bis der Teig so dick ist, daß man ihn beinahe auswirken kann; dann läßt man ihn an einem warmen Orte gehen, nimmt ihn aus der Schüssel, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret, wirkt ihn ein wenig, und wallt ihn 2 Fingersdick aus; dann schlägt man den Rand neben herum ein wenig hinein, legt den Teig auf ein mit Butter bestrichenen Blech, belegt ihn innerhalb des Randes mit großen Zibeben,

thut abgeschälte und der Länge nach geschnittene Mandeln darüber, bestreicht dann den Kuchen mit 1 geschwungenen Ei, und backt ihn recht schön gelb.

5. Eier-Kuchen mit Gansleber. Man hackt eine Gansleber oder in dessen Ermanglung $\frac{1}{2}$ Pf. Kalbsleber recht fein. Dann zerschneidet man eine Handvoll Chalotten recht fein, dämpft sie in einem Stück frischer Butter, bis sie weich sind, thut hernach ebensoviel fein zerschnittene Petersil dazu, läßt sie ein wenig mitdünsten, wirft die gebackte Leber hinein, verrührt sie mit dem Gedämpften bis sie anfängt zu kochen, thut etwas Zitronenschale nebst Saft dazu, Pfeffer, Salz, gestoßene Nägelein, 2 Löffel voll Fleischbrühe, und läßt es zum Erkalten stehen, bis man einen recht guten Glädleinstieg fertig hat. Dann wird die Hälfte desselben in eine Pfanne, worin sich heißgemachte Butter befindet, gelegt, die zubereitete Leber darauf verbreitet, der andere Teig darüber gelegt, und auf Kohlen gebacken; während dem Backen muß der Kuchen oben öfters mit Butter bestrichen werden.

6. Englischer Kuchen. Zu 2 Pf. schönes Mehl schneidet man 1 Pf. recht frische Butter, thut 10 ganze Eier, 2 starke Eßlöffel voll Bierhefe, $\frac{1}{2}$ Trinkglas voll süßen Rahm, $\frac{1}{2}$ Pf. an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, oder auch statt dessen Salz, dazu, macht es zuerst mit einem Kochlöffel recht durcheinander, arbeitet es auf dem Nudelbret recht stark, schlägt es zusammen in eine Serviette, und legt es über Nacht in den Keller; am folgenden Morgen wird der Teig wieder tüchtig auf dem Nudelbret verarbeitet, und mit ein klein wenig Mehl bestreut; man thut ihn dann wieder in die Serviette und läßt ihn liegen; $\frac{1}{2}$ Stunde bevor er in den Ofen kommt, muß er noch einmal auf dem Nudelbret recht tüchtig verarbeitet werden; hernach formirt man ihn wie einen

Laib Brod; oben darauf, in der Mitte, setzt man vom nämlichen Teig ein Laiblein in der Größe einer Faust, überstreicht den Kuchen mit 1 Ei, und läßt ihn im Ofen eine starke Stunde langsam recht schön backen.

7. Erdbeer-Kuchen. Man erliest einen Teller voll gute zeitige Erdbeeren, bestreut sie recht mit Zucker und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde lang stehen; dann schneidet man ein Milchbrod zu beliebigen Schnitten, legt diese auf eine Platte, und feuchtet sie mit Burgunder oder sonst recht gutem rothem Wein an; wenn die Schnitten weich sind, streicht man eine Form mit Provencer-Öl aus, drückt das geweichte Brod dick in der Form herum, so daß der Boden und die Seite der Form bedeckt sind; hernach verrührt man einen starken halben Schoppen recht dicken sauern Rahm, schlägt nach und nach 4 bis 5 ganze Eier darein, thut ein wenig vermiegte Zitronenschale, nebst 2 bis 3 Lth. gestofnen Zucker dazu, reibt für 1 Kr. Milchbrod, rührt es ganz leicht darunter, füllt die Hälfte der Masse in die mit Brod ausgelegte Form, legt die zubereiteten Erdbeeren darauf herum, füllt die andere Masse darauf, und backt sie im Backofen schön langsam. Es können auch 2 Eßlöffel voll Himbeeren zu den Erdbeeren genommen werden; dann schmeckt der Kuchen noch besser.

8. Kuchen von frischen Johannisbeeren. Man thut $\frac{1}{2}$ Pf. gesiebten Zucker in eine Schüssel, schlägt von 4 Eiern das Gelbe und 4 ganze Eier darein, rührt es mit diesem eine starke Viertelstunde lang, rührt dann $\frac{1}{4}$ Pf. geschälte und fein gestofne Mandeln, nebst der fein vermiegten Schale von einer Zitrone daran, thut eine Handvoll geriebenes Milch- oder Semmelbrod darunter, legt einen Boden von Butterteig auf ein Blech mit einem Rand, legt die Hälfte der abgerührten Masse

darauf, belegt diese dick mit abgezopften frischen Johannisbeeren, welche aber 1 Stunde vorher dick mit Zucker überstreut werden müssen, gießt die andere Hälfte der Masse darauf, und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen.

9. Kirschen-Kuchen. Man weicht 6 Lth. geriebenes Roggenbrod mit 1 Trinkgläschen voll recht gutes Kirschwasser ein; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pf. Butter recht schaumig ab, schlägt nach und nach 7 Eierdotter darein, thut dann 4 Lth. sammt den Häutchen so fein als möglich gestosene Mandeln und die fein verriebene Schale von einer Zitrone darein, rührt hernach $\frac{1}{4}$ Pf. gesiebten Zucker nebst dem zu einem steifen Schnee geschlagenen Weißen der 7 Eier darunter, thut sodann ein starkes Halbpfund schwarze, abgezopfte Kirschen, das eingeweichte Brod und 2 Lth. verwiegten Zitronat, recht leicht durcheinander gerührt, darunter, bestreicht einen Melonen-Model oder eine andere Form mit Butter, bestreut sie stark mit Brod, füllt die Masse darein, und backt sie schön langsam.

10. Kirschen-Kuchen auf andere Art. Zu 1 Pf. Kirschen rührt man 4 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker eine halbe Stunde lang; dann reibt man 4 Lth. schwarze Brodrinde, feuchtet es mit einigen Löffeln voll Wein an, thut etwas Zimmt und Zitronenschale dazu, bestreicht den Model stark mit Butter, bestreut ihn mit Brod, thut die Kirschen und das in Wein geweichte Brod hinein, und läßt den Kuchen backen.

11. Kirschen-Kuchen mit Buttermteig. Man wallt einen Buttermteig Fingersdick aus, belegt eine Casserole damit, so daß der Teig am Rand hinausgeht, belegt sie halb voll mit abgezopften Kirschen, streut 3 Lth. Zucker, die grob verwiegte Schale von 1 Zitrone und etwas Zimmt darüber, legt einen Deckel von Buttermteig darauf, schlägt den Teig am Rand herum hinein, be-

streicht den Kuchen mit dem Gelben von 1 Ei, und läßt ihn im Backofen 1 Stunde lang recht schön backen, deckt aber oben auf die Casserole ein Papier, damit der obere Theil nicht zu gelb wird. — Auf diese Art können auch Zwetschgen-Kuchen gemacht werden.

12. Kirschen-Kuchen mit saurem Rahm. Man belegt eine Melonen- oder Schneckenform mit einem recht guten Buttermehl, verrührt von 2 Maas saurer Milch den dicken Rahm mit 3 Eßlöffel voll Mehl, schlägt 8 ganze Eier nach und nach darein, thut 6 Lth. an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, und 2 große Händevoll abgezopfte gute schwarze Kirschen in die Masse, füllt damit die Form, stellt sie in einen nicht gar heißen Ofen, und läßt sie recht schön gelb backen. Man kann auch von der abgerührten Masse nur die Hälfte auf den Buttermehl in den Model gießen und die Hälfte der Kirschen darauf legen, den andern Teig darüber gießen, die übrigen Kirschen darauf legen, und es sogleich in den Ofen thun; dann setzen sich die Kirschen nicht so sehr hinunter.

13. Kirschen-Kuchen mit Reis. Man kocht $\frac{1}{4}$ Pf. wohl erlesenen und abgewaschenen Reis in guter süßer Milch recht dick und weich, rührt sodann $\frac{1}{4}$ Pf. Butter mit 6 ganzen Eiern recht schaumig ab, rührt den gekochten Reis nach und nach darunter, thut 4 Lth. gestoßenen Zucker, die Schale von einer Zitrone, nicht sehr fein vermiegt, und 2 Händevoll abgezopfte schwarze Kirschen dazu, bestreicht eine Form dick mit Butter, streut sie mit Brod aus, füllt die Masse darein, und backt sie schön langsam in einem nicht allzuheißen Ofen.

14. Kirschwasser-Kuchen. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter und $\frac{3}{4}$ Pf. Mehl auf ein Nudelbret, reibt die Butter mit dem Mehl recht durcheinander, macht eine

Höhlung in die Mitte, schlägt 2 ganze Eier darein, thut etliche Löffel voll Kirchwasser und ein wenig Salz dazu, wirft den Teig zusammen, wälzt ihn aus, und überschlägt ihn wie einen Buttermteig, überstreicht ihn aber jedesmal, so oft er überschlagen wird, mit Kirchwasser; hernach wälzt man ihn halb Fingersdick aus, formirt einen runden Kuchen daraus, stupft ihn hie und da mit einem Hölzchen, und backt ihn in einem Ofen, der nicht sehr heiß ist, mehr weiß als gelb; dann nimmt man ihn heraus, schneidet viereckigte Stücke daraus, wendet sie noch warm in gestoßenem Zucker um, legt sie zierlich auf eine Platte, und läßt sie erkalten.

15. Mandelschnitten auf Obladen. Man klopft von 4 Eiern das Weiße zu Schaum mit 20 Lth. geseibtem Zucker, rührt es so lange bis es so dick wie ein Mus ist, schneidet $\frac{1}{2}$ Pf. abgezogene Mandeln der Länge nach, auch nach Belieben Zitronenschale darein, streicht davon 2 Messerrückensdick auf Obladen, und backt sie ganz langsam in einer Tortenpfanne; sie gehen hoch auf, und müssen weiß bleiben.

16. Portugiesen-Kuchen. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, rührt sie mit 4 Eiergelb ab, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem Schnee, rührt diesen sammt $\frac{1}{4}$ Pf. Mehl ganz langsam daran, und rührt an einer Zitrone abgeriebenen Zucker nach Gutfinden darein; dann bestreicht man flache Schalen mit Butter, füllt sie ein, streicht sie mit dem Messer ganz eben ab, und backt sie im nicht gar heißen Ofen recht langsam schön gelb; stürzt dann die Schalen um, und bestreut die Kuchen stark mit Zucker.

17. Tiroler-Kuchen. Man rührt 8 Lth. Butter recht schaumig ab, schlägt nach und nach 4 ganze Eier

und 4 Eierdotter darcin; hernach rührt man $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl und 2 Eßlöffel voll Bierhefe daran, thut Zucker, bis es süß genug ist, 2 Lth. klein zerschnittenen Zitronat und 2 Lth. Pomeranzenschale in den Teig, macht ihn mit lauer Milch, wie einen dünnen Knödelteig, an, gießt ihn in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form, läßt ihn an einem temperirten Orte recht schön geben, bestreicht ihn oben mit dem Gelben von 1 Ei, bestreut ihn mit lang geschnittenen Mandeln und Zucker, und backt ihn in einem nicht gar heißen Ofen recht schön gelb; dann stürzt man ihn auf ein Bretchen, schneidet kleine Stückchen der Länge nach davon, bestreut sie mit Zucker, und legt sie zierlich auf eine Platte.

18. Weichsel-Kuchen. Man reibt für 2 Kr. Milchbrod, rührt $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, eben so viel abgezogene und fein gestoßene Mandeln und 4 Lth. Zucker mit 6 Eiern recht schaumig ab; die fein verwiegte Schale von einer Zitrone, nebst dem geriebenen Brod und einigen Löffeln voll süßem Rahm werden leicht darunter gerührt; zuletzt wird 1 Pf. ausgesteinte Weichseln darunter gerührt, dieses sogleich in eine mit Butter bestrichene Form gethan und schön gebacken.

19. Weichsel-Kuchen auf andere Art. Man schneidet für 2 Kreuzer Milchbrod zu würfeligten Bröckelchen, röstet dieselben in frischer Butter recht schön gelb, gießt 1 Schoppen recht guten Wein daran, und läßt es erweichen; indessen nimmt man $\frac{3}{4}$ Pf. gestebten Zucker in eine Schüssel, schlägt 8 ganze Eier darcin, thut nach Belieben gestoßenen Zimmt, die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone und ein wenig gestoßene Muskatblütze dazu, und rührt dieses miteinander eine starke halbe Stunde lang; dann thut man das eingeweichte Brod nebst 1 Pf.

abgezapfte Weichseln darunter; bestreicht ein sauberes Papier dick mit Butter, belegt eine Casserole oder Aufzugblech damit, füllt die Masse hinein, und läßt es langsam recht schön gelb backen.

20. Wiener-Kuchen. Man rührt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter mit 4 Eierdotter und 2 ganzen Eiern recht schaumig ab, schlägt von 3 Eiern einen steifen Schnee, rührt diesen nebst $\frac{1}{4}$ Pf. gesiebten Zucker, welcher aber an einer Zitrone abgerieben seyn muß, darunter, rührt noch 4 Eßlöffel voll Mehl ganz leicht darein, bestreicht eine Form mit Butter, streut diese dick mit Brod aus, füllt die Masse ein, und läßt sie in einem nicht gar zu heißen Ofen schön gelb ausbacken.

21. Zitronen-Kuchen. Man nimmt zu $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, an welchem eine große Zitrone abgerieben werden muß, den Schnee von 2 Eiern, und rührt dieses eine starke halbe Stunde; dann thut man 2 Lth. feines Mehl darunter, legt Obladen in der Runde herum auf ein Blech, streicht den Teig Fingersdick mit einem Löffel darauf, und backt ihn recht schön langsam; hernach legt man etwas Eingemachtes nach Belieben darauf.

22. Zwetschgen-Kuchen. Man wallt einen mürben oder geriebenen Buttermteig nicht gar dünn aus; dann werden Zwetschgen in der Mitte zerschnitten, die Steine herausgenommen und der Teig damit belegt, so daß die Haut unten zu liegen kommt; dann bestreut man sie stark mit Zucker und Zimmt, und backt den Kuchen in einem Ofen recht schön gelb. Man kann auch 3 bis 4 Eßlöffel voll sauern Rahm mit 3 ganzen Eiern verrühren, Zucker, Zitronenschale und fein geschnittene Mandeln nach Belieben dazu thun und auf dem Kuchen herumgießen, und ihn langsam schön gelb backen; dann heißt man ihn einen gefütterten Zwetschgen-Kuchen.