

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Vierundzwanzigster Abschnitt. Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Vierundzwanzigster Abschnitt.

Bäckwerk.

1. Zu Bäckwerken wähle man das feinste Mehl, das gut getrocknet sein muß, mittelgroße frische Eier, feinen ausgetrockneten Zucker, große frische Mandeln, die keinen durch Abliegen verdorbenen Geschmack haben, ebenso kleine und große möglichst frische Rosinen (Zibeben), echte Genueser Zitronen und Zimt von der feinsten Sorte, weil geringere Sorten doch keine Ersparnis sind, da man mehr davon nehmen muß, und zudem dem Bäckwerke nie einen feinen Geschmack geben. Um das Mehl austrocknen zu lassen, stelle man es vor dem Gebrauche an einen warmen Ort, rühre es öfters mit einem Kochlöffel und lasse es zuletzt durch ein Sieb. Ebenso sind bei feuchtem Wetter die andern zum Gebäcke notwendigen Zutaten, die Eier ausgenommen, an einen warmen Ort zu bringen. — Die Butter muß frisch und süß sein. Ist solche nicht zu haben, so soll die zur Verfügung stehende mehrmals durch Kneten mit frischem Wasser gewaschen werden. — Vorzüglich ist aber darauf zu achten, daß nur frische und geruchlose Eier zur Verwendung kommen. Beim Aufschlagen derselben, das nie, wie es allgemein Unsitte ist, an der Bäckschüssel geschehen darf, sind die Keime zu entfernen. — Zu feinem Gebäcke endlich kann man nur guten durchgeseihten Zucker gebrauchen, nicht sogenannten Backzucker.

2. Sehr wesentlich für das Gelingen eines Gebäckes ist der Hitzegrad des Backofens. Zu seiner genauen Bestimmung wäre ein Thermometer nötig. Da jedoch dieses Mittel in der Praxis sich nicht wohl anwenden läßt, so besteht die einfachste Art, den richtigen Hitzegrad des Backofens zu bestimmen, darin, daß man ein Stück weißes Papier in die Mitte des Ofens legt. Fängt das Papier an schwarz zu werden oder gar zu glimmen, so muß man mit dem Einschieben des Gebäckes noch einige Minuten zuwarten. Wird das Papier fast augenblicklich dunkelgelb, so hat der Ofen den ersten Hitzegrad, geeignet für Hefen-, Butter- und Blätterteig,

sowie für Gugelhopf. Wird das Papier langsam hellgelb, so deutet dies den zweiten Hitzeegrad an, geeignet für das meiste übrige Gebäck. Wird das Papier erst nach längerer Zeit gelb, so kennzeichnet dies den dritten Hitzeegrad, passend für Backwerk, das austrocknen soll.

3. Gebäck, das beim ersten Hitzeegrad eingeschoben werden muß, ist auf einen Kofst oder zwei Ziegel zu stellen, damit die Hitze von oben und unten einwirken kann. Wird ein Backwerk oben zu schnell braun, so lege man ein Stück Papier darüber oder öffne für einige Minuten die Klappe des Ofens. Hitzeegrad und Backzeit ist unten bei den meisten Rezepten angegeben.

Um das Garsein eines Gebäckes zu prüfen, sticht man mit einem spitzen Stäbchen von Holz bis in die Mitte des Gebäckes. Läßt sich das Stäbchen trocken herausziehen, so ist das Gebäck gar. Dabei ist jedoch vor öfterem und unnützem Nachsehen zu warnen, da der beim Öffnen des Ofens einströmende Luftzug das Ausbacken und das richtige Aufgehen des Gebäckes hindert. Aus dem gleichen Grunde soll man auch die Form nicht anrühren, bevor die Masse fest geworden ist. Ist das Anrühren nicht zu umgehen, so darf es nur ganz sachte geschehen.

Kleines Backwerk wird meistens bei dem dritten Hitzeegrad gebacken und ist gar, wenn es sich ablöst und gehörig aufgegangen ist.

4. Fertiges aus dem Ofen genommenes Gebäck muß man zunächst an einem mäßig warmen Ort völlig auskühlen lassen. Wird es nämlich sofort nach dem Verlassen des Ofens in ganz kalte Luft gebracht, so fällt es zusammen. Das Auskühlen geschieht am besten in der Form selbst, weshalb die sogenannten Springformen zu empfehlen sind, bei denen man das Abkühlen mehr in seiner Gewalt hat.

5. Backwerke, die aus viel ganzen Eiern und Zucker zusammengebackt sind, wie Biskuit, Mandeltorte, langes Zucker- und Pomeranzenbrot, kann man nach 6—8 Tagen noch ohne Bedenken zum Essen geben. Kleines Backwerk, in dem Eier sind, ist am ersten Tage noch zu spröde zum Essen, den feinen Geschmack erhält es erst einige Tage nach dem Backen.

6. Der beste Aufbewahrungsort für Backwerke ist eine Porzellanbüchse, zugedeckt an einen kalten Ort gestellt; in Schubladen und Schachteln aufbewahrt bekommt Backwerk vor der Zeit einen unangenehmen Geschmack.

I. Hefenbackwerk.

1. Bei Bereitung eines guten Hefenteiges ist außer guter frischer Hefe sorgfältige Bearbeitung des Teiges notwendig, dem etwaige Zugaben nur in lauwarmem Zustande beigemischt werden dürfen. Das Backen des Teiges erfordert einen mittelheißen Ofen.

2. Die Hefe ist ein mikroskopischer Pilz, der von Bier, Branntwein und Essig gewonnen wird und die Eigenschaft besitzt, in den ihm zusagenden leicht erwärmten Stoffen zu wachsen, wodurch eine Lockerung des Teiges entsteht. Wird nun die Hefe verbrüht durch Beimischung von zu warmen Zugaben, so wird die Keimkraft der Pilze zerstört und die Hefe verliert die Eigenschaft, den Teig zu heben und zu lockern. Bei der Zubereitung von Hefenbackwerk wird meistens ein Vorteig (Habe) gemacht, um zu sehen, ob die Hefe gut treibt.

3. Zur Herstellung von Hefenteig verwendet man am besten Preßhefe, die der gewöhnlichen Bierhefe vorzuziehen ist, da bei Verwendung von Preßhefe das Backwerk sicherer gerät. Die Preßhefe soll stets frisch sein, was daran zu erkennen ist, daß sie beim Durchschneiden nicht bröckelig, sondern speckig aussieht. Wird gewöhnliche Bierhefe verwendet, so übergießt man sie mit kaltem Wasser, das der Hefe die Bitterkeit nimmt und ein weißes Aussehen gibt, läßt sie dann durch ein Sieb in ein irdenes Geschirr und so über Nacht stehen. Vor dem Gebrauche gießt man das Wasser ab und es bleibt eine breiartige Hefenmasse, die nun zur Verwendung kommt. Auf $\frac{1}{2}$ kg Mehl rechnet man 20 g Preßhefe oder $2\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll gewöhnliche Bierhefe.

1. Zubereitung von Hefenteig.

30 g Preßhefe werden in $\frac{1}{4}$ l lauwarmen Milch in einer Schüssel aufgelöst und von $\frac{1}{2}$ kg Mehl so viel glatt darunter gemengt, als zu einem mittelfesten Teig notwendig ist. Diesen Vorteig schafft man in die Mitte der Schüssel, deckt diese mit einem Tuche zu und läßt den Teig in leichter Wärme gehen (gären). Bei der Bereitung des Hauptteiges schafft man das übrige Mehl nebst 40 g Zucker, etwas Salz, 125 g zerlassener jedoch abgekühlter Butter und 2 Eiern unter Beigabe der not-

wendigen Milch mit dem Vorteige tüchtig durcheinander, bis der Teig vollständig glatt ist und sich von der Schüssel löst. Um dem Teige mehr Triebkraft zu geben und ihn zu verfeinern, läßt man ihn zum zweitenmal längere Zeit gehen, worauf er auf das Backbrett genommen und formiert wird. Zu Gugelhopf und Saverin hält man den Teig weich, auch ist die zweite Gärung nicht notwendig. Zu ausgewallten Teigen, wie zu gefüllten Kränzen u. s. w. ist der fertige Hefenteig 3—4 mal auszuwallen, auch nimmt man auf $\frac{1}{2}$ kg Teig 100 g Butter, der in den Teig eingeschlagen wird.

2. Hefenkranz.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 125 g Butter, 2 Eier, 40 g Zucker, 30 g Preßhese sowie $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch (Preßhese, Butter und Zucker werden in der Milch aufgelöst) werden zu einem etwas festen Teige tüchtig verarbeitet und zum Gehen in die Wärme gestellt. Dann wird das Backbrett mit Mehl bestreut, der Teig darauf genommen und in lange Würste ausgerollt, die zopfartig zu einem Kranze geflochten werden. Diesen läßt man noch auf dem Backbrette liegen, wobei man ihn mit Zucker und feingeschnittenen Mandeln bestreut. Nachdem er noch etwas gegangen ist, wird er 1 Stunde gebacken.

3. Guter Hefenkranz.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 125 g Butter, Salz, 2 Eier und 30 g Preßhese. Davon wird zuerst ein kleiner Vorteig gemacht. Nachdem er gegangen ist, macht man einen Teig von lauer Milch, Salz, 2 Eiern und 70 g von obiger Butter. Der Teig muß ungefähr wie ein Buttermilch sein und gut geklopft werden. Sodann nimmt man ihn auf ein Nudelbrett, wallt ihn aus, tut die übrige Butter wie beim Buttermilch hinein und wallt ihn noch

mals viermal hintereinander aus. Zuletzt macht man einen dünnen Kuchen daraus und schneidet handbreite Streifen, die mit gestoßenem Zucker, Rosinen und Weinbeeren bestreut und an beiden Seiten mit Eigelb bestrichen werden. Die Streifen legt man nun der Länge nach zusammen und flechtet daraus einen lockeren Kranz, den man so ein paar Stunden ruhen läßt. Bevor er in den Ofen kommt, werden geschnittene Mandeln und gestoßener Zucker ein wenig mit Wasser angefeuchtet und auf den Kranz gestreut, der ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden zum Backen braucht.

4. Hefekranz mit Nuß- oder Mandelfülle.

Hefenteig wie Buttermilch ausgebackt formt man in eine längliche entsprechende Fläche und schneidet diese in 3—4 flache lange Streifen. Alsdann bereitet man folgende Nuß- oder Mandelfüllung: 50 g Haselnüsse oder Mandeln werden fein gemahlen oder mit 50 g Zucker, zu dem man noch 1—2 Löffel voll Honig nehmen kann, fein gestoßen. Die Masse verrührt man mit ein wenig Milch und Butter ziemlich steif, belegt damit die Streifen, bestreicht sie am Rande mit Eigelb und rollt sie rund einwärts, so daß 3 lange Rollen entstehen. Diese werden nun zusammengeflochten, auf ein Backblech zu einem Kranze gelegt und in die Wärme zum Aufgehen gestellt. Dann bestreicht man den Kranz mit Eigelb, streut feingeschnittene Mandelblättchen darüber und backt ihn. Nach dem Backen glasiert man ihn noch mit Vanilleglasure.

5. Gugelhupf.

a.

200 g Butter werden schaumig gerührt und mit 250 g Mehl und mit Milch unter Beigabe von 60 g Zucker, 3 Eiern, etwas geriebener Zitronenschale, 30 g

Rosinen, 16 g Preßhese, die in etwas Milch aufgelöst wurde, zu einem dicken Teige verarbeitet, bis er sich von der Schüssel löst. Dann wird eine gut bestrichene Form halbvoll damit eingefüllt und diese an einen warmen Ort zum Gehen gebracht, bis sie sich fast gefüllt hat. Das Backen braucht bei guter Hitze 1 Stunde.

b.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte des Mehles einen Vorteig von etwas Milch, ein wenig Mehl und 15 g in Milch aufgelöster Preßhese, stellt das Ganze zum Gehen an einen warmen Ort und fügt dann, nachdem das Vorteigle gegangen ist, 3 Eier, 125 g Butter sowie 30 g Zucker, der in $\frac{1}{8}$ l Milch aufgelöst wurde, nebst 30 g Rosinen bei. Davon macht man einen Teig, der wie oben behandelt wird.

c.

Zu $1\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ kg Butter, 30 g Preßhese und ungefähr 7 Eiern macht man von der Hälfte zunächst einen Vorteig. Dann rührt man die Butter schaumig, gibt nach und nach die Eier sowie die andere Hälfte Mehl dazu nebst ein wenig Salz und etwas Milch und rührt es eine Zeitlang. Ist der Vorteig gegangen, so schafft man beides zu einem Teige zusammen, bis er Blasen wirft, bringt den Teig in eine mit Butter bestrichene Form und läßt ihn gehen, worauf er wie gewöhnlich gebacken wird.

6. Gerührter Gugelhupf.

a.

Man rührt 180 g Butter schaumig, dazu kommen dann 6 Eier, und zwar eines nach dem andern, 120 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Löffel voll Mehl, 1 Löffel voll Zucker und etwas Milch. Zuletzt werden noch 1 abge-

riebene Zitrone, 60 g verwięte Mandeln und 45 g aufgelöste Hefe nebst ein wenig Salz beigelegt und alles zu einem Teige geschlagen, bis er Blasen wirft, worauf man ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden gehen läßt. Backzeit 1 Stunde.

b.

Aus 250 g Mehl und aus Hefe wird mit lauer Milch ein Vorteig gemacht, den man gehen läßt. Dann rührt man 250 g Butter schaumig, gibt 8 Eier, die in warmem Wasser erwärmt sein müssen, eines nach dem andern bei und mengt den Vorteig dazu. Ist auch diese Mischung gegangen, so werden weitere 250 g Mehl nach und nach darunter gesiebt und alles nun zu einem Teige verrührt. Sollte der Teig zu dünn sein, so kann man noch Mehl nachnehmen, auch können 2 rechte Eßlöffel voll Zucker, ferner Rosinen und etwas Rosenwasser nebst ein wenig feingestoßenem Salz beigegeben werden, worauf der Teig in eine Form gefüllt wird. Beim Backen ist gute Hitze notwendig.

7. Abgetriebener Gugelhupf.

Man läßt 300 g Butter vergehen und rührt sie schaumig. Darunter werden 8 Eigelb und 360 g Mehl nach und nach gerührt (jedemal nämlich 1 Löffel voll Mehl und 1 Eigelb), dann kommen noch 2 Löffel voll Zucker, etwas Salz, 5 Eßlöffel voll Hefe und zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß dazu. Das Ganze wird zu einem Teige verrührt, in eine bestrichene Form gefüllt und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt.

8. Abgeschlagener Bund.

240 g Butter werden schaumig gerührt. Dazu kommen 10 Eier mit etwas Salz und Zucker, 260 g Mehl und 1 Tasse Milch. Alles wird zu einem Teige gerührt,

bis er Blasen wirft. Nach diesem werden noch 4 Löffel voll Hefe, etwas Rosinen und Weinbeeren darunter getan, der Teig dann in eine Form gefüllt und zum Gehen warm gestellt.

9. Pottkuchen.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl wird mit 3 l Milch, in welcher 125 g Butter, 15 g Preßhese sowie 30 g Zucker aufgelöst wurden, zu einem Teige so lange verarbeitet, bis er sich von der Schüssel löst. Hierauf wird eine Kuchenform zur Hälfte damit angefüllt und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt, bis sich die Form fast gefüllt hat. Das Backen, wozu gute Hitze notwendig ist, erfordert 1 Stunde.

10. Ölkuchen.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 125 g gestoßener Zucker, 1 starker Eßlöffel voll gutes Olivenöl, 5 Eier, 30 g Preßhese und so viel lauwarme Milch, als zu einem guten, lockeren Teige notwendig ist, verarbeitet man tüchtig miteinander, füllt die Masse in eine Kuchenform, läßt den Kuchen gut gehen und sodann 1 Stunde backen.

Die Bereitung dieses Kuchens kann deswegen empfohlen werden, weil er billig und doch sehr schmackhaft ist.

11. Wickelkuchen.

Man macht aus 1 kg Mehl mit einem Hefenvorteig einen Teig an, tut 250 g Butter, 2—3 Eier, etwas Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker und Milch daran und läßt den Teig gehen. Dann wälzt man daraus einen langen, flachen Kuchen, bestreicht ihn mit saurem Rahm, gibt 60 g länglich geschnittene Mandeln, Zitronat und Pomeranzenschale, 60 g große, 125 g kleine Rosinen, 60 g Zucker und etwas Zimt darauf, rollt den Kuchen zusammen und formt ihn nach dem Kuchenbleche.

12. Dampfnudeln.

a.

Man nimmt 2 kg Mehl, macht in die Mitte von 10 Pfg. Hefe einen Vorteig und läßt ihn gehen. Dann schafft man das Mehl und den Vorteig mit lauwarmer Milch unter Beigabe von 3 Eiern, 125 g Zucker, 250 g Butter und dem nötigen Salz zu einem lockeren Broteig. Nachdem dieser gut gegangen ist, setzt man mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech oder Brett und läßt sie nochmals gehen. Unterdessen bringt man in eine Kasserolle heißes Wasser, Milch, Zucker und Butter, gibt die Teighäufchen hinein, jedoch bevor das Wasser kocht, bringt auf der Kasserolle noch einen passenden Deckel mit glühenden Kohlen an und läßt nun die Dampfnudeln kochen, bis alle Flüssigkeit in der Kasserolle aufgebraucht ist und es anfängt zu dämpfen.

Man serviert die Dampfnudeln mit Milchereme.

b.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 60 g Butter, 45 g Zucker, beinahe $\frac{1}{2}$ l Milch, etwas Zitronensaft, 1 verrührtes Ei, eine Messerspitze voll Salz sowie 15 g in lauwarmer Milch aufgelöste Preßhese werden zu einem festen, jedoch noch lockern Teige verarbeitet und nachher in die Wärme gestellt, bis er gut gegangen ist. Hierauf wallt man den Teig aus und sticht daraus mit einem Gläschen runde Küchlein, die man nochmals aufgehen läßt. Dann kommen 10 g Zucker, 10 g frische Butter nebst $\frac{1}{4}$ l Milch in eine eiserne Pfanne oder Kasserolle mit Deckel, in der man die Küchlein auf nicht zu starkem Feuer so lange aufziehen läßt, bis die Milch eingetrocknet ist.

Sie werden als Fastenspeise mit Milchsauce serviert.

13. Schneckenudeln.

Hefenteig wird, nachdem er gegangen ist, auf einem mit Mehl bestäubten Brette 1 cm dünn ausgewallt und in 5 cm breite und 25 cm lange Riemen geschnitten. Diese bestreicht man mit Butter, bestreut sie mit Zucker und Korinthen und rollt sie der Breite nach schneckenartig zusammen. Dann werden sie auf ein Blech gesetzt und zur Wärme gestellt, wo man sie gehen läßt. Vor dem Backen bestreicht man sie noch mit Eigelb und nach dem Backen können sie auch glasiert werden.

14. Hefenanisbrot.

Man nimmt in eine Schüssel 1 $\frac{1}{2}$ kg Mehl und macht von guter Hefe und lauwarmen Milch einen Vorteig. Wenn dieser gegangen ist, wird mit dem übrigen Mehl und dem Vorteige unter Beigabe von 3 Eiern, 10 g Anis, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 250 g Zucker ein fester Teig gemacht, den man gut durcharbeitet, bis der Anis herausfällt. Ist der Teig gegangen, so formt man daraus lange Laibchen, setzt diese auf ein Blech und läßt sie nochmals gehen. Hernach werden sie gelb gebacken, in Scheiben geschnitten, mit Zucker und Zimt bestreut und im Ofen gelb geröstet.

15. Strensfelkuchen.

250 g Mehl werden mit 75 g Hefe zu einem Hefenstück angefermt. Dann rührt man $\frac{3}{4}$ kg Mehl mit 6 ganzen Eiern, 90 g Zucker, einer Prise Salz, abgeriebener Zitronenschale, Muskatblüte und warmer Milch zu einem Teige an, rührt 250 g zerlassene Butter und das aufgegangene Hefenstück darunter, schlägt den Teig tüchtig und wallt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Bleche dünn aus. Nachdem man ihn gut hat aufgehen lassen,

bestreicht man ihn mit Butter, belegt ihn dick mit Streujeln und backt ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe.

Die Streujeln werden folgendermaßen gemacht: man rührt 15 g Butter mit 15 g Mehl, 60 g Butter mit 60 g Mehl, 60 g Zucker und 1 Teelöffel voll gestoßenem Zimt zusammen, hackt die Masse mit dem Messer, indem man etwas Zucker und Mehl darüber streut, in erbsengroße Stücke und streut sie dick über den Kuchen.

16. Kaffeekuchen.

Man bereitet von $1\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg Butter, 250 g Zucker, 60 g feingestoßenen bittern Mandeln, ein wenig Salz, 8 ganzen Eiern, abgeriebener Zitronenschale und Muskatblüte, 90 g Hefe und etwa $\frac{1}{4}$ l warmer Milch einen lockern Teig, nachdem man vom vierten Teile des Mehles mit der Hefe und etwas Milch vorher ein Hefenstück angelegt hatte. Man wälzt den Teig auf einem Bleche sehr dünn aus, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn dick mit geklärter Butter und bestreut ihn mit etwas grob gehackten Mandeln, mit Zucker und Zimt. Hernach wird er in ziemlich heißem Ofen zu schöner Farbe gebacken und sobald er aus dem Ofen kommt, mit Rosenwasser besprengt.

17. Saverinkuchen.

15 g Hefe werden in $\frac{1}{4}$ l lauwarmen Milch aufgelöst und damit 2 Eier, 75 g Zucker, 200 g zerlassene Butter, $\frac{1}{2}$ kg Mehl und eine Prise Salz verrührt. Wird der Teig zu fest, so rührt man noch etwas Milch bei. Darauf streicht man eine Ringform mit Butter aus und bestreut sie dicht mit feinen Mandelstiften. Der Teig wird nun in die Form eingefüllt und zum Aufgehen gestellt, worauf man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in ziemlich starker Hitze backt. Nach dem Backen wird die Form gestürzt

und der Kuchen mit weißer Zuckerglasur, die man mit Kirchenwasser oder Vanille gewürzt hat, glasiert. Auch kann man den Kuchen mit heißem Punsch stark anfeuchten und mit Punschglasur bestreichen.

So zubereitet wird der Kuchen zu Kaffee oder Tee serviert.

18. Apostelkuchen.

Von $1\frac{1}{4}$ kg feinem Mehl wird der vierte Teil mit 6 Eßlöffel voll Hefe und $\frac{1}{4}$ l lauem Wasser zu einem Vorteig angemacht, den man langsam gehen läßt. Hierauf gibt man den Rest Mehl, etwas weiche Butter, 6 ganze Eier und 6 Eigelb, 2 Eßlöffel voll feinen Zucker, 2 Kaffeelöffel voll Salz und $\frac{1}{8}$ l süßen Rahm daran und arbeitet alles leicht zu einem festen Teige. Diesen stürzt man auf das Backbrett, reißt ihn nach und nach mit den Fingern ab, legt diese Stücke wieder übereinander und fährt mit Abreißen und Aufeinanderlegen des Teiges so lange fort, bis er fein ist, worauf man ihn mit der Hand noch feiner bearbeitet und zu einem Ballen formt, den man mit einer Schüssel zudeckt und 10—12 Stunden an einen warmen Ort stellt. Ist der Teig gut aufgegangen, so stürzt man ihn auf das mit Mehl bestreute Backblech, behält ein wenig davon zurück und bildet von dem übrigen mehr durch Drehen als durch Arbeiten einen breit gedrückten Laib, in dessen Mitte man mit der Faust eine kleine Vertiefung eindrückt, worauf man das Ganze mit Eigelb bestreicht. Aus dem zurückbehaltenen Teige formt man ein länglichrundes, keilförmiges Stück, das aufrecht in die Vertiefung des vorher geformten Laibes durch Andrücken eingesetzt und ebenfalls mit Eigelb bestrichen wird. Außen am Laib herum drückt man mit einer Holzspartel handbreit von einander entfernte messerrückenbreite schräge Streifen ein, läßt den Teig dann noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang gehen und backt ihn in mittelheißem Ofen.

19. Christstollen.

Man nimmt 1 kg Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 15 g gute Hefe, 2 Eier und 2 Eigelb, 125 g Butter, 120 g Rosinen, 90 g Zibeben, 60 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale und nach Belieben Salz. Von der Hälfte des Mehles wird ein Vorteig gemacht und nachdem er gegangen, die geschmolzene Butter dazu getan, dann die Eier und endlich das übrige. Das Ganze wird auf einem Backbrett gut gewirkt, damit der Teig Festigkeit erhält, daraus dann ein Weck geformt, den man auf einem bestrichenen und bestreuten Blech noch ein wenig gehen läßt, hierauf mit Butter bestreicht und gleich nach dem Brotbacken in den Ofen bringt.

20. Mandelstollen.

Aus 4 kg gut gesiebttem Kaisermehl, aus Hefe für 20 Pfg. und 2 l Milch macht man einen Vorteig, den man $1\frac{1}{2}$ Stunden gehen läßt. Diesen mischt man dann mit 1 kg Zucker, 375 g länglich in kleine Streifen geschnittenem Zitronat, 375 g gemahlener kleinen süßen und einigen bitteren Mandeln, 6—8 Eiern nebst etwas gestoßenen Muskatblättern, dem Abgeriebenen einer Zitrone und dem gut vermischten Zitronensaft, $\frac{3}{4}$ —1 kg guter, süßer Butter und etwas Salz zu einem Teige, den man gut bearbeitet, bis er sich von der Schüssel löst, worauf man ihn 2 Stunden gehen läßt. Darauf teilt man den Teig in 3 Teile, wirft jeden Teil noch einmal besonders aus und formt davon längliche Stollen, die man in der Mitte mit einem Mandelholz etwas breit drückt. Man schlägt nun einen Teil über den andern, läßt die Stollen noch etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gehen und bestreicht sie ein wenig mit Wasser, worauf man sie in den Ofen bringt und bei mäßiger Hitze eine gute Stunde backen läßt. Sind sie braun, so nimmt man sie heraus und bestreicht sie stark mit warmer zerlassener Butter, streut auch noch Zucker darauf und

läßt sie dann erkalten. Die Stollen werden nicht auf Blechen gebacken, sondern im bloßen Ofen, man legt aber jeder Stolle ein mit Fett oder Butter bestrichenes Papier unter.

21. Rosinenstollen.

Die Bereitung geschieht wie bei der vorhergehenden Nummer, nur nimmt man bei etwas weniger Mandeln $\frac{1}{2}$ kg große Rosinen und 250 g Korinthen, die vorher gut gewaschen und verlesen wurden.

II. Kuchen.

a. Kuchenteige.

Es ist zu empfehlen, für Kuchenteige anstatt Hefe Natron oder Backpulver zu verwenden, weil mit diesen Stoffen Kuchen rascher fertig gestellt werden können und immer geraten. Auch gibt bei Verwendung von Natron oder Backpulver die gleiche Menge Mehl mehr Kuchen als bei Verwendung von Hefe, weil diese durch die Gärung immer einen Teil des Mehles zerstört.

1. Gerührter Buttermteig.

375 g Zucker, 5 ganze Eier, eine Messerspitze voll Nirschhornsalz oder Natron werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, sodann 250 g leicht zerlassene Butter und so viel Mehl (etwa $\frac{3}{4}$ kg) darunter gemengt, bis es wie ein zum Auswallen bestimmter Nudelsteig ist. Dieser Teig kann zu Kuchen verwendet werden, auch zu Schnitten mit einem Mandelguß. Zu dem Guß rührt man ungefähr 2 Eiweiß, Zucker, feingeschnittene Mandeln und 1 Eßlöffel voll Zimt gut untereinander.

2. Abgerührter Buttermteig.

625 g Butter, 5 Eier, 5 Löffel voll sauern Rahm, 1 kg Mehl, ein wenig Zucker und Salz schafft man zu einem Teig, stellt ihn über Nacht in den Keller und wallt ihn am Morgen aus. Wird der Teig erst am Morgen angemacht, so kann man ihn am Mittag brauchen.

3. Buttermteig zu Torten und andern süßen Speisen.

In einer Schüssel werden 2 Eigelb, 2 Löffel voll saurer Rahm, 2 Löffel voll Kirchenwasser, 2 Löffel voll gestoßener Zucker und 2 Löffel voll Weißwein verrührt, indem man dabei nach und nach 250 g feines Mehl beimischt. Man nimmt nun den Teig auf ein Rudeibrett, verarbeitet ihn sehr zart, wallt ihn aus, legt 250 g gut ausgeknetete Butter darauf, wickelt den Teig zusammen und wallt ihn nochmals dreimal aus, worauf er zum Gebrauche fertig ist.

4. Buttermteig zu Konfekt.

625 g Zucker werden mit 10 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde lang gerührt. Dann gibt man 250 g Butter, etwas Natron und Anis dazu und schafft die Masse mit $\frac{3}{4}$ kg Mehl zu einem steifen Teige.

5. Süßer Buttermteig.

150 g Butter werden schaumig gerührt, dazu gibt man 200 g Zucker, endlich schafft man nebst etwas Natron so viel Mehl darunter wie Zucker. Nachdem die Masse leicht untereinander gemengt ist, wird sie bei gelinder Hitze gebacken.

6. Guter Teig.

250 g Zucker und 4 Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf man eine Tasse sauern Rahm, ein wenig Potasche, ein wenig Anis und zuletzt $\frac{3}{4}$ kg Mehl darunter mengt.

7. Sandteig.

$\frac{3}{4}$ kg Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter, 4 ganze Eier, eine Messerspitze voll Hirschhornsalz oder Natron werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige geknetet, den man zu verschiedenen Kuchenboden und zu Zuckerbrezeln gebrauchen kann, auch zu Linzertorten, wenn etwas Zimt und Nelken beigemengt werden.

8. Blätterteig.

Man bereitet von 1 kg Mehl bester Sorte, etwa 50 g Butter, 20 g Salz, ungefähr 1 l Wasser und 1 Löffel voll süßen Rahm einen festen Grundteig und schafft ihn recht glatt durch, worauf man ihn etwa 1 Stunde ruhen läßt. Inzwischen knetet man 400 g feste Butter glatt durch, wallt dann den Grundteig im Viereck aus, schneidet die Butter zu Schnitzeln, die in die Mitte der ausgewallten Teigfläche gelegt werden, schlägt die Ecken der Teigfläche von allen Seiten so über die Butter, daß letztere in die Mitte des Viereckes zu liegen kommt, also vollständig eingewickelt wird und nirgends entweichen kann. Den so mit Butter gefüllten Teig wallt man nun 5 mal in gleichmäßiger Weise aus auf folgende Weise: Zuerst wallt man ihn $\frac{1}{2}$ cm dick zu einem Rechteck mit 30×60 cm auseinander und schlägt diese Fläche dreimal übereinander, worauf man sie 1 Stunde ruhen läßt. Das Auswallen wird auf die gleiche Weise noch 4 mal wiederholt, bis der Teig zum Gebrauche fertig ist. Dieses Auswallen erfordert genaue und pünktliche Arbeit, damit einerseits die Butter nirgends entweichen kann

und andererseits durch das Wiederzusammenlegen nach dem jedesmaligen Auswallen immer die gleiche Lage erzielt wird. Bei längeren Zwischenpausen als 1 Stunde können 2 Auswallungen ohne Unterbrechung aufeinander folgen. — Beim Aufarbeiten des Teiges zum Gebrauche wird er messerrückendick ausgewallt, etwaige Abfälle legt man aufeinander, wallt sie aus und schlägt sie wieder zusammen, sie werden aber nie geballt. — Der Schnitt mit Messer und Ausstecher muß scharf sein, beim Aufstreichen mit Eigelb drücke man nicht zu sehr auf den Teig und streiche nie den Schnitt, weil dadurch ein schönes Aufgehen gehindert wird. Das Backen des Blätterteiges erfordert einen heißen Ofen. Im Sommer kann die Herstellung von Blätterteig nur in kühlem Raume geschehen, der Teig selbst muß auf Eis gelegt werden.

9. Mürber Teig zu Obstkuchen.

180 g Butter werden schaumig gerührt und mit 375 g Mehl leicht verschafft, dann noch 120 g Zucker, 3 Eier und etwas Natron beigegeben. Hernach wallt man den Teig zu einem Kuchen und backt ihn bei mäßiger Hitze.

Anmerkung. Alle Kuchen von Butter- oder Blätterteig sollen etwas gebacken werden, bevor man sie mit Obstsorten einfüllt; denn sobald der Teig von dem Eingefüllten durchnäßt ist, backt er nicht mehr und bleibt schwer.

b. Kuchenarten.

1. Natrongugelhopf.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ kg Mehl, 200 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eigelb, 10 g Weinstein, 12 g Natron, dazu Zibeben, Salz, Zitronensaft und lauwarmer Milch. Zuerst werden Butter, Zucker und Eigelb schaumig gerührt, dann Mehl und Milch mit den übrigen Zutaten nach und nach dazu gerührt. Mit dem Teige füllt man eine bestrichene Gugelhöpfform und backt ihn bei mittlerer Ofenhitze.

2. Natronkuchen.

100 g Butter, 100 g Zucker und etwas Zitronenschale werden schaumig gerührt und 4 ganze Eier, eines nach dem andern, darunter gegeben. Hierauf gibt man auch nach und nach den Saft einer Zitrone, etwas Salz, 125 g Mehl und eine Tasse lauwarme Milch dazu und mengt zuletzt noch 5 g Natron und 10 g Weinstein bei, worauf der Teig in guter Hitze gleich gebacken wird. Die Form wird vor dem Einfüllen des Kuchenteiges mit Butter ausgestrichen und mit Mandeln bestreut.

3. Gesundheitskuchen.

a.

125 g Butter werden schaumig gerührt, dann 250 g Mehl, 125 g Zucker, 1 Tasse Milch oder süßer Rahm, 4 Eier und zwar eines nach dem andern beigerührt, bis der Teig Blasen wirft. Man gibt noch 4 Kochlöffel voll Backpulver dazu und läßt den Kuchen langsam 1 Stunde backen.

b.

250 g Mehl, 100 g zerlassene Butter, 100 g Zucker, 4 ganze Eier, 1 Kaffeetasse Milch, die Schale einer Zitrone werden zusammen gut verrührt, dann mit 10 g präpariertem Weinstein und 4 g kohlensaurem Natron vermengt. Die Masse wird nun in eine gut bestrichene Gugelhupfform gefüllt und bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

c.

100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eigelb, 250 g Mehl, 4 Eßlöffel voll Milch, 3 Tropfen Zitronenöl und 15 g Backpulver werden miteinander verrührt. Dann wird der Schnee von den 4 Eiweiß darunter gemengt, alles in eine Form eingefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

4. Gipfelfuchen.

12 Eigelb und 375 g Zucker werden $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. Dann fügt man 12 geriebene Gipfel, etwas gewiegte Zitronenschale und gestoßenen Zimt bei. Der Schnee der 12 Eiweiß wird nun leicht darunter gemengt, die Masse in ein bestrichenes Blech gefüllt und gebacken.

5. Semmelfuchen.

12 Eigelb und 375 g Zucker werden $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. Dann kommen 12 geriebene kleine Semmeln, etwas Zitronenschale und Zimt nebst dem Schnee der 12 Eier dazu. Die Masse wird in eine Form gefüllt und gebacken.

Zu Nr. 4 und 5 kann man auch noch Kirichen oder Erdbeeren nehmen.

6. Englischer Kuchen.

375 g Butter und 5 Eier werden zusammengemengt, dann jeweils 375 g Zucker und feinstes Mehl sowie der Schnee der Eier dazugemengt, worauf der so gebildete Teig gebacken wird.

7. Kaffeekuchen.

Je 125 g Butter, Zucker, Mehl, sowie 4 Eigelb werden gut miteinander verrührt und dann in eine Form eingefüllt. Hierauf schlägt man 2 Eiweiß zu Schaum, vermengt damit 2 Eßlöffel voll Zucker und gießt es über den Kuchen, worauf er eine halbe Stunde lang gebacken wird.

8. Brausepulverkuchen.

Dazu braucht man je 250 g Butter und Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, für 15 Pfg. Brausepulver und $\frac{1}{4}$ l Milch. Die Butter wird schaumig gerührt, nach

und nach werden Eier und Zucker, dann Mehl und Milch und zuletzt das durchgeseibte Brausepulver dazu gegeben. Die Masse wird nun in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und gebacken. Das Backen dauert 5—10 Minuten.

9. Schneekuchen.

12 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und darunter 375 g Staubzucker, etwas Vanille oder Vanillezucker, 100 g Kartoffelmehl, 100 g Mehl und 190 g zerlassene lauwarme Butter gemengt. Eine Form bestreicht man nun mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl und füllt die Masse ein, die dann $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im kühlen Ofen gebacken wird.

10. Kleine Form Schneekuchen.

8 Eiweiß, 250 g Zucker, 75 g Kartoffelmehl, 60 g Mehl und 125 g Butter werden wie oben bearbeitet und gebacken.

11. Rahmkuchen.

Ein Blech wird mit Buttermilch belegt. Dann läßt man etwas Milch und Mehl zu einem Brei kochen, gibt 2 Eigelb, sauren Rahm, Zucker, Zitronenschale, Rosinen nebst Schnee dazu, rührt alles tüchtig untereinander, streicht die Masse auf den Teig, belegt sie mit Butterstückchen und backt sie.

12. Käsekuchen.

a

3 Kochlöffel voll Mehl werden mit Milch angerührt, zu einem dicken Brei gekocht und hernach zum Erkalten gestellt. Dann rührt man 125 g Butter, Zucker, Zimt und etwas Zitronensaft, 5 Eier, den durchgetriebenen Käse, Rosinen, Zibeben und etwas sauren Rahm recht gut ab, füllt die Masse in eine mit Buttermilch belegte Form und bringt es zum Backen in den Ofen.

b.

Man macht einen Kuchen aus Buttermig. Dann reibt man 125 g Schweizerkäse fein, bringt darunter $1\frac{1}{2}$ Tasse mit 3—4 Eiern verklopften Rahm, sowie eine in Butter gedämpfte fein geschnittene Zwiebel. Mit dieser Masse bestreicht man den Kuchenteig, tut noch Butter oben darauf und backt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

c.

250 g Käse, 150 g Mehl, 150 g Zucker, 20 g Vanillezucker, 30 g Butter und 7 Eigelb werden mit etwa $\frac{1}{2}$ l Milch verdünnt, wozu dann noch der Schnee der 7 Eiweiß kommt. Eine Form wird nun mit Zuckerteig ausgelegt und dieser mit Weinbeeren bestreut, worauf auch die Masse eingefüllt und dann gebacken wird.

X nach J. B. d.

100 g Zucker, 10 Eigelb, 250 g Käse nebst 4 Löffel voll saurem Rahm werden gut untereinander gerührt. Dann fügt man 60 g Mehl, etwas Rosinen und zuletzt den Schnee der 10 Eiweiß bei, streicht die Masse auf einen mürben Kuchenboden und backt sie.

13. Käsekuchen von Blätterteig.

Eine Kuchenform wird mit Blätterteig belegt, dieser hellgelb gebacken und dann mit folgender Masse belegt: 250 g frischer Käse von geronnener Milch werden durch ein Haarsieb getrieben, mit 4 Eiern, 4 Eßlöffel voll Zucker, 60 g frischer Butter, 6 Eßlöffel voll Rahm und einigen Rosinen gut verrührt, in die Form eingefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

14. Blitzkuchen.

Man nimmt 150 g Butter, 300 g Mehl und 450 g Zucker. Mit dem Schneebesen schlägt man den Zucker mit 10 Eigelb 1 Stunde lang, siebt das Mehl dazu, gibt auch die zerlassene Butter und den Schnee der 10 Eiweiß bei, füllt dann die Masse in eine Form und backt sie langsam 1 Stunde lang.

15. Blitzkuchen, der nicht fehlen kann.

6 Eigelb werden mit 250 g Zucker recht schaumig gerührt und darunter nach und nach das zu Schnee geschlagene Eiweiß sowie 250 g Mehl gemengt. Dann fügt man noch 250 g zerlassene Butter, etwas Hirschhornsalz und ein wenig Arrak bei, worauf die Masse in eine Form gefüllt, aber nicht zu schnell gebacken wird.

16. Königskuchen.

375 g Butter werden schaumig gerührt, darunter kommt eine Mischung von 375 g Zucker, 6 Eigelb, Zitronen sowie zusammen 250 g Sultaninen und Korinthen, dann 125 g Mandeln und etwas Backpulver, das man mit 375 g Mehl vermischt hat, zuletzt gibt man auch den Schnee von den 6 Eiern dazu. Diese Masse wird nun in eine bestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

17. Blätterteigkuchen.

Der Blätterteig wird 1 cm dick in der gewöhnlichen Kuchengröße ausgewallt, in die Mitte eines ausgewallten Teigbodens eine Platte gelegt und rings um dieselbe ein Kuchen ausgeschnitten, den man auf das Kuchenblech legt. Sodann schneidet man mit dem Backrädchen aus dem übrigen ausgewallten Teige lange schmale Streifen, die zuerst in Gitterform und zuletzt in Kranzform über den

Kuchen gelegt werden. Gitter und Rand bestreicht man noch mit verklopftem Eigelb, worauf der Kuchen bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken wird. Nachher wird er mit eingekochten Früchten oder Gelee belegt; geschieht das mit verschiedenen Sorten von Früchten, so kann damit dem Kuchen auch ein schönes Aussehen gegeben werden.

18. Himbeerkuchen.

a.

Ein rundes Kuchenblech belegt man mit mürbem Teige, füllt diesen mit Himbeermarmelade, legt aus Teig ein Gitter mit Rand darüber, bestreicht dieses mit Eigelb und backt den Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

Auf die gleiche Weise bereitet man Johannisbeer- und Quittentkuchen.

b.

Ein Kuchenboden wird mit mürbem Teige belegt, mit Himbeeren dicht bestreut und gezuckert. Nachdem der Kuchen halb gebacken ist, gibt man den Kuchenguß darauf.

19. Heidelbeerkuchen.

a.

Ein Blech wird mit mürbem Teige ausgelegt. $\frac{1}{2}$ kg Heidelbeeren werden zerdrückt, damit 125 g Zucker, 2 ganze Eier, 2 Handvoll Weckmehl und 5—6 Eßlöffel voll dicker, süßer Rahm gut verrührt, worauf man die Mischung auf den Kuchen streicht und diesen zum Backen in den Ofen bringt.

b.

Ein Teigboden wird aus Zuckerteig hergestellt, der Rand formiert, der Boden dann mit 1 kg Heidelbeeren und gebackenen Mandeln bestreut und so gebacken. Nach dem Backen kommen noch Zimt und Zucker darauf.

20. Zwetschgencuchen.

Eine Form wird mit Buttermehl belegt und dieser wie bei Kirchenkuchen vorgebacken. Der Kuchen wird nun mit den Zwetschgen belegt, die vorher ausgereinigt, gewaschen und halbiert wurden, dann reichlich mit Zucker und mit 1 Messerspitze voll Zimt bestreut und nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

21. Kirchenkuchen.

Die Form wird mit Butter- oder Sandteig ausgelegt, dieser mit Kirichen dick besetzt, die wieder mit etwas Zimt, Zucker und Mandeln bestreut werden, worauf der Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde lang im Ofen gebacken wird. Nun kommt folgender Guß darauf: man rührt 60 g Butter schaumig und mengt darunter 90 g Zucker nebst 3 Eigelb, 60 g Mehl, 1 Glas Milch oder Rahm und zuletzt den Schnee von den 3 Eiern. Nachdem diese Mischung über den Kuchen gegossen ist, wird dieser noch $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

22. Kirchenkuchen aus Buttermehl.

Der Buttermehl wird ausgewallt und eine Kuchenform bis an den Rand damit belegt. Der Rand des Teiges wird mit einem Messer eingeknickt und mit Eigelb bestrichen, worauf der Teig in nicht sehr warmem Ofen hellgelb gebacken wird. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ kg gut reife schwarze Kirichen darauf, von welchen die Stiele entfernt sind, bestreut diese mit 6 Eßlöffel voll Zucker und mit ebensoviel geriebenem Weißbrot und backt den Kuchen dann noch so lange, bis die Kirichen weich sind.

23. Kirchenkuchen mit Biskuitguß.

Auf obige Art bereiteter Kuchen wird, nachdem er mit Kirichen belegt ist, mit folgendem Guß bedeckt: 4 Eigelb

werden mit 4 Eßlöffel voll Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt; dann werden 4 Eßlöffel voll Mehl dazu gegeben, sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Die Kirichen werden damit begossen und der Kuchen bei mäßiger Hitze so lange gebacken, bis er eine dunkelgelbe Farbe hat.

24. Kirichenkuchen mit Biskuitmasse.

180 g Zucker werden mit 7 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann Zitronensaft, 150 g Mehl, $\frac{1}{2}$ kg Kirichen und der Schnee der 7 Eier dazu gegeben und alles gut vermengt, worauf es in eine bestrichene Form kommt und gebacken wird.

25. Zwiebelkuchen.

4 große Zwiebeln werden fein geschnitten, mit 30 g Butter weich gedämpft, mit $\frac{1}{4}$ l saurem Rahm, 1 Eßlöffel voll Mehl, 3 Eiern und etwas Salz gut verrührt. Alles wird dann in einen schon vorher gebackenen Butterteigkuchen eingefüllt und noch $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

26. Apfelmuchen

a.

wird bereitet wie Kirichenkuchen, nur gibt man anstatt der Kirichen Apfel darauf. Diese werden geschält und in der Mitte durchgeschnitten, indem man dabei das Kernenhäus herausnimmt und jede Hälfte des Apfels, je nach der Größe, in 8 oder in weniger Teile schneidet. Dann bringt man $\frac{1}{8}$ l Weißwein mit ebensoviel Wasser und 60 g Zucker zum Kochen, legt die Apfel hinein und läßt sie unbedeckt weich kochen, sorgt aber dafür, daß sie ganz bleiben und nicht zerfallen. Dann kommen sie auf einen Seiber zum Abtrocknen und der Kuchenteig wird Schnitt an Schnitt damit belegt. Hierauf wird der Kuchen mit Zucker und geriebenem Weißbrot überstreut und, nachdem der Teig etwas

vorgebacken ist, noch $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken. Man kann auch folgenden Guß darauf machen: 3 Eier werden mit 1 Eßlöffel voll Zucker, etwas Zimt, 3 Eßlöffel voll saurem Rahm, 2 Eßlöffel voll geriebenem Brot, sowie mit 1 Eßlöffel voll Kirschwasser gut verrührt. Nachdem die Äpfel auf den Kuchen gegeben sind, wird diese Masse darüber gegossen und der Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

b.

Die Form wird mit mürbem Teige und dieser mit geschnitzten Äpfeln dicht belegt. Aus 60 g zerlassener Butter, Rahm, 3 Eiern, Zucker und Mandeln bereitet man einen Guß, mit dem man die Apfelschnitze bedeckt.

27. Gerührter Apfelfuchen.

120 g Zucker und 8 Eier werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, darunter mischt man 120 g geschälte und gestoßene Mandeln, 8 geschälte auf dem Reibeisen geriebene Äpfel nebst der Schale einer halben Zitrone, etwas Zimt samt dem Schnee der 8 Eier und bringt es auf einen Buttermehlboden, der nun gebacken wird.

28. Zitronenfuchen.

Man wälzt einen runden Boden von mürbem Teige aus, legt ihn auf ein Kuchenblech, drückt dem Teigboden von gleichem Teige einen Rand an und backt ihn leicht im Ofen etwas an. Hernach wird der vorgebackene Kuchen mit einer Himbeermarmelade dünn bestrichen, mit einer Biskuitmasse belegt und dann vollends gebacken. Nach dem Backen glasiert man den Kuchen mit Zitronenglasur.

29. Traubenfuchen.

125 g Butter werden schaumig gerührt, dann 6 bis 7 Eigelb hineingeschlagen und nach Belieben Zucker,

sowie die Hälfte einer feinverwiegten Zitronenschale dazugegeben. Zuletzt mengt man damit 4 geschnittene in heiße Milch eingeweichte und zart verrührte Milchwecken, ebenso die Beeren von 2 großen Trauben und endlich den Schnee der 7 Eier. Die Masse wird in eine Form gefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

III. Torten und Törtchen.

1. Wie schon öfters bemerkt, muß auch bei Bearbeitung des Teiges zu Torten Luft in den Teig gebracht werden. Dieses geschieht dadurch, daß Eigelb und Zucker immer nach einer Seite hin (von links nach rechts) schaumig gerührt oder geschlagen werden. Wenn unter diese gerührte oder geschlagene Masse noch Mehl oder Brot kommen soll, so ist dieses nur leicht darunter zu mengen, es darf aber nicht mehr gerührt oder geschlagen werden, weil das die Torte speckig macht.

2. Um den gerührten oder geschlagenen Teig in die Höhe zu treiben, ist demselben etwas Zitronensaft oder Alkohol (Kirschenwasser, Kognak, Rum) beizugeben.

3. Die gerührten Teige haben zum Backen nur mäßige Hitze notwendig und brauchen zum Garwerden gewöhnlich 1 Stunde. Törtchen von Blätterteig dagegen erfordern eine starke Hitze, da der Teig sonst zusammenschrumpft oder wenigstens nicht aufgeht. Auch sollen sie am gleichen Tage gemacht werden, an dem man sie gebrauchen will.

4. Feines Tortengewürz. 125 g feiner Zimt, 60 g Nelken, 60 g Piment, 30 g Kardamomen, 15 g Muskatblüte und 15 g Muskatnüsse werden zusammen im Mörser zerstoßen und durch ein Haarsieb gesiebt.

1. Einzertorte.

a.

250 g ungeschälte Mandeln werden gestoßen, durch einen Seiber gesiebt und auf dem Backbrett mit 125 g Zucker sowie mit 125 g Mehl zu einem Häufchen ge-

mischt. In der Mitte des Häufchens macht man ein Grübchen, in welches man 125 g gebröckelte Butter, 4 Eier, etwas geriebene Zitronenschale, 1 Messerspitze voll gestoßene Gewürznelken, 1 Teelöffel voll Zimt sowie etwas Salz gibt, worauf alles zu einem Teige gut vermengt wird. Diesen schlägt man in ein reines Tuch und legt ihn 1 Stunde oder auch länger an einen kühlen Ort. Von dem Teige wallt man dann eine $\frac{1}{2}$ cm dicke runde Platte aus, legt sie in eine flache Kuchenform und bringt darauf eingemachte Früchte. Der übrig gebliebene Teig wird nochmals ausgewallt und mit einem Nädchen oder Messer in 4 cm breite Streifen geschnitten, die man wie ein Gitter über die eingemachten Früchte auf dem Teighoden in der Kuchenform legt. Hierauf bestreicht man Gitter und Rand der Torte mittelst eines Pinsels mit verklopftem Eigelb und backt die Torte in nicht zu warmem Ofen sehr langsam (etwa 1 Stunde) braungelb, worauf man sie sogleich noch mit Zucker bestreut. Diese Torte kann 8 Tage vor dem Gebrauche gebacken werden.

b.

Man rührt 250 g Butter schaumig, gibt dann 250 g Zucker, 35 ganze Eier, 200 g Haselnüsse, etwas Natron, Zimt, Nelken und ein wenig Kirschenvasser (nach Belieben geriebene Schokolade) dazu und rührt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Hernach wirft man $\frac{1}{2}$ kg Mehl darunter, belegt mit diesem Teige den Boden einer oder zwei Formen und backt die Torte wie oben angegeben.

c.

250 g Butter werden mit einer Messerspitze voll Potasche schaumig gerührt. Dazu kommen dann 5 Eigelb, 250 g Zucker, 250 g feingestoßene Mandeln, 250 g Mehl, etwas Zimt und Nelken, Zitronenschale, Zitronat und zuletzt der Schnee der 5 Eier. Zuerst wird nun die eine Hälfte

des Teiges in eine Form gebracht und mit Eingemachtem belegt, worauf die andere Teighälfte darüber kommt. So wird die Torte im Ofen gebacken.

d.

300 g Butter werden recht schaumig gerührt, dann nach und nach 250 g Zucker und 8 ganze Eier darunter gerührt. Dazu kommen 250 g feingestößene Mandeln, Nelfen, Zimt und Zitronenschale, worauf noch $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt wird. Zuletzt mengt man 300 g feines Mehl leicht darunter, füllt die Hälfte der Masse in ein bestrichenes Blech, legt die andere Hälfte darauf und bringt zwischen beide Teile Eingemachtes, worauf die Torte im Ofen gebacken und nach dem Erkalten glasiert wird.

2. Gute Zinzertorte.

Zuerst werden 280 g Butter schaumig gerührt, damit dann 310 g Zucker, 120 g Mandeln, 4 ganze Eier und 4 Eigelb, das abgeriebene Gelbe einer Zitrone, gestößene Vanille oder 15 g Zimt $\frac{1}{2}$ Stunde lang verrührt. Hierauf mengt man 280 g Mehl, 2 Löffel voll Kirschwasser und den Schnee von 4 Eiweiß darunter. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 1.

Anmerkung. Alle diese Torten werden, wenn zu einer Torte 2 Böden gebacken wurden, mit Eingemachtem gefüllt. Ebenso kann auf jeden Boden Eingemachtes gelegt und auf die Torte zuletzt mit der in eine Spritze gefüllten Teigmasse ein Gitter nebst Rand als Verzierung angebracht werden, oder man verziert die Torte mit Matronenmasse.

3. Griestorte.

200 g Zucker, 6 Eigelb, 130 g Gries werden 1 Stunde gerührt. Dann gibt man 50 g geschälte und geriebene Mandeln, den Saft einer Zitrone und den Schnee der 6 Eiweiß dazu und backt die Torte in einer mit Butter bestrichenen und mit Weckmehl bestreuten Form.

4. Pudertorte.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker, 9 ganze Eier und 9 Eigelb und der Saft einer Zitrone werden $\frac{3}{4}$ Stunden mit dem Schneebesen geschlagen. Dann mischt man 1 Päckchen Kartoffelmehl, 150 g gewöhnliches Mehl, den Schnee von 9 Eiern und 3 Löffel voll Arrak darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Form und backt sie.

5. Schwarzbrotorte.

a.

5 ganze Eier, 5 Eigelb und 250 g Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 250 g geriebene Mandeln, 50 g mit Punsch und Arrak angefeuchtetes Brot, Zimt und Nelken, fein gewiegtes Zitronat und Pomeranzenschale dazu gegeben. Alles wird in eine bestrichene und mit geriebenem Schwarzbrot ausgestreute Form gefüllt und $\frac{5}{4}$ Stunden langsam gebacken. Die Torte kann mit Schokolade glasiert oder mit sehr feinem Zucker bestreut werden.

b.

✕ 250 g Zucker, 6 Eigelb und 4 ganze Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 150 g Mandeln, 125 g mit Rotwein angefeuchtetes Brot, Zimt, Nelken, Zitronat und Pomeranzenschale und zuletzt der Schnee der 6 Eier dazu gegeben. Alles kommt nun zum Backen in eine bestrichene Form.

c.

250 g Zucker werden mit 10 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommen 250 g geschälte mit Eiweiß gestoßene Mandeln, 125 g mit Punsch angefeuchtetes Brot, 2 Eßlöffel voll Mehl, Schokolade, Zimt und Nelken und zuletzt der Schnee der 6 Eier dazu.

6. Zwiebacktorte.

a.

375 g gesiebter Zucker, 250 g gesiebter Zwieback, 200 g geriebene Mandeln, 12 Eier, 1 Zitrone, 1 Teelöffel voll Nelken, 4 g Zimt werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann wird noch der steife Schaum der 12 Eiweiß und der Zwieback leicht darunter gemengt. Gut ist es, den Zwieback mit etwas Arrak oder Likör anzufeuchten.

b.

375 g Zucker, 7 Eigelb und 2 ganze Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde geschlagen. Dann kommen 180 g Zwieback, 1 Löffel voll Arrak, 1 Kaffeelöffel voll Zimt und der Schnee der 7 Eier dazu, worauf alles in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken wird.

c.

250 g Zucker, 1 ganzes Ei und 5 Eigelb werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 125 g Zwieback, der Schnee der 5 Eiweiß und Zitronen, wenn man will, auch Zimt und Nelken darunter gemengt.

7. Biskuittorte.

6 ganze Eier und 8 Eigelb werden mit 250 g Zucker 1 Stunde lang gut schaumig gerührt, dann die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 Löffel voll Zitronensaft sowie 150 g Kartoffelmehl darunter gemischt. Man füllt nun die Masse in eine gut bestrichene, mit Zucker- oder Weckmehl ausgestreute Form und backt sie im heißen Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden lang. Nach der Erkaltung teilt man die gebackene Masse in 2 Blätter, wovon das eine Blatt mit einer Füllung oder Fruchtarmelade bestrichen und das zweite Blatt

darauf gelegt wird. Zuletzt überzieht man die Torte mit einer beliebigen Glasur und verziert die obere Fläche noch mit eingemachten Früchten.

8. Geschlagene Biskuittorte.

Mit 10 zu Schnee geschlagenen Eiweiß werden $\frac{1}{4}$ Stunde lang in der Wärme 250 g Zucker und die 10 Eigelb geschlagen, dann noch eine Handvoll feingeschnittene Mandeln, 200 g Mehl, Zitrone oder Punsch darunter gemischt. Alles wird nun in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken. Nach dem Backen wird die Torte quer durchgeschnitten und mit Kaffeecreme gefüllt, die Blätter werden dann wieder aufeinander gesetzt, worauf man die Oberfläche noch glasiert.

9. Makronentorte.

a.

250 g Mehl werden mit je 125 g Butter und Zucker, 1 Ei und etwas Backpulver auf dem Ruderbrette zu einem festen Teige gewirkt, den man auswallt und in eine bestrichene Form als Kuchenboden legt. Dann schlägt man 4 Eiweiß zu steifem Schnee und bringt es mit 250 g Zucker in eine Schüssel. Sodann kommen 250 g geschälte und gewiegte Mandeln dazu, worauf alles noch einmal gut untereinander gerührt wird. Mit dieser Masse füllt man eine Spritze und verziert damit den Kuchenboden, der bei nicht zu großer Hitze gebacken und nach dem Erkalten mit Gelee ausgefüllt wird.

b.

250 abgeschälte Mandeln werden mit 4 Eiweiß sehr fein gestoßen, hernach werden $\frac{3}{4}$ kg Zucker mit 4 Eiweiß schaumig gerührt und darunter Zitronenschale und -saft, die Mandeln und 1 Eßlöffel voll feines Mehl gemengt. Die Masse wird nun in eine Spritze gefüllt und damit auf Oblaten eine Torte gespritzt.

10. Schokoladetorte.

180 g Zucker, 4 Eigelb und 4 ganze Eier werden $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. Dann kommen 150 g feingewiegte Mandeln, 90 g Schokolade, 90 g Mehl, etwas zerlassene Butter und der Schnee der 4 Eiweiß dazu.

11. Haselnusstorte.

a.

10 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann die 10 Eigelb und 250 g Zucker dazugegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde geschlagen. Zuletzt werden noch 150 g Mehl und 125 g feingeriebene ungeschälte Haselnüsse leicht darunter gemengt, worauf alles in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken wird.

b.

Mit 12 Eigelb rührt man in einer Schüssel 250 g Zucker, gibt 120 g leicht geröstete und fein geriebene Haselnüsse sowie 20 g Vanillezucker hinzu. Dann schlägt man von 10 Eiweiß einen steifen Schnee und mischt diesen nebst 120 g Mehl in die schaumig gerührte Masse. Die Einfüllung der Masse geschieht in 2 Ringe oder Formen wie bei der Punsch- oder Brottorte. Nach dem Backen und Erkalten der Tortenblätter werden diese mit Johannisbeermarmelade, noch besser aber mit Haselnußcreme gefüllt und zusammengesetzt, worauf die Torte mit Vanille glasiert, dann garniert und mit einigen leicht gerösteten ganzen Haselnüssen und Früchten belegt wird.

12. Mandel- oder Haselnusstorte.

Man schlägt von 12 Eiweiß zuerst einen steifen Schnee und schlägt nachher 250 g Zucker und 12 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde lang mit. Dazu nimmt man dann noch 100 g Mehl, 300 g Mandeln oder Haselnüsse und 1 Eßlöffel voll Arrak.

13. Wiener Mandeltorte.

180 g Zucker werden mit 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann 180 g gestoßene Mandeln, Zitronat und Pomeranzenschale nebst 100 g geriebenen Biskuit, zuletzt der Schnee von 2 Eiweiß dazu gegeben.

14. Torte mit Mandelkranz.

150 g Butter rührt man mit 1 Eigelb und 1 ganzen Ei ab, rührt dann 90 g Zucker dazu und mengt 125 g Mehl leicht darunter. Die Mischung wird nun in ein bestrichenes Blech gefüllt und gebacken. Hierauf werden 180 g Zucker mit 1 Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und mit etwas Zitronensaft vermischt. Wenn es recht zart und schaumig ist, kommen 180 g der Länge nach geschnittene Mandeln darunter. Davon macht man nun einen Kranz um die gebackene Torte und in die Mitte einen Stern, bringt sie zum Trocknen in den warmen Ofen und füllt sie nach dem Herausnehmen mit Gelee aus. Der Boden zu dieser Torte kann aus geriebenem Buttermehl gemacht werden.

15. Apfeltorte mit Cremefülle.

Reife Äpfel (Reinetten) werden geschält, fein geschnitzelt und mit Wein, Zucker und etwas Butter, nach Belieben auch mit Rosinen zu einem dicken Brei gekocht. Ein gut bestrichenes Tortenblech wird nun mit mürbem Teig ausgelegt, mit obigem Apfelbrei gefüllt und glatt gestrichen, worauf noch eine Gitterverzierung aus mürbem Teige oder noch besser aus Blätterteig angebracht und mit Eigelb bestrichen wird. Nach dem Backen läßt man die Torte erkalten und bereitet unterdessen folgende Brenne: 2 Eigelb werden mit 100 g Zucker schaumig gerührt und

darunter 5 Blatt in Wein aufgelöste und mit 1 Gläschen Apfelgelee vermischte Gelatine gemengt. Zuletzt wird auch der steife Schnee von 2—4 Eiweiß dazu gegeben. Fängt die Creme an steif zu werden, so werden damit mittelst eines Löffelchens die Zwischenräume in dem Gitter auf der Torte ausgefüllt und mit der übrigen Creme Verzierungen auf die Torte gespritzt.

16. Drangentorte.

150 g Zucker werden mit 9 Eigelb schaumig gerührt, dann mit dem Schnee der 9 Eiweiß vermischt, mit 150 g Mehl, wovon die Hälfte Puder, und zuletzt mit 100 g heißer Butter vermengt. Von dieser Masse werden 3 Böden gebacken und folgende Glasur dazu bereitet: man reibt 2 Drangen auf Zucker ab, gibt den Saft von 2 Zitronen dazu, gießt etwas Wasser daran und rührt so viel gestoßenen Zucker hinein, bis eine breiartige Glasur entsteht. Die Drangen selbst werden sauber geschält, die schönsten Schnitze davon in die Glasur getaucht und zum Antrocknen beiseite gelegt. Jeder von den Tortenböden wird nun auf der oberen Seite mit der Glasur bestrichen und nach Belieben mit unglasierten Drangenschnitzen belegt, ein Boden auf den andern gelegt und so die Torte im Ofen leicht angetrocknet. Zuletzt legt man die glasierten Drangenschnitze darauf und verziert die Torte geschmackvoll.

17. Gelbrübenorte.

10 Eigelb und 4 ganze Eier werden mit $\frac{3}{4}$ kg Zucker schaumig gerührt, dann 250 g gewiegte Mandeln, $\frac{3}{4}$ kg rohe geriebene Gelbrüben, 70 g Mehl und die zu Schnee geschlagenen 10 Eiweiß darunter gemengt. Aus dieser Masse bildet man 2 Kuchen, die 1— $1\frac{1}{4}$ Stunden in einem nicht zu heißen Ofen gebacken werden.

18. Punschorte.

a.

12 Eigelb werden mit 250 g Zucker in einer Schüssel $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt und mit dem abgeriebenen Gelb einer Zitrone gemischt. Dann schlägt man von 8 Eiweiß einen steifen Schnee und gibt ihn mit 120 g Mehl und 120 g Puder (Stärkefeinmehl) unter die obige schaumig gerührte Masse. Darunter rührt man zuletzt langsam und vorsichtig dem Rande der Schüssel entlang noch 120 g aufgelöste (heiße) Butter. Diese Masse verteilt man in 2 mit Butter bestrichene und mit Papier ausgelegte niedere Formen oder noch besser in 2 gleiche Ringe, welche auf mit Papier belegte ebene Backbleche gestellt werden. So backt man die Tortenblätter bei mäßiger Hitze. Nach dem Erkalten besprengt man die Tortenblätter auf der inneren Seite mit Rum oder Arrak und setzt sie nun, gefüllt mit Johannisbeer-, Himbeer- oder Apfelmarmelade, zusammen, garniert die Torte noch mit Spritzglasur und belegt sie mit Früchten.

b.

12 Eigelb und 185 g Zucker werden $\frac{3}{4}$ Stunden miteinander gut verrührt. Dann fügt man 90 g Mehl, 90 g Kartoffelmehl, die geriebene Schale einer Zitrone, den Schnee von 12 Eiern und 90 g zerlassene Butter bei. Hierauf werden 3 bestrichene Formen mit Papier belegt und mit der Masse gefüllt. Nach dem Backen überzieht man 2 Teile, nachdem man sie zuvor mit Punsch befeuchtet hat, mit Eingemachtem und legt nun alle Teile aufeinander. Für die obere Glasur verrührt man Staubzucker mit Wasser, zur Verzierung des Randes kann man Mandeln nehmen.

19. Mokkaorte.

14 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann 350 g Zucker und die Eigelb noch $\frac{1}{4}$ Stunde recht dick darunter geschlagen. Dazu werden 150 g Reis- oder Kartoffelmehl leicht gerührt, ebenso 350 g geröstete und gemahlene Haselnüsse oder Mandeln. Diese Masse kann man entweder in 3 Böden backen oder als Ganzes in einer hohen Form, das dann nach Erkaltung der Torte in 3 Teile geschnitten wird. Die Böden werden darauf mit folgender Mokka-creme bestrichen, von der man auch zur oberen Verzierung etwas zurückbehält: man verrührt 3 Kochlöffel voll Mondamin- oder Reismehl mit $\frac{1}{2}$ l Milch, rührt dann 3 Eigelb darunter nebst 125 g Zucker und gibt die Masse in eine Messingpfanne, die man in ein größeres Gefäß mit kochendem Wasser (Wasserbad) stellt, wo man die Creme unter ständigem Rühren dick kocht. Während man nun diese etwas erkalten läßt, rührt man 125 g Butter schaumig und dann darunter etwa $\frac{1}{2}$ Tasse sehr starken dicken Kaffee, nach Belieben auch etwas Zucker. Nachdem man diese Mischung mit der lauwarmen Creme gut verrührt hat, läßt man es vollständig erkalten, worauf die fertige Creme auf die Torte aufgetragen wird.

20. Sand- oder Blitztorte.

375 a.

Man rührt 375 g Butter schaumig und darunter dann $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 8 Eigelb, 4 ganze Eier, sowie 1 Messerspitze voll Natron. Alles wird $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, hernach mit 125 g gewiegten Mandeln, Zimt, Nelken, 375 g Mehl und zuletzt mit dem Schnee der 10 Eier gemengt, worauf es in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken wird.

$\frac{3}{4}$ P. +
Bachpulver

b.

10 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 250 g Zucker einige Augenblicke durcheinander gerührt, dann die 10 Eigelb, 250 g Weismehl und 120 g zerlassene Butter, welche am Rande der Schüssel beigegeben wird, leicht darunter gezogen. Alles kommt in eine gut bestrichene Form und wird sogleich gebacken.

21. Knüppeltorte.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 200 g Zucker, 4 Eigelb und 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll Butter werden zu einem Teige verarbeitet, der dick ausgewallt, in kleine Würfel geschnitten und in heißem Ofen braungelb gebacken wird. Dann werden 875 g Zucker unter Beigabe von etwas Rosen- oder Orangenblütenwasser geschmolzen. Wenn der Zucker kocht, kommen 100 g in Würfel geschnittene Pomeranzenschalen, die zerschnittene Schale einer Zitrone, 70 g süße und 30 g bittere in Streifen geschnittene Mandeln, 15 g Zimt, 8 g Nelken, 6 g Kardamomgewürz dazu. Alles wird fein gestoßen und zuletzt mit den Teigwürfelchen vermischt. Man preßt man die Masse in eine erwärmte mit Fett bestrichene Form, läßt sie erkalten und stürzt sie.

b.

1 kg Mehl, 375 g Zucker, 16 Eigelb, 4 Löffel voll Rahm werden zu einem Teige geknetet. Diesen wallt man aus und bildet aus den ausgewallten Teigböden kleine Rollen, die dann wieder in 1 cm lange Stücke geschnitten werden, so daß es kleine Kugeln gibt. Die letzteren backt man nun in Fett hellbraun. Dann vermischt man $\frac{1}{2}$ kg geriebene Mandeln, 250 g Zitronat, 8 g gestoßenen Kanel, ebenso 4 g Nelken und Kardamomgewürz mit $1\frac{1}{2}$ kg geläutertem Zucker, der jedoch nur kurz kochen darf. Zuletzt gibt man auch die Kugeln

hinein und rührt alles behutsam, wobei man darauf zu achten hat, daß alle Kügelchen mit Zucker bedeckt sind. Die Masse gießt man nun in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, legt ein mit dem gleichen Öle bestrichenes Papier darauf und beschwert die Form mit Gewichten. Nach 1—2 Tagen kann der Kuchen, der sich Monate lang frisch erhält, aus der Form genommen werden.

22. Eisenbahntorte.

Man macht zuerst eine Mandeltorte, auf welche nach dem Backen von Makronenmasse mit einer Spritze mehrere Ringe gezogen werden. Darauf wird die Torte nochmals gebacken, dann der Raum zwischen der Makronenverzierung mit Gelee belegt und zuletzt die Torte mit einer Punschglasur überzogen.

23. Beste Torte.

Je 250 g Butter, Zucker, Mehl und 8 Eier werden verrührt. Von dieser Masse streicht man 9 gleiche runde Blätter auf ein Blech, backt sie und stellt sie zum Erkalten. Dann läßt man 250 g Schokolade etwas weich werden, rührt sie gut ab, mischt nach und nach 8 Eigelb und 250 g mit 6 Löffel voll Wasser gesponnenen Zucker bei und stellt die Masse ebenfalls kalt. Endlich rührt man 250 g Butter schaumig, schlägt das Eiweiß zu Schnee und rührt beides unter die Schokolademasse. Mit dieser Masse werden nun die gebackenen Blätter gleichdick bestrichen, die obern Blätter jedoch als Deckel freigelassen. Nachdem alle Blätter aufeinander gelegt sind, werden 150 g gebrannter Zucker über den Kuchen gegossen, der zur Aufbewahrung an einen kühlen Ort kommt.

24. Krafttorte.

Man schneidet 250 g abgehäutete Mandeln, trocknet sie auf einem Sieb am Ofen, worauf sie mit etwas Zucker

ganz zerstoßen werden. Man zerklöpft man in einer großen Schüssel 8 ganze Eier und 8 Eigelb, fügt 250 g feingesiebten Zucker sowie die Mandeln nebst 15 g Zimt, 8 g Nelken, etwas Kardamom, alles fein gestoßen, 30 g feingewiegtes Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone bei und rührt die Masse 1 Stunde lang, aber immer nur nach einer Seite hin. Schließlich gibt man eine Handvoll geriebenes Biskuit, geriebenen Gipfel oder geriebenes Brot hinein.

25. Schweizertorte.

120 g Butter werden schaumig geschlagen, dann 180 g Zucker und 8 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde damit gerührt und zuletzt 120 g Mehl, 125 g gewiegte Mandeln und der Schnee der 8 Eier leicht darunter gemengt, worauf alles auf einen ausgelegten Boden gegossen und gebacken wird.

26. Jägertorte.

a.

$\frac{1}{2}$ kg geschälte feingewiegte Mandeln und $\frac{1}{2}$ kg feiner Zucker werden mit 6 Eigelb und 6 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dazu kommt ein halbes Päckchen Kartoffelmehl nebst dem Schnee der 6 Eiweiß. Diese Mischung wird bei gelinder Hitze gebacken und nach dem Erkalten mit eingemachtem bestrichen, sowie mit einem Mandelguß überzogen.

b.

375 g Zucker werden mit 7 Eigelb und 5 ganzen Eiern $\frac{3}{4}$ Stunden gut gerührt, dann 2 Eßlöffel voll Arrak, 250 g geschälte feingewiegte Mandeln, 8 Eßlöffel gestößener Zwieback und der Schnee der 7 Eier darunter gemengt. Der so bereitete Teig wird in einer bestrichenen Form gebacken.

27. Marshalltorte.

250 g Zucker werden mit 10 Eigelb, 2 ganzen Eiern und 200 g geschälten feingewiegten Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann kommen 250 g durchgeseibtes Mehl und der steife Schnee der 10 Eiweiß leicht darunter, worauf die Masse etwa 1 Stunde langsam gebacken wird. Nach dem Erkalten schneidet man die gebackene Tortenmasse zu Böden, bestreicht diese mit Zitronencreme (siehe Creme) und setzt die einzelnen Böden wieder passend aufeinander. Der Oberfläche der Torte gibt man eine Schaumglasur, indem 4 Eiweiß zu Schaum geschlagen und 150 g Staubzucker leicht darunter gemengt werden. Hat man die Glasur gleichmäßig verstrichen, so wird die ganze Fläche mit in kleine Würfel zerschnittenen Makronen dicht belegt und mit Staubzucker übersiebt, so daß alle Würfelchen schön weiß sind. Hierauf wird die Torte in einem schwach erhitzten Ofen getrocknet und dann noch mit in Formen geschnittenem Gelee nach Belieben ausgelegt.

28. Prinzentorte.

250 g Zucker, 250 g gestoßene oder gewiegte Mandeln, 45 g Hägenmark, 45 g Zitronat, 4 ganze Eier und 4 Eigelb werden 1 Stunde gerührt oder geschlagen. Dann mischt man den Schnee der 4 Eiweiß und 125 g Mehl darunter, füllt die Masse in eine Form und backt sie.

29. Quisentorte.

Ein Blech wird mit Buttermteig belegt und folgende Masse darauf getan: zuerst werden 90 g Butter schaumig gerührt, dann 90 g Zucker, 4 Eigelb und die Schale einer Zitrone dazu gerührt und zuletzt 90 g gestoßene Mandeln, 90 g Mehl und der Schnee der 4 Eier darunter gemischt. Mit dem Rädchen schneidet man nun aus aus-gewalltem Buttermteig schmale Streifen, legt diese kreuzweise auf den Kuchen und bestreicht sie mit Eigelb.

30. Elisabethentorte.

120 g Zucker werden mit 8 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, dann wird der steife Schnee von den 8 Eiweiß nebst 120 g Mehl darunter gemengt. Von dieser Masse werden auf Butter bestrichenen Blechen 6—8 Blätter gebacken. Dazu wird nun folgende Creme bereitet: 8 Eigelb, $\frac{1}{4}$ l Rahm, 6 je 125 g schwere Tafeln gute Vanilleschokolade und $\frac{1}{2}$ Schote Vanille werden zu einem Brei gekocht. Nach dem Erkalten rührt man 240 g Butter und nach Belieben Zucker gut darunter, füllt damit die erkalteten Tortenblätter, legt diese aufeinander und überzieht sie mit einer Schokoladeglazur.

31. Brottörtchen.

In von Blätterteig ausgelegte Förmchen kommt ein Kaffeelöffel voll Eingemachtes. Dann werden 125 g Zucker, 70 g gestoßenes Schwarzbrot und 105 g Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt. Darunter mengt man noch leicht 70 g geriebene Schokolade, etwas Vanille, Zimt und Nelken sowie 70 g Mehl und 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß. Auch dieses füllt man in die Förmchen, die nun zum Backen in den Ofen kommen.

32. Biskuitförmchen.

a.

Biskuitmasse (siehe Nr. 7) füllt man in mit Butter bestrichene Förmchen zur Hälfte ein und backt sie dann in nicht zu heißem Ofen hellgelb.

b.

Förmchen werden mit Buttermasse ausgelegt und in jedes ein Löffelchen voll eingemachte Früchte eingefüllt. Nun werden 5 Eigelb und 140 g Zucker gleichmäßig ge-

rührt und darunter die Schale einer Zitrone, 105 g Mehl und der Schnee der 5 Eiweiß gemengt. Auch dieses wird in die Förmchen eingefüllt, die nun zum Backen in einen abgekühlten Ofen kommen. Die Förtchen können hernach nach Belieben glasiert werden.

33. Meringentörtchen.

Förmchen werden mit Buttermteig ausgelegt und in den Ofen gebracht. Wenn der Teig noch nicht ganz gebacken ist, nimmt man die Förmchen aus dem Ofen und bringt Gelee in dieselben. Unterdessen bereitet man folgende Meringemasse: man schlägt 8 Eiweiß zu steifem Schnee, schlägt 250 g Zucker einige Zeit mit und gibt weitere 250 g Zucker mit Vanille dazu. Davon füllt man in jedes Förmchen einen rechten Löffel voll und backt es in nicht zu heißem Ofen.

34. Cremetörtchen.

a.

180 g geschälte Mandeln reibt man mit Rosenwasser und verrührt sie in 180 g Zucker, 12 Eigelb und etwas Rahm oder Milch, worauf die Masse in mit Mürbeteig ausgelegte Förmchen gefüllt und gebacken wird.

b.

In kleine mit Blätterteig oder süßem Buttermteig ausgelegte Förmchen kommt zuerst etwas Eingemachtes. Dann werden 60 g gewaschene große Weinbeeren, 60 g gewiegte Mandeln, Zucker und Zimt gut untereinander gemengt und ebenfalls in die ausgelegten Förmchen gefüllt. Nun rührt man 2 Löffel voll Mehl, $\frac{3}{4}$ l süßen Rahm und 6 Eier an, setzt es aufs Feuer und läßt es unter beständigem Rühren ins Kochen kommen, worauf man es in eine irdene Schüssel gibt. Nach einigem Erkalten werden

250 g Zucker, 90 g heiße Butter und 3 Eigelb dazu getan und damit verrührt. Zuletzt mengt man auch den Schnee der 9 Eiweiß darunter, füllt alles in die Förmchen und backt es im abgekühlten Ofen.

c.

Förmchen werden mit Blätterteig ausgelegt und von Teig Deckel gebacken. Dann füllt man in die Förmchen auf den Blätterteig warme Vanillecreme mit 2 Eiweiß darunter und bringt die Deckel darauf.

35. Rahmtörtchen.

a.

Förmchen werden mit Zuckerteig ausgelegt und mit folgender Masse gefüllt: 100 g Zucker, 100 g Mehl, 8 Eier und $\frac{1}{5}$ l Rahm werden miteinander verrührt und die zu Schnee geschlagenen 8 Eiweiß darunter gemengt.

b.

12 Förmchen werden mit Buttermenge ausgelegt und mit folgender Masse gefüllt: 250 g gestoßener Zucker, 15 Eier, $\frac{1}{4}$ l süßer Rahm werden gut durcheinander geschlagen, in die Förmchen gefüllt und braungelb gebacken.

36. Mandeltörtchen.

a.

Man legt Förmchen mit Blätterteig aus und gibt in jedes 1 Kaffeelöffel voll Gelee. 5 Eigelb, 125 g Zucker und 90 g feingewiegte abgezogene Mandeln werden nun $\frac{1}{2}$ Stunde gleichmäßig gerührt. Darunter kommen die feingewiegte Schale einer Zitrone, 75 g feingesiebtes Mehl und die zu Schnee geschlagenen 5 Eiweiß, worauf alles in die Förmchen eingefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken wird.

b.

Nachdem man Förmchen mit Blätterteig ausgelegt und in jedes noch einen Kaffeelöffel voll Gelee gegeben hat, werden 5 Eigelb, 140 g Zucker, 90 g abgezogene süße und einige bittere Mandeln mit 1 Ei fein gestoßen und $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Darunter mengt man die Schale einer halben Zitrone und etwas Saft davon, 75 g Mehl sowie den Schnee der 5 Eiweiß und füllt alles in die Förmchen zum Backen.

37. Sandtörtchen.

a.

$\frac{3}{4}$ kg Zucker, 15 Eigelb und 5 ganze Eier werden $\frac{3}{4}$ Stunden geschlagen, darunter dann leicht $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 300 g zerlassene Butter und der Schnee der 15 Eiweiß gemengt. Damit füllt man die Förmchen und bringt sie in den Ofen.

b.

250 g Butter, ebensoviel Zucker und 375 g Stärkemehl werden mit 6 Eigelb zu Schaum gerührt und nach Belieben mit Orangen, Zitronen oder Vanille gewürzt. Die Masse wird in kleine mit Butter bestrichene Förmchen gefüllt und bei gelinder Hitze gebacken.

38. Frankfurter Törtchen.

Förmchen werden mit Zuckerteig ausgelegt, in jedes etwas Eingemachtes gegeben und mit Folgendem gefüllt: man rührt 100 g Mandeln, 180 g Zucker und 30 g Mehl untereinander und mengt dazu den Schnee von 6 Eiweiß. Nachdem die Förmchen damit gefüllt sind, kommen sie in den Ofen zum Backen.

IV. Süße Brote und Brezeln.

1. Anisbrötchen.

a.

Mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 8 Eiern, etwas Anis, Zitrone und 625 g Mehl wird ein Teig angemacht. Davon setzt man auf ein bestrichenes Blech Häufchen und läßt sie bis zum andern Tage gehen, worauf sie dann gebacken werden.

b.

(Altes Rezept.)

625 g gesiebten Zucker und das Weiße von 375 g Eiern, mit der Schale gewogen, sowie das Gelbe von 2 Eiern rührt man mit Zucker eine gute halbe Stunde. Darunter nimmt man 560 g feines Mehl und 1 Löffel voll ganzen Anis, rührt aber nicht mehr viel darin. Von diesem Teige setzt man mit einem Löffel auf Oblaten und bringt es eiligt in den Ofen, sonst wird die Masse flüssig. Man läßt es im Ofen, bis es hellgelb gebacken ist.

2. Anisbrot.

150 g Zucker, 5 Eigelb und die abgeriebene Schale einer Zitrone werden dick schaumig gerührt. Darunter mengt man 1 Eßlöffel voll süßen erlesenen Anis, 200 g Mehl und 1 Kaffeelöffel voll Backpulver und mischt auch den steifen Schnee von 3 Eiweiß leicht dazu. Diese Masse füllt man nun in eine mit Butter bestrichene und mit Anis bestreute Form und backt sie hellgelb.

3. Aniszwiebad.

Obige Masse wird in einer länglichen Form als Brot gebacken. Am andern Tage schneidet man das Brot in 1 cm dicke Scheiben, legt diese auf ein leicht bestrichenes Blech und bähst sie im mittelheißen Ofen trocken.

4. Bayerisch Brot.

125 g Butter werden leicht gerührt, dazu kommen 125 g Zucker, 1 Ei, Zitronensaft, Zimt, Nelken, 125 g Mandeln und 250 g Mehl. Alles wird zu einem Teige verarbeitet und ausgewallt, worauf Brötchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und gebacken werden.

5. Bauernbrot.

a.

125 g Butter werden schaumig gerührt, dann 1 ganzes Ei und zwei Eigelb, 125 g Zucker, 250 g Mehl darunter gerührt, worauf mit dem Löffel kleine Häufchen auf ein Blech gesetzt und gebacken werden.

b.

125 g Butter, ein ganzes Ei, 2 Eigelb werden zusammen gerührt, wozu 125 g Zucker und 300 g Mehl kommen. Von diesem Teige werden auf ein Blech kleine Häufchen gesetzt, in deren Mitte man noch eingemachte Quittenschnitze bringen kann, die mit der Masse wieder leicht bedeckt werden, worauf man sie mit Zucker bestreut, gelb backt und nach dem Backen abermals mit Zucker bestreut.

6. Belgrader Brot.

Man rührt $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit 4 ganzen Eiern $\frac{1}{4}$ Stunde lang, dazu werden 250 g feingewiegte und $\frac{1}{2}$ kg fein länglich geschnittene Mandeln, sowie zuletzt $\frac{1}{2}$ kg Mehl gewirkt.

7. Zitronenbrot.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 5 Eiern gerührt, dazu kommen 60 g Zitronat, 60 g Pomeranzenschale, Zitronen nach Belieben und $\frac{1}{2}$ kg Mehl.

8. Zibebenlaib.

a.

250 g Zucker werden mit 6 Eiern lange gerührt und noch 125 g Zibeben, 60 g Rosinen, verwiegte Zitronenschale, Zimt, Nelken, 60 g geriebene Mandeln und 250 g Mehl leicht gezogen, worauf der Teig in einer langen Form gebacken wird.

b.

8 Eier und $\frac{1}{2}$ kg Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, wozu 250 g feingeschnittene ungeschälte Mandeln, 250 g Zibeben, 250 g Rosinen, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, Zimt, Nelken und nach Belieben Zitronen kommen. Der Teig wird nun in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gebracht und im Ofen gebacken.

9. Emmybrötchen.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 250 g Zucker, 250 g Mandeln, etwas Zimt zu einem Teige verarbeitet. Nachdem dieser ausgewallt ist, werden Brötchen ausgestochen und gebacken. Nach dem Backen erhalten die Brötchen noch eine Glasur von Eiweiß und Zucker, worauf man sie trocken werden läßt.

10. Fürstenbrot.

250 g Zucker werden mit 5 Eiern $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt, dann 70 g Weinbeeren, 70 g Sultaninen, 35 g geschälte und länglich geschnittene Mandeln sowie 70 g feingeschnittenes Zitronat dazu gegeben und damit noch 250 g Mehl verrührt, das mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver vermischt wurde. Die Masse wird nun in eine bestrichene längliche Form eingefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

11. Fürstenzwieback.

Nachdem das nach obiger Art bereitete Fürstenbrot erkaltet ist, wird es in Scheiben geschnitten und gebackt. Nach Belieben kann es auch mit Punschglasur bestrichen werden, worauf es getrocknet wird.

12. Haselnußbrot.

a.

60 g Haselnüsse und 60 g Mandeln werden geröstet, dann mit Eiweiß gerieben und darunter 180 g Zucker gerührt mit 12 Eigelb, 8 zu Schnee geschlagenen Eiweiß, 45 g Brösel, 90 g Mehl, 60 g Butter und Zimt. Alles wird in einer Kapsel gebacken und nachher glasiert.

b.

250 g Haselnußkerne werden gestoßen, dazu bringt man 250 g Zucker und macht damit unter Beigabe von 3 Eigelb einen Teig an, wälzt diesen mit Zucker aus, schneidet daraus viereckige Stückchen, bestreut sie mit Zucker und backt sie in einem gelinden Ofen.

c.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker, 7 Eiweiß und 250 g geriebene Haselnüsse werden im Mörser gestoßen. Damit spritzt man durch die Spritze auf ein bestrichenes Blech kleine Häufchen, die nun in gelinder Hitze gebacken werden.

13. Haselnußlaibchen.

250 g Maizena, 125 g geröstete und feingemahlene Haselnüsse, sowie 125 g roh gemahlene Mandeln und 250 g feiner Zucker werden mit 30 g Vanillezucker, 3 Eiern und etwas Arrak zu einem Teig verarbeitet und daraus Laibchen gebacken, die man nachher noch mit einer Punschglasur überzieht.

14. Hohe Brötchen.

a.

250 g Zucker werden mit 7 Eiern und 10 g Ammonium verrührt und darunter etwas Anis, sowie so viel Mehl gemengt, bis man einen Teig erhält, den man auswallen kann. Hierauf sticht man den Teig mit Förmchen aus und backt ihn in ziemlich heißem Ofen.

b.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker, 1 kg Mehl, 1 Messerspitze voll Hirschhornsalz, 10 Eigelb und 5 ganze Eier schafft man zu einem leichten Ruckelsteig und legt ihn 4 Tage in den Keller. Nachher sticht man ihn mit Förmchen aus, bestreicht die Stücke mit Eigelb und backt sie.

15. Gallerbrot.

8 Eier werden mit 375 g Zucker gut gerührt und dazu 375 g gewaschene geschnittene Mandeln, 125 g Weinbeeren, 135 g Rosinen und 375 g Mehl genommen. Hierauf wird alles in eine tiefe gut mit Butter bestrichene Form gefüllt und gebacken.

16. Herzogbrot.

Einen Streifen von mürbem Teige füllt man mit Marmelade und bringt eine aus 120 g Butter, 270 g Zucker und 180 g weißen Mandeln verrührte Masse darauf. Das Ganze wird nun gebacken und nachher glasiert.

17. Honigbrot.

4 Eier und das Gelbe von 1 Ei werden mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker gerührt, dazu kommen 3 Eßlöffel voll warm gemachter Honig, etwas Potasche, Zimt, Nelken und 625 g Mehl. Alles wird in beliebige Formen gefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

18. Kleienbrot.

250 g Zucker werden mit 2 ganzen Eiern und 1 Eigelb gerührt. Dann nimmt man 250 g Mehl aufs Rudelebrett, reibt es mit 250 g Butter ab, tut 250 g Mandeln dazu nebst dem mit Zucker und Eiern gerührten Teig und macht alles gut untereinander. Nachdem man den Teig $\frac{1}{2}$ cm dick ausgewallt hat, sticht man mit einem Förmchen Brötchen aus, legt sie auf ein Blech, bestreut sie mit Zucker, Zimt und Mandeln und backt sie gelblich.

19. Magenbrot.

Man röstet 120 g rohe Mandeln, reibt sie mit Eiweiß und verrührt sie mit 180 g Zucker, 6 zu Schnee geschlagenen Eiweiß, 210 g Mehl und Gewürz zu einem Teige.

20. Mandelbrötchen.

125 g geschälte feinverwiegte und durch einen Schaumlöffel geseigte Mandeln, 125 g Zucker und etwas gestoßene Vanille werden mit dem steifen Schnee von 2 Eiweiß gut vermengt. Mit dieser Masse bestreicht man geschnittene Scheiben von Einback, setzt sie auf ein Blech, worauf sie hellgelb gebacken werden. Dabei darf die Hitze nicht sehr groß sein. 5 Stück Einback, je in 3 Stücke geschnitten, reichen für die obige Masse.

21. Mandelbrot.

4 ganze Eier und 3 Eigelb, 180 g Zucker und das Gelbe einer Zitrone werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, aber immer nur nach einer Seite hin. Hernach gibt man 210 g Mehl hinzu, füllt dann die Masse in eine gut bestrichene längliche Form, streut geschälte geschnittene Mandelstiften und groben Zucker darüber und backt das Brot hellgelb.

22. Mandelzwieback.

Das gebackene Mandelbrot wird, nachdem es erkaltet ist, in gleichmäßige Scheiben geschnitten, mit einer Vanilleglasur bestrichen und im Ofen getrocknet.

23. Pariser Brötchen (Parisien).

a.

375 g Zucker, 8 Eigelb, 5 g Potasche und Zitronensaft werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, wozu 1 Glas Milch und $\frac{3}{4}$ kg Mehl kommen. Davon bringt man mit einem Löffel Häufchen auf ein bestrichenes Blech und bestreut sie mit Zucker.

b.

(24 Stük.)

875 g Zucker werden mit 6 ganzen Eiern gut gerührt und mit 250 g rohen gestoßenen Mandeln, Zitrone, 625 g Mehl, 60 g Zitronat, Muskatnuß, Rosinen und Zimt zu einem Teige gewirkt. Ausgewallt und mit einer Eiweißglasur überzogen, wird der Teig in Stücke geschnitten, die nun getrocknet und gebacken werden.

24. Pomeranzenbrot.

a.

250 g Zucker werden mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb eine Stunde gerührt, wozu 125 g Zitronat und Orangeat sowie Zitronenschale kommen. Diesen Teig nimmt man mit 250 g Mehl aufs Brett, schafft ihn durch und macht fingerlange und fingerdicke Stengel daraus, die auf ein Blech gelegt und, nachdem man mit dem Messerrücken Einschnitte hinein gemacht hat, gebacken werden.

b.

Man rührt $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit 6 Eiern 1 Stunde lang und rührt dazu 60 g Zitronat, 60 g kleingeschnittene Pomeranzen- und Zitronenschale, 1 Messerspitze voll Hirschhornsalz und $\frac{1}{2}$ kg Mehl (wenn nötig auch etwas mehr). Davon setzt man kleine Laibchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie langsam.

25. Langes Pomeranzenbrot.

250 g Zucker, 2 Eier und 2 Eigelb werden 1 Stunde gerührt, wozu 60 g Zitronat, 60 g Pomeranzenchale, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, je fein geschnitten, und 250 g gesiebtes Mehl gemengt werden. Aus dem Teige formt man fingerbreite und fingerdicke Stengel, die auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und, nachdem man mit dem Messerrücken kleine Schnitte darauf gemacht hat, langsam gebacken werden.

26. Schokoladebrötlein.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker und 6 Eier werden 1 Stunde gerührt, dann 3 Täfelchen Schokolade und $\frac{1}{2}$ kg Mehl dazu gegeben. Von diesem Teige setzt man mit der Backspitze auf ein Blech Brötchen, die nun gebacken werden.

27. Schwabenbrot.

Man reibt 250 g Butter mit 375 g Mehl, bringt 250 g Zucker, 2 Eigelb und für 5 Pfg. Rosenwasser dazu, schafft alles zu einem Teig, der nun ausgewalzt und ausgestochen wird, worauf man die ausgestochenen Brote noch mit Eigelb bestreicht.

28. Schweizerbrötle.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker, 4 ganze Eier und 4 Eigelb werden 1 Stunde gerührt und darunter $\frac{1}{2}$ kg Mehl gemengt.

Davon formt man längliche Brötchen, die nach dem Backen noch mit Zucker bestreut werden.

29. Schweizerbrot.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker und 6 ganze Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dazu kommen $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 Täfelchen Schokolade, für 20 Pfg. Zitronat und 125 g Zibeben. Die daraus geformten Brote werden in Anisformen gebacken und nach dem Backen in Scheiben geschnitten.

30. Tirolerbrötle.

250 g Zucker werden mit 3 Eiern und 1 Eigelb gerührt, dazu kommen Zitronenschale, 125 g geschnittene Mandeln und 150 g Mehl. Die aus diesem Teige geformten Brötchen bleiben einige Stunden stehen, auf die Oberseite kommt je $\frac{1}{2}$ Mandel.

31. Vanillebrötchen.

250 g Zucker, 3 Eier und Zitrone werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und mit 250 g Mehl gemischt. Von dem Teige setzt man Häufchen auf ein bestrichenes Blech, bestäubt sie mit Zucker und backt sie in mäßiger Hitze.

32. Vanillebrot.

a.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 3 ganzen Eiern und 7 Eigelb 1 Stunde gerührt, dann werden mit Zucker gestoßene Vanille und $\frac{1}{2}$ kg Mehl hinein getan. Daraus macht man runde Kugeln, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie 1 Stunde stehen und backt sie in nicht zu starker Hitze.

b.

140 g Butter werden leicht gerührt, sodann 2 ganze Eier und 2 Eigelb, 250 g Zucker, sowie etwas Vanille dazu gerührt und 560 g Mehl darunter gewirkt. Der bearbeitete Teig wird in fingerlange und fingerbreite Brötchen geformt, die mit Eigelb bestrichen und in mittlerer Hitze gebacken werden.

33. Wiesbader Brot.

125 g Butter werden schaumig gerührt und nach und nach 250 g Zucker mit 3 Eiern kräftig hinein gerührt, zuletzt auch 15 g Zimt, 8 g Potasche und $\frac{1}{2}$ kg Mehl darunter geschafft. Der Teig wird dann 2 Messerrücken-dick ausgewallt, mit einer blechernen Zuckerbrotform ausgestochen, mit Ei bestrichen und gebacken.

34. Zimtbrötchen.

250 g Zucker, 4 Eier, 180 g Butter werden schaumig gerührt und mit 125 g Rosinen, 125 g Zibeben, 7 g Zimt gut vermischt, auch 270 g feines Mehl darunter gezogen. Von diesem Teige setzt man Häufchen auf ein Blech und backt sie bei mäßiger Hitze.

35. Zuckerbrot.

250 g Zucker werden mit 12 Eigelb schaumig gerührt, dann etwas Zitronensaft darunter gemengt nebst 8 zu Schnee geschlagenen Eiweiß und 300 g Mehl. Der Teig wird durch eine Papierdüte gedrückt, mit Zucker überstäubt und bei gelinder Hitze gebacken.

36. Butter-Brezeln.

200 g Mehl, 140 g Butter, 1 Eßlöffel voll Zucker, 2 Eßlöffel voll Weißwein, 1 Prise Salz, 1 Kaffeelöffel voll Backpulver und $1\frac{1}{2}$ Eigelb werden zu einem zarten

Teig vermengt. Aus diesem werden kleine Brezeln geformt, die man mit Eigelb bestreicht und dann backt.

37. Badenweiler Brezeln.

125 g Butter werden mit $\frac{1}{2}$ kg Mehl gerieben. Dazu gibt man 375 g Zucker, 250 g Mandeln, 3 Eier, Zimt, Nelken, Zitronenschale, Muskatblüte und je nach Belieben Kirschwasser. Daraus wird ein Teig geknetet, den man einen Tag ruhen läßt. Dann formt man ihn zu Brezeln, welche mit Eigelb bestrichen und mit Hagelzucker bestreut werden.

38. Englische Brezeln.

Man nimmt 450 g Mehl, 250 g Butter, 70 g Zucker und 45 g Hefe. Mit der Hefe und einem Viertel des Mehles nebst der nötigen lauwarmen Milch bereitet man zuerst einen Vorteig, das Übrige knetet man zu einem festen Teige, den man mit dem aufgegangenen Vorteige vermischt und mit der Hand glatt verarbeitet. Daraus rollt man nun Stücke zu federfeldicken Walzen, formt Brezeln in der Länge von 6 cm, läßt diese auf einem Blech gehen, bestreicht sie mit Butter und läßt sie hellbraun backen, worauf sie noch mit Vanillezucker bestreut werden. In geschlossenen Büchsen halten sich solche Brezeln einige Zeit sehr gut, obgleich sie aus Hefeteig gemacht sind.

39. Mainzer Brezeln.

250 g Butter werden gut schaumig gerührt und dazu 150 g Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ kg Mehl und Zitrone gegeben. Daraus formt man Brezeln, die noch mit Eigelb bestrichen werden.

40. Mandel-Brezeln.

375 g Mehl, 200 g Butter, 200 g feingewiegte Mandeln, 5 Eier, Zimt oder Vanille und 200 g Zucker

werden zu einem Teige verarbeitet. Aus diesem formt man kleine Brezeln, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie bei gelinder Hitze.

41. Schokolade-Brezeln.

a.

Zu $\frac{1}{2}$ kg schweren Mürbeteig mengt man 50 g warmgemachte Schokolade, formiert daraus kleine Brezeln, setzt diese auf Blech und backt sie gut aus. Sind die Brezeln etwas erkaltet, überzieht man sie mit Vanilleglasur.

b.

200 g Butter, 190 g Zucker, 50 g erwärmte Schokolade und 2 Eiweiß werden gut verrührt, dann 300 g Mehl damit eingewirkt, worauf die weitere Behandlung wie oben ist.

Zu der gleichen Masse kann statt Schokolade auch $\frac{1}{2}$ Stückchen Vanille verwendet werden.

42. Tee-Brezeln.

a.

1 kg Mehl, 375 g Zucker, $\frac{1}{2}$ kg Butter und 4 Messerspitzen voll Trieb werden mit 4 Eiern und mit Milch zusammengewirkt.

b.

70 g Zucker, 140 g Butter, 6 Eigelb, etwas Rum und ein wenig Salz werden gut verrührt. Dann mengt man 250 g Mehl darunter und verarbeitet die Masse auf dem Nudelbrett, bis sich der Teig von dem Brett und der Hand löst. Aus dem Teige formt man kleine Brezeln, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie.

43. Wormjer Brezeln.

60 g Butter werden zu Schaum gerührt, dann 4 Eier, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 15 g Zimt und etwas Nelken noch $\frac{1}{2}$ Stunde dazu gerührt, worauf $\frac{1}{2}$ kg Mehl hinein gearbeitet wird. Daraus macht man kleine Brezelchen, läßt sie in einem warmen Zimmer über Nacht trocknen und backt sie dann bei mäßiger Hitze.

44. Zucker-Brezeln.

3 Eier werden mit 125 g Butter, 250 g Zucker, einigen Tropfen Zitronensaft, 1 Messerspitze voll Pottasche und $\frac{1}{2}$ kg Mehl zu einem Teige gemacht. Daraus formt man dann kleine Brezeln, welche erst am andern Tage gebacken werden.

V. Schnitten und Biskuit.

1. Anischnitten.

250 g Zucker werden mit 5 Eigelb 1 Stunde gerührt und darunter 1 Eßlöffel voll erlesener Anis, der steife Schnee von 3 Eiweiß sowie 250 g Mehl leicht gemengt. Von dieser Masse läßt man auf ein bestrichenes Blech einen Streifen laufen, streut Anis darüber und backt es hellgelb. — In Schnitten geschnitten und getrocknet läßt sich das Gebäck lange aufbewahren.

2. Alfredschnitten.

8 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 8 Eigelb nebst $\frac{1}{2}$ kg Zucker ungefähr 10 Minuten lang dazu geschlagen und zuletzt noch 125 g länglich geschnittene Mandeln, 1 Handvoll große Rosinen, $\frac{1}{2}$ kg Mehl und 1 Messerspitze voll Natron darunter gemengt, worauf es in gelind warmem Ofen gebacken wird.

3. Cremeschnitten.

Von mehrmals überschlagenem Blätterteig oder von Abfallblätterteig wird eine Fläche in der Größe eines Backbleches ziemlich dünn ausgewalzt, auf ein Blech gesetzt und schön zugeschnitten. Nachdem man den Teig noch reichlich fein durchlöchert (gestupft) hat, wird er gut ausgebacken. Nach dem Backen schneidet man den Blätterteighoden der Länge nach in 3 Teile, setzt diese mit Vanillecreme zusammen und glasiert die oberste Seite mit Vanilleglasur, worauf der Kuchen in schmale Stücke geteilt wird.

4. Gleichschwer Schnitten.

a.

300 g Zucker und 250 g Mehl werden 1 Stunde gerührt, darunter dann länglich geschnittene Mandeln, Zitronat und Weinbeeren samt dem nötigen Mehl gemischt. Der so bereitete Teig wird nun gebacken und in Schnitten geschnitten.

b.

140 g Zucker, das Gelbe einer $\frac{1}{2}$ Zitrone und 1 Löffel voll Rum werden mit 2 Eiern und 2 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Darunter mengt man 140 g Mehl mit 140 g lauwarmer Butter und zuletzt den Schnee von 2 Eiweiß. Diese Masse streicht man dünn auf ein Backblech und backt sie hellbraun. Hernach teilt man sie in zwei gleiche Teile, bestreicht den einen Teil mit Marmelade und legt den zweiten darüber. Daraus schneidet man 6 cm breite Streifen und diese wieder in 3 cm lange Schnitten, glasiert sie mit einer Schokolade- oder Zitronenglasur und läßt sie langsam trocknen.

5. Frankfurter Schnitten.

6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und dazu 100 g Mandeln, 180 g Zucker, 30 g Mehl, Rosinen und Zimt gerührt. Diese Masse wird auf Zuckerteigboden aufgestrichen, den man zuvor mit Eingemachtem belegt hatte.

6. Frucht Schnitten.

Man macht einen Buttermteig wie zu Butter-Brezeln, wälzt ihn messerrückendick aus, legt den Teigboden auf das bestrichene Backblech und überstreicht ihn mit irgend einer Frucht-Marmelade, jedoch nicht ganz bis an den Rand, weil dieser mit Eigelb bestrichen wird. Auf diese Teigfläche legt man einen zweiten gleich groß ausgewallten Teigboden und drückt beide am Rande leicht an. Das Ganze überstreicht man mit Eigelb, macht dann einen Finger lange und zwei Finger breite Einschnitte und backt es so bei mäßiger Hitze. Bei den Einschnitten darf der Teig nur halb, nicht ganz durchgeschnitten werden. Noch warm wird der Kuchen mit Zucker bestreut, mit Punsch- oder Zitronenglasur glasiert, worauf er erkaltet nach den vorgezeichneten Einschnitten in Schnitten zerlegt wird.

7. Haselnußschnitten.

150 g Zucker, 150 g geschälte mit Milch feingestößene Nüsse, 6 Eigelb und etwas Zitronenschale werden dick schaumig gerührt, dann 35 g feine Brotsamen nebst dem steifen Schnee von 4 Eiweiß dazu gemischt. Die Masse wird in einer gut bestrichenen und mit Zucker bestreuten Form $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen in gleichmäßige Schnitten, überzieht sie mit Punschglasur und setzt in die Mitte einer jeden Schnitte eine Hasel- oder $\frac{1}{2}$ Welschnuß.

8. Mainzer Schnitten.

250 g Mehl, 250 g Butter, 125 g Zucker, 1 Ei, 100 g geschälte, geriebene und mit Eigelb verrührte Mandeln werden zu einem Würbeteig verarbeitet. Aus diesem Teige wird eine Fläche ausgewallt, mit Eingemachtem überstrichen und mit folgender Mandelmasse fingerdick belegt: 70 g geschälte, mit 1 Ei geriebene und mit 80 g Zucker und 6 Eigelb vermengte Mandeln werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt. Darauf werden 3 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und mit 20 g Mehl langsam unter die Mandelmasse gemischt, worauf man diese auf den Würbeteig legt, mit Zucker bestreut und $\frac{1}{2}$ Stunde lang backt. Nach dem Erkalten wird der Kuchen mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Schnitten zerlegt.

9. Kaiserschnitten.

150 g Butter werden schaumig gerührt, darunter 180 g Zucker und 7 Eigelb gegeben und alles mit Zitronat, geschnittenen Pomeranzenschalen und großen Rosinen tüchtig zusammen gerührt, worauf noch der Schnee der 7 Eiweiß dazu kommt. Diese Masse wird nun in eine viereckige mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Form gefüllt, mit Zucker und geschnittenen Mandeln belegt und gebacken.

10. Mandelschnitten.

a.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 5 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommt $\frac{3}{4}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ kg ganze und ein wenig abgeriebene Mandeln dazu. Wenn die Mandeln darunter geschafft sind, formt man 2 lange Laibe, setzt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie, worauf die Laibe noch warm in Schnitten geschnitten werden.

b.

375 g Zucker und 4 Eier werden schaumig gerührt, dann etwas Zimt und Nelken, 125 g rohe Mandeln und 390 g Mehl darunter verarbeitet, worauf man die Masse in 2 Teile zerlegt, auf ein bestrichenes Blech setzt, mit Eigelb bestreicht und geschwind backt. Noch warm wird das Gebäck in Schnitten geschnitten.

11. Feine Mandelschnitten.

100 g Butter, 100 g Zucker, 200 g Mehl, 1 Ei und 1 Eigelb werden zu einem Teig vermengt, den man dünn auswallt und auf ein bestrichenes Blech legt. Dann rührt man 100 g Butter mit 5 Eigelb ab, gibt langsam 140 g Zucker, 100 g geschälte und geriebene Mandeln, etwas Zimt sowie Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone darunter, streicht die gerührte Masse auf den Teig, streut noch Zucker und grob gemahlene Mandeln darüber und backt es. Nach dem Backen schneidet man den Kuchen in gleichmäßige Schnitten und glasiert sie nach Belieben.

12. Punschschnitten.

6 Eigelb werden mit 100 g Zucker schaumig gerührt, dann reibt man etwas Zitronenschale darein, zieht den Schnee von 6 Eiweiß darunter und siebt dazwischen langsam 100 g Mehl hinein. Diese Masse streicht man auf ein bestrichenes Blech und backt sie hellgelb. In Blechbüchsen aufbewahrt hält sich das Gebäck lange. Vor dem Gebrauche schneidet man es in Schnitten, gibt auf diese etwas Arrak, bestreicht sie mit Marmelade, setzt dann je zwei Schnitten zusammen und überzieht sie mit einer Punschglasur. Nachdem man sie einige Minuten im Ofen hat trocknen lassen, verziert man sie noch mit Gelee, Früchten oder aufgespritzter Creme.

13. Sandteigsnitten.

Ein bereiteter Teig wird zu Laibchen formiert, gebacken und warm geschnitten. Nach dem Erkalten wird eine Schnitte mit Eingemachtem bestrichen, eine andere passende darauf gelegt und auf diese eine Wasserglasur gezogen. Auf diese Weise werden alle vorhandenen Schnitten behandelt.

14. Schweizerknitten.

Ein Boden von mürbem Teige wird in eine Papierkapsel gelegt, dann werden 120 g Butter schaumig gerührt und darunter 120 g Zucker, 120 g rohe geriebene Mandeln, 4 Eier, der Schnee von Eiweiß, 120 g Mehl, 120 g Brösel und ein wenig Ammonium verschafft. Nachdem diese Masse auf den Teigboden in der Papierform gelegt ist, kommen noch Streifen darüber, worauf es gebacken wird.

15. Studentenschnitten.

Einen Boden von mürbem Teig legt man in eine lange Blechform oder in eine Papierkapsel und darauf folgende Masse: 120 g Butter werden mit 120 g Zucker, 120 g rohen Mandeln, 120 g Brösel, Zitronat, Pomeranzenschale, Rosinen, ein wenig Ammonium und etwas Eiweiß zusammen verrührt. Ist diese Masse auf den Teig in der Form gelegt, kommen noch Streifen darauf, das Ganze wird gebacken und nachher glasiert.

16. Sultanschnitten.

Ein Boden von mürbem Teig wird in eine lange Kapsel gelegt. Darauf kommt eine Masse, die aus 120 g roh gestoßenen Mandeln, 180 g Zucker, 14 Eigelb, dem Schnee von 10 Eiweiß, 90 g Mehl, 60 g Schokolade und 60 g Butter zusammen gerührt wurde. Das Ganze wird gebacken und nachher glasiert.

17. Schillerlocken.

Blätterteig wird messerrückendick ausgewallt. Von dieser Fläche werden 2 cm breite gleichmäßige Streifen geschnitten, die man mit Eigelb bestreicht und einzeln auf dazu gehörige Blechrollen wie eine Locke aufwickelt. Die Rollen werden nun auf ein Blech gesetzt und die Locken so gebacken. Nach dem Backen nimmt man sie vorsichtig von den Blechrollen und füllt sie nach dem Erkalten mit Schlagrahm oder mit Vanillecreme.

18. Spanische Brötchen.

Man wallt Blätterteig messerrückendick gleichmäßig im Viereck aus und schneidet aus dieser Fläche mit einem scharfen Messer mittelst Anlegen eines Lineals etwa 3 cm breite Streifen, die wieder in schräger Richtung in gleicher Breite geteilt werden, wodurch verschobene Vierecke entstehen. Diese Teigblättchen werden auf ein Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und sofort gebacken.

19. Trefenetschnitten.

a.

Von $\frac{3}{4}$ kg Mehl und 10 Pfg. Hefe macht man einen Vorteig. Wenn er gegangen ist, bringt man 4 Eier, etwas Zucker und Butter darunter und macht mit lauwarmen Milch einen Teig wie Knöpfleteig, den man schafft, bis er sich von der Schüssel löst. Man läßt ihn nun gehen und formt dann lange Brote, die man auf ein Blech setzt und nochmals gehen läßt, worauf sie mit Eigelb bestrichen im Ofen gebacken werden. Nachdem sie einen Tag an einem kühlen Ort gelegen haben, schneidet man Schnitten daraus und bestreicht diese leicht mit etwas Rotwein. Zuletzt mischt man $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 15 g Zimt,

15 g Melken und für 6 Pfg. Sandel gut untereinander, streut es auf die Schnitten und reibt sie tüchtig damit ein, worauf man sie trocknen läßt.

20. Ulmer Schnitten.

10 Eier werden zuerst gut verrührt und dann mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker und etwas Anis $\frac{1}{2}$ Stunde tüchtig mit dem Schneebesen geschlagen. Darauf mischt man noch $\frac{1}{2}$ kg Mehl und 5 Eßlöffel voll Kirchenwasser darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backt sie im Ofen.

21. Zuckerteigschnitten.

140 g geschälte Mandeln werden mit 2 Eiern fein gestoßen und mit 200 g Zucker, 210 g Mehl, 5 Eigelb und 2 ganzen Eiern sowie mit 2 Löffel voll Rum leicht vermenget und dazu 200 g erwärmte Butter und 1 Prise Salz gerührt. Diese Teigmasse wird auf ein bestrichenes mit einem schmalen Rande versehenes Blech gleichmäßig dick aufgestrichen, mit grobem Zucker und Mandeln bestreut und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Hernach macht man daraus 3 cm breite Schnitten, die noch kurz im Ofen getrocknet werden. Nach dem Backen können die Schnitten mit einer beliebigen Glasur bestrichen werden.

22. Butterbiskuit.

250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 6 Eier, Vanille:

Wollt Ihr halten ein' Biskit,
Ei, so macht ein Butterbiskuit:
Rühr, mein Kind, ein halb Pfund Butter,
Ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund Zucker.
In warm Wasser leg 6 Eier,
Die gelegt sind worden heuer;

Ist die Butter weiß und fein,
Kommt ein Löffel Mehl hinein;
Schlage dann ein Ei hinzu,
Ein Löffel Zucker nehme Du,
So nimmst Du Zucker, Mehl und Ei,
Bis alles in der Masse sei.
Ein' gestoßene Vanill'
Kann man nehmen, wenn man will.
Oder nimmst Du bitter Mandeln,
Wirst Du auch nicht übel handeln;
Auf ein Blech setz Häufchen klein
Und back's in sinder Hitze fein.

23. Biskuit (warme Masse).

12 Eier, 250 g Zucker, die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone gibt man in einem Schneekessel auf ganz schwaches Feuer und schlägt die Masse mit der Schneerute dick ab. Sie darf nie heiß, sondern nur gut warm werden. Durch das warme Schlagen wird die Masse anfangs dünnflüssig, dann aber allmählich dicker und in ungefähr 20 Minuten bilden sich beim Schlagen mit der Rute dickflüssige Ringe. Jetzt nimmt man den Kessel vom Feuer und schlägt die Masse vollständig kalt, mischt noch $\frac{1}{2}$ kg feines gesiebtes Mehl dazu, füllt alles in Förmchen und backt es.

Gibt man zu obiger Masse 250 g heiße Butter hinzu, so entsteht eine vorzügliche Sandmasse, deren Bereitung jedoch eine große Fertigkeit erfordert. Kalte Massen sind leichter herzustellen. Bei Eiern aber, welche nicht mehr ganz frisch oder im Kalk gelegen sind, wird durch die Wärme jeder üble Geschmack genommen.

24. Englische Biskuit.

100 g Butter werden mit 5 ganzen Eiern und 500 g Zucker gut gerührt, dann 10 g Natron, etwas

Vanille, $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm darunter getan und so viel Mehl, daß ein geschmeidiger Teig entsteht. Dieser wird wie Nudelteig ausgewallt, worauf man kleine Stückchen davon auf das Reibeisen drückt, mit einem runden Ausstecher aussticht und dann hellgelb backt.

25. Fingerbiskuit.

375 g Zucker werden mit 12 Eigelb gerührt, dann 375 g Mehl und der Schnee von den 12 Eiern darunter gemischt, worauf die Mischung durch eine Spritze auf weißes Papier aufgesetzt und so gebacken wird.

26. Feine Fingerbiskuit.

Das Weiße von 4 Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen, dann werden 140 g Zucker und 4 Eigelb darunter gerührt und zuletzt 90 g Mehl mit etwas Backpulver und Vanille dazu gemengt. Von dieser Masse setzt man fingerlange Biskuits auf Papier, bestäubt sie mit Zucker und backt sie bei mittlerer Hitze.

27. Franz. Biskuit (Madeleine de Commercy).

300 g Zucker und 4 ganze Eier rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde, bringt dann Zitrone, 150 g zerlassene etwas erkaltete Butter und 300 g Mehl darunter und füllt damit mit Butter bestrichene Förmchen, jedoch nur bis zur Hälfte, da die Masse im Backen aufgeht.

28. Gefüllte Biskuit.

Nachdem man $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit 12 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt hat, mengt man 180 g feingesiebtes Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl ist, die feingewiegte Schale 1 Zitrone und den Schnee von 12 Eiweiß darunter. Diese Masse wird auf ein oder zwei bestrichene Bleche glatt gestrichen

und hellgelb gebacken. Nach dem Backen werden die Kuchen vorsichtig vom Blech genommen und mit Himbeer- oder Hagemarmelade bestrichen, worauf man je 2 Teile aufeinandersetzt, sie in 6 cm lange und 3 cm breite Schnitten schneidet, diese mit Punschglasur überstreicht und dann leicht trocknet.

29. Hafermehlbiskuit.

125 g Zucker und 4 Eigelb werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt und dann Zitronensaft, 70 g Hafermehl und der Schnee der 4 Eiweiß darunter gegeben, worauf alles in Förmchen gefüllt und gebacken wird.

30. Reisbiskuit.

Man rührt 125 g Butter schaumig und gibt darunter 125 g Zucker, 2 große Eier, Vanille und 250 g Reismehl. Alles verarbeitet man zu einem Teige, wälzt ihn aus und sticht kleine Rädchen daraus, die $\frac{1}{4}$ Stunde lang gebacken werden.

31. Biskuitrouladen.

Eine gewöhnliche Biskuitmasse wird auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech gestrichen und hellgelb gebacken. Nach dem Backen überstreicht man sie mit einer beliebigen Marmelade, löst den noch warmen Kuchen mit einem dünnen langen Messer vom Bleche los und rollt ihn über sich selbst auf, worauf man die Roulade mit einer Punschglasur überzieht und in fingerdicke schräge Scheiben schneidet.

Die Roulade kann nach dem Backen auch mit Mandelstiften besteckt und dann geschnitten werden.

VI. Lebkuchen und Leckerle.

1. Der Honig, den man zu Lebkuchen verwendet, soll möglichst rein sein, am besten ist daher Schleuderhonig. Manchmal wird der Honig durch guten Sirup ersetzt, was bei geringen Sorten Lebkuchen unbedenklich geschehen kann. Zu nicht ganz unverfälschtem Honig nimmt man eine Messerspitze voll Ammonium. Lebkuchen, mit solchem Honig bereitet, werden eher weich und treiben langsamer als jene von echtem Honig, der den Teig schneller in die Höhe bringt.

2. Mehl nehme man von der feinsten Sorte und siebe es stets vor dem Gebrauche. Auch die zur Verwendung kommenden Gewürze sollen erst kurz vor dem Gebrauche gestoßen werden, da sie sonst an Wohlduft einbüßen.

3. Bevor man die Lebkuchen backt, muß der Teig gären. Zum Treiben desselben verwendet man ungereinigte Pottasche. Auch mache man vor dem Ausstechen der Lebkuchen mit einem Stückchen Teig eine Probe. Verläuft er, so mengt man noch etwas Mehl darunter; ist dagegen der Teig zu fest, so legt man ihn zum Weichwerden in einen schwach erwärmten Ofen.

4. Die von Roggenmehl gebackenen Lebkuchen bedürfen beim Backen starker Hitze, für die dünneren und feinen Sorten dagegen läßt man den Ofen zuerst etwas auskühlen. Das Garsein erkennt man daran, daß ein schwacher Druck des Fingers auf dem Lebkuchen eine Vertiefung zurückläßt.

5. Lebkuchen dürfen niemals frisch gegessen werden, sondern müssen wenigstens 3 Wochen an einem kühlen, trockenen und reinlichen Orte lagern.

1. Basler Lebkuchen.

$\frac{3}{8}$ l Honig und 375 g Zucker kommen in einer großen Kasserolle miteinander aufs Feuer, bis es anfängt zu steigen. Dann kommen 62 g Zitronat, 250 g geschälte und quer geschnittene Mandeln, 28 g gestoßener Zimt, 2 g Nelken, 1 gestoßene Muskatnuß, 3 Messerspitzen voll Pottasche und 3 Löffel voll Kirschenwasser dazu. Wenn man es vom Feuer weggenommen hat, schafft man

1 Pfg Mehl hinein und klopft es recht, bis es erkaltet ist. Über Nacht bringt man die Masse auf ein Brett, worauf die Lebkuchen auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken und nach dem Backen in Stückchen geschnitten werden, die man dann noch glasiert.

2. Braune Lebkuchen.

Man nimmt $2\frac{1}{2}$ kg gutes Mehl, $2\frac{1}{2}$ kg besten Honig, 125 g nicht salzige Butter, 125 g ausgelassene Butter, 25 g Pottasche, 4 g angefeuchteten Anissamen, 2 Teelöffel voll Zimt und 1 Teelöffel voll Nelken. Nachdem die 4 ersten Teile aufs Feuer gebracht sind, wird das Mehl darin verrührt und bis zum Kochen gebracht. Ist der Teig ein wenig abgekühlt, so wird er mit der in etwas Wasser aufgelösten Pottasche durchgemengt, worauf man das Ganze 8 Tage, besser noch länger, an einen warmen Ort stellt. Darnach wird die eine Hälfte des Teiges mit stark 15 g Anissamen, die andere mit Zimt und Nelken kräftig durchgearbeitet. Beide Teile wallt man fingerdick gut aus, wozu man etwas mit Zucker vermischtes Mehl anwendet, setzt sie auf Blech und bringt sie so zum Backen.

3. Honiglebkuchen.

875 g Zucker, 750 g rohe länglich geschnittene Mandeln, $2\frac{1}{4}$ kg Mehl, 60 g Zimt, 2 Messerspitzen voll Nelken, die verwiegte Schale von 3 Zitronen, der Saft von 1 Zitrone, 135 g feingeschnittenes Zitronat, 145 g Pomeranzenschale, für 6 Pfg. Pottasche und 6 Löffel voll Kirschwasser werden in einer Schüssel tüchtig zusammengeschafft. Dann macht man noch $1\frac{1}{8}$ l Honig heiß, gießt ihn darüber und schafft es nochmals tüchtig durch, worauf der Teig ausgewallt und mit Lebkuchenformen ausgestochen wird.

4. Honigkuchenteig. x

3 kg Mehl, 3 kg Honig und $\frac{1}{2}$ l Bier läßt man mit etwas Pomeranzenschale gut aufkochen. Das so Gekochte bringt man in eine große Schüssel und gibt 8 g Ammonium, 45 g Pottasche, 250 g Zucker, 250 g zerlassene Butter (oder halb Butter und halb Rindfett), sowie 3 Eier darunter. Der daraus bereitete Teig darf nicht sehr steif gemacht werden, muß aber lange liegen bleiben, ehe man ihn abbäckt.

5. Weiße Lebkuchen.

250 g Zucker werden mit 7 Eiern gerührt, dann 250 g Mandeln, 30 g Zitronat, etwas Nelken, Zimt und 250 g Mehl dazu gegeben. Daraus macht man Plätzchen, legt auf jedes $\frac{1}{2}$ Mandel oder ein langes Stückchen Zitronat und bäckt sie gleich.

6. Mandellebkuchen.

250 g Honig werden lauwarm gemacht und mit 625 g Zucker, 250 g quergeschnittenen Mandeln, 60 g Pomeranzenschale, 100 g Zitronat, 8 g Nelken, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, 1 kg Mehl, 6 Eiern und 8 g Natron zu einem Teig gearbeitet, der auf einem mit Butter bestrichenen Bleche zweimeßerrückendick ausgewallt und dann langsam gebacken wird. Noch warm wird er in beliebige Vierecke geschnitten, die man mit Zuckerglasur überzieht.

7. Hamburger Lebkuchen.

30 g Schweineschmalz und 1 Stück Butter von der Größe einer Nuß werden mit 1 kg Honig auf dem Feuer siedend gemacht, nachher ein wenig abgekühlt und dann in einer Schüssel mit 1 kg Mehl, 60 g Zitronat, 60 g Pomeranzenschale, 250 g gewiegten Mandeln, $\frac{1}{10}$ l Rosen-

wasser, $\frac{1}{10}$ l Zimtwasser und 15 g Hirschhornsalz zu einem Teig angerührt, dem noch 3 Löffel voll Kirchenwasser, 8 g Zimt, ein wenig Nelken und eine Muskatnuß beigegeben werden. Hierauf wird der Teig in der Schüssel 2 Tage in den Keller gestellt, dann ausgewallt und gebacken.

8. Nürnberger Lebkuchen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg feines Mehl, $\frac{1}{2}$ kg durchgeseibten Zucker, $\frac{1}{2}$ kg gemahlene Mandeln, 8 Eier, 70 g verzuckerte Pomeranzenschale, 70 g Zitronat, beides klein geschnitten, 8 g Zimt, 2 g Nelken, 2 g Kardamomgewürz und 15 g gereinigte in Milch aufgelöste Pottasche. Zuerst werden die Eier stark geschlagen und dann mit dem Zucker und Gewürz $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Darauf gibt man unter Rühren nach und nach das Mehl mit der Pottasche hinein und zuletzt auch die Mandeln. Man streicht nun die Masse auf Oblaten so groß wie Kartenblätter und läßt sie auf einem Blech bei nicht zu starker Hitze backen.

9. Seckerle.

a.

Man nimmt 1 kg Honig, $\frac{3}{4}$ kg weißen Zucker, $\frac{1}{2}$ kg ungeschälte feingewiegte Mandeln, 65 g Zitronat, 65 g Orangeat, die Schale einer Zitrone, 2 Muskatnüsse, 2 Löffel voll gestoßenen Zimt, 1 Löffel voll gestoßene Nelken, $1\frac{1}{2}$ kg Mehl und $\frac{2}{5}$ l Kirchenwasser. Zuerst läßt man den Honig auf dem Feuer aufkochen, schüttet dann die feingeschnittenen Mandeln dazu und läßt es nochmals, aber nur 1 Minute, kochen, worauf das Gewürz und der Zucker dazu kommt und zuletzt das Mehl darunter gemengt wird. Der Topf wird jetzt vom Feuer genommen und das Kirchenwasser dazu geschüttet, worauf man die Masse so lange verarbeitet, bis ein recht lustiger Teig geworden

ist (eine kleine Viertelstunde wird genügen). Ist es zu mühsam, den Teig im Topfe zu arbeiten, so kann man ihn auch auf ein Wirfbrett nehmen. Man schneidet nun ein Stück vom Teige ab und stellt den Rest zugedeckt in die Wärme, bis man das abgeschnittene Stück ausgewallt und auf ein Backbrett aufgesetzt hat. Die so hergestellten Leckerle müssen ganz fest aneinander gereiht werden und dürfen im Ofen nur bei mäßiger Hitze backen. Wenn der Ofen den richtigen Hitzeegrad hat, beträgt die Backzeit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde. Nach dem Backen können die Leckerle noch einen weißen Zuckerguß erhalten.

b.

250 g Zucker werden mit 3 Eiweiß zart abgerührt, dann kommen 250 g feines Mehl, 250 g geschälte und etwas breit geschnittene Mandeln, Zimt, Nelken, abgeriebene Zitrone nach Belieben und 60—70 g verwiegtes Zitronat und Orangeat dazu. Alles wird leicht untereinander gerührt, worauf man die Masse aufs Brett nimmt, etwas auswallt und mit einem Leckerlemodel aussticht. Die Leckerle werden in gelinder Hitze gebacken.

10. Leckerle mit Farinzucker.

$\frac{1}{2}$ kg dunkler Farinzucker wird mit 5 Eiern und etwas Triebe schaumig gerührt. Darunter kommen 180 g verwiegte geröstete Mandeln, etwas Nelken, 15 g Zimt, 60 g feingeschnittenes Zitronat, $\frac{1}{2}$ auf Zucker abgeriebene Zitronenschale sowie einige Löffel voll Honig. Zuletzt gibt man so viel Mehl dazu, daß sich der Teig noch auf ein bestrichenes Blech streichen läßt. Das Auftragen des Teiges auf das Brett mit einem nassen Löffel geschieht fingerdick. So wird der Teig in guter Hitze gebacken, worauf man ihn noch warm in längliche viereckige Stücke schneidet.

11. Zuckerleckerle.

$\frac{3}{4}$ kg Zucker werden mit 6 Eiern und Pottasche $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommen Zitronat und 125 g feinverwiegte Mandeln, 1 Messerspitze voll Nelken und $\frac{1}{2}$ kg Mehl hinein. Der daraus bereitete Teig wird mit schrägen oder viereckigen Förmchen ausgestochen, das Ausgestochene gebacken und mit einer Glasur überzogen.

12. Marzipanleckerle.

250 g nicht bittere Mandeln werden geschält, in kaltem Wasser gewaschen und mit 200 g gestoßenem Zucker 2 mal durch die Mandelmühle gelassen, dann mit etwas Rosenwasser angefeuchtet und in einer Messingpfanne auf schwachem Feuer solange gerührt, bis der Teig nicht mehr an der Pfanne klebt. Nachdem man ihn in einer Schüssel hat erkalten lassen, werden noch 100 g feiner Staubzucker damit vermengt. Darauf wälzt man den Teig auf einem mit Staubzucker bestreuten Brette zu 1 cm dicken Böden und sticht mit kleinen Förmchen die Leckerle aus, die auf bestrichene Bleche gelegt und bei ziemlich starker Ofenhitze schnell gebacken werden, bis sie oben ganz weiß und unten hellgelb sind. Zuletzt werden sie mit dünner Rosenwasserglasur bestrichen und wenn sie etwas erkaltet sind, vorsichtig vom Blech gehoben.

13. Haselnußleckerle.

a.

125 g rohe Haselnüsse und 125 g Mandeln werden mit 200 g feingestoßenem Zucker 2 mal durch die Mandelmühle gelassen und auf dem Backbrette mit 3 (nicht geschlagenen) Eiweiß, 1 Gläschen Kirichenwasser, 10 g Zimt und nach Belieben mit der an Zucker abgeriebenen Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone oder 30 g feiner Schokolade zu einem

Teig geknetet. Der Teig wird auf dem mit Zucker bestreuten Brette $\frac{1}{2}$ cm dünn ausgewallt und auf ein Holzmodell eingedrückt. Daraus schneidet man dann Plätzchen, die auf ein mit Butter bestrichenen Papier nicht zu nahe aneinander gelegt und langsam gebacken werden. Noch warm werden die Leckerle mit schwach gekochtem Zucker bestrichen, damit sie glänzend aussehen.

b.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und 180 g Zucker, 60 g rohe Mandeln und 60 g feingemahlene Haselnüsse darunter gemengt. Daraus macht man mit ein wenig Mehl einen Teig, der heiß gebacken und nachher mit einer Wasserglasur überzogen wird.

14. Butterleckerle.

125 g Butter werden mit 300 g Mehl gerieben, dazu kommt dann 125 g Zucker, Zimt und so viel Rosenwasser, bis es einen Teig gibt. Nachdem man ihn eine Zeitlang hat ruhen lassen, wird er zweimeßerrückendick ausgewallt. Daraus macht man dann längliche Stücke und backt sie. Während dessen rührt man 90 g Zucker mit 1 Eiweiß, bestreicht damit die Leckerle und trocknet sie im Ofen.

15. Schokoladeleckerle.

125 g gestoßener Zucker werden mit 125 g feingeriebenen Mandeln und 2 Löffel voll Wasser auf das Feuer gegeben. Sobald der Zucker geschmolzen ist, werden 10 g Zimt, 30 g Vanilleschokolade und etwas Zitronenschale so lange mitverrührt, bis eine zusammenhängende klebrige Masse entsteht. Diese wird nun auf das Backbrett genommen und unter möglichst wenig Mehlstreu zu Böden ausgewallt, aus denen man mit kleinen Förmchen

die Leckerle austicht. Auf einem bestrichenen Blech werden sie bei schwacher Ofenhitze gebacken und dann dünn glasiert.

16. Basler Leckerle.

a.

$\frac{3}{4}$ l alten Honig läßt man über dem Feuer aufgehen und gibt dazu $\frac{1}{2}$ kg der Länge nach geschnittene Mandeln, 375 g Zitronat und Orangeat, 1 abgeriebene Zitronenschale, 45 g Ceylonzimt, 8 g verstoßene Nelken, eine kleine Muskatnuß, $1\frac{1}{4}$ kg Mehl und 1 Glas Kirschwasser. Nun nimmt man den Teig aufs Brett, wälzt und sticht ihn aus, legt die Stückchen aufs Blech und backt sie. Nach dem Backen macht man über die Leckerle von Eiweiß und Zucker eine Glasur und läßt sie nochmals im Ofen trocknen.

b.

2 kg Honig werden aufgekocht und 1 kg Zucker, 20 g Pottasche, 1 kg grob geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ kg Zitronat, das Gelbe von 1 Zitrone, Zimt, Nelken, Muskatnuß und $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ kg Mehl eingerührt. Ist die Masse kalt, muß sie recht gut zu einem Teige verschafft werden.

c.

1 kg Honig, $1\frac{1}{8}$ kg Kochzucker, 375 g feingeschnittene Mandeln, Zitronat und feingehackte Zitronenschale, etwas Muskatnuß und 1 Messerspitze voll Pottasche werden über dem Feuer gekocht. Hierauf kommt die Masse in eine Schüssel, wo sie mit 1 kg Mehl und 1 Gläschen Kirschwasser vermischt und dann auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet wird, den man nicht zu dünn auswälzt. Die mit einer Form ausgestochenen Leckerle setzt man auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie sogleich.

17. Belgrader Lederle.

a.

Man rührt $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit 4 großen Eiern schaumig und bringt darunter 125 g Zitronat und Orangeat, sowie $\frac{1}{2}$ kg gestoßene Mandeln, Zitronensaft, 1 Messerspitze voll Natron und $\frac{1}{2}$ kg Mehl. Alles verarbeitet man auf einem Brette zu einem Teige, den man auswallt und zu länglich viereckigen Stückchen schneidet, die noch mit Eigelb bestrichen werden.

b.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 5 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann 125 g Zitronat und Orangeat, Zitronenschale, Zimt, Nelken, Natron, 375 g geschälte und länglich geschnittene Mandeln nebst $\frac{1}{2}$ kg Mehl darunter gemengt. Davon arbeitet man einen Teig. Nachdem er ausgewallt ist, werden daraus viereckige Stückchen gestochen, die noch mit Eigelb bestrichen werden.

18. Herchenlederle.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und darunter $\frac{1}{2}$ kg Zucker, je 1 Messerspitze voll Sandel, Zimt, Nelken und $\frac{1}{2}$ kg gestoßene Mandeln gemengt. Der daraus bereitete Teig wird ausgewallt, ausgestochen und im Ofen getrocknet.

19. Klosterlederle.

18 Zinken 250 g Butter werden mit 1 kg Mehl $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dazu kommen 10 Eier und 1 Messerspitze voll Pottasche. Der daraus bereitete Teig wird ausgewallt, ausgestochen und nicht zu heiß gebacken.

VII. Klein-Konfekt.

Bei allem Gebäck von Eiweißschnee, den sogenannten Windbäckereien, muß der Schnee recht fest geschlagen und der dazu verwendete Zucker durch ein feines Sieb gelassen werden. Ein Drittel vom Zucker gibt man gleich beim Schneeschlagen unter die Eiweiß und zwei Drittel mischt man leicht unter den fertigen Schnee. Dabei ist auf das Verhältnis von Eiweiß und Zucker wohl zu achten. Um in diesem Verhältnis sicher zu sein, wiegt man die Eier ab und rechnet dann auf das Weiße von einem mittelgroßen Ei (etwa 50 g im Gewicht) 75 g Zucker.

1. Aniskonfekt.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker auf 1 Zitrone abgerieben wird mit 1 Messerspitze voll Pottasche und 5 Eiern 1 Stunde gerührt, dann kommen 1 Löffel voll Zimt, 15 g Zitronat, 15 g Pomeranzenschale, 1 Löffel voll Nelken, gestoßener Anis und zuletzt $\frac{1}{2}$ kg Mehl dazu. Den damit bereiteten Teig läßt man 2—3 Tage liegen, worauf er nicht zu heiß gebacken und nach dem Backen mit einer Wasserglasur verziert wird.

2. Anispläschen.

250 g Zucker werden mit 4 Eiern auf dem Feuer mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis die Masse dick ist. Nach ihrem Abkühlen werden 160 g Mehl, 140 g Stärkemehl und 1 Eßlöffel voll erlesener Anis dazu gerührt. Von diesem Teige setzt man mit einem Löffel auf ein mit Wachs bestrichenen Blech Häufchen, die sogleich gelb gebacken werden.

3. Buttergebäckenes.

3 Eigelb, 60 g gesiebter Zucker, 185 g frische Butter und die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone werden gut zusammen verrührt, dann 375 g Mehl darunter gemengt,

worauf man die Masse auf dem Backbrett gut verarbeitet. Von dem ausgewaltnen Teige sticht man kleine Formen aus, die auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit verrührtem Eigelb bestrichen und gebacken werden.

4. Cakes.

$\frac{3}{4}$ kg Mehl, 250 g mit 1 Schote Vanille gestoßener Zucker, 60 g Butter, $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm und 5 Messerspitzen voll Natron werden auf dem Backbrett gut verarbeitet. Auf den ausgewaltnen Teig drückt man mit dem Reibeisen oder mit der Gabel Löchlein ein und sticht daraus runde Plätzchen, die hellgelb gebacken werden.

5. Glasierte Kastanien.

250 g Zucker werden mit 1 Glas Wasser geläutert, bis er Faden zieht. Sodann werden Kastanien (Maronen) geröstet und geschält, an ein Stöckchen gesteckt und in den geläuterten Zucker getaucht. Der Zucker muß sich gleich als eine dünne Kruste an sie ansetzen und hart werden. Die so überzuckerten Kastanien legt man zum völligen Trocknen auf weißes Papier. Hierauf macht man aus runden Papierchen mit 3 cm im Durchmesser durch Faltung des Randes kleine Papierkörbchen und legt in jedes eine Kastanie.

In Zucker eingemachte Früchte, wie Birnen, Kirschchen, Nüsse u. s. w. können, wenn der Saft davon abgelaufen ist und sie gut getrocknet sind, auf die gleiche Weise glasiert werden.

6. Nussatz (Croquante).

Man röstet 120 g Mandeln in 180 g Zucker auf dem Feuer, gießt die Masse auf ein mit Öl oder Butter bestrichenes Blech und wällt sie leicht aus. Daraus macht man ein Sechseck, stellt auf jedes Eck einen aus der Masse

geschnittenen Bogen oder Achter, dann wieder einen Boden, auf diesen wieder Bögen und zu oberst einen kleinen Boden mit einem Sträußchen oder einer Zuckerfigur.

7. Griesmakronen.

9 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1 kg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt, dann kommen 10 g feingeschnittenes Zitronat und $\frac{1}{2}$ kg geschälte und geriebene Mandeln dazu, worauf alles gut untereinander geschafft wird. Man setzt nun den Teig auf ein Papier und backt ihn in gelinder Hitze.

8. Hagenbuttenmakronen.

3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 250 g feingestoßenem Zucker gerührt, bis es dick ist. Dann gibt man 250 g geschälte und mit 1 Eiweiß fein gestoßene Mandeln sowie die Schale einer Zitrone dazu, worauf man von der Masse 3 Eßlöffel voll wegnimmt, während unter das übrige 3 Eßlöffel voll steifes Hagenbuttenmark gemengt werden. Von diesem Teige setzt man auf Oblaten längliche Makronen und macht in die Mitte einer jeden einen länglichen Schnitt, der mit dem zurückgelegten Zuckergusse gefüllt wird. Bevor man die Makronen backt, läßt man sie 1 Stunde anziehen.

9. Herchnerle.

Man schlägt 9 Eiweiß zu Schnee und bringt 750 g Zucker nebst Zitronenschale, Zimt und $\frac{1}{2}$ kg Mandeln dazu. Hierauf läßt man 125 g Kakao auf dem Feuer zergehen und mengt ihn mit 125 g Mehl gleichfalls unter die obige Masse. Man nimmt nun den Teig aufs Brett und verarbeitet ihn, worauf er ausgewallt und ausgestochen wird.

10. Hobelspäne.

5 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und abwechselnd 250 g gesiebtes feines Mehl, sowie $\frac{1}{4}$ l geschlagener Rahm und 1 Messerspitze voll Vanillin darunter vermengt. Zuletzt fügt man 250 g gestoßenen Zucker bei. Man füllt nun die Masse in eine Backspritze oder weiße Papierdüte ein und spritzt damit auf ein mit Wachs bestrichenes Blech in ziemlicher Entfernung voneinander 15 cm lange Streifen, die schnell in mittelheißem Ofen gebacken werden, wobei sie innen hellgelb sein und außen einen braunen Rand erhalten sollen. Die Streifen werden dann mit einem breiten Messer vorsichtig von dem Bleche abgehoben und über ein dünnes Holz gebogen, was aber sehr schnell geschehen muß, da die Masse, wenn sie erkaltet ist, spröde und hart wird.

11. Kapuziner.

250 g feingestoßener Zucker werden mit dem Schnee von 4 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann mischt man 250 g feingeriebene Mandeln, nach Belieben auch Zimt und Nelken, sowie 125 g Schokolade und die geriebene Schale einer Zitrone darunter. Hierauf wird eine Holzform mit Zucker ausgestreut und auf die Masse gedrückt, die nun mit dem Messer ausgeschnitten wird. Die Ausschnitte legt man auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze.

12. Kartäuferringe.

250 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g geschälte und gestoßene Mandeln, sowie 125 g Butter werden schaumig gerührt und dann 2 Eier darunter geschafft. Aus dem Teige werden kleine Ringe geformt, die man in Eiweiß tunkt, mit ungeschälten und grob gehackten Mandeln bestreut und langsam backt.

13. Katharinensterne.

125 g Mandeln werden fein gestoßen, dann bringt man 125 g Butter, 6 Eier, 375 g gestoßenen Zucker, 15 g Zimt, eine Messerspitze voll Pottasche und so viel Mehl darunter, bis man es auswallen kann. Die messerrückendick ausgewallten Teigböden sticht man mit einer Sternform aus, legt die Ausstiche auf ein bestrichenes Blech und backt sie langsam.

14. Katzenzungen.

150 g mit Vanille gemischter Zucker, 150 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l süßer Rahm und der sehr steife Schnee von 3 Eiern werden zusammengerührt und davon, jedoch nicht lange vor dem Backen, mit einem Kaffeelöffel dünne längliche Häufchen auf ein bestrichenes Blech gesetzt und zwar immer zwei nahe zusammen. Die Häufchen werden in nicht zu heißem Ofen hell gebacken.

15. Konjekt.

a.

4 Eier werden mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 1 Messerspitze voll Hirschhornsalz dick gerührt, dann bringt man darunter $\frac{1}{2}$ kg Mehl und wirkt es vollends mit Milch fest aus, worauf der Teig ausgewallt und mit einem Förmchen gut ausgestochen wird. Die Ausstiche setzt man auf ein bestrichenes Blech und backt sie bei guter Hitze.

b.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 6 Eiern gerührt, dann werden 135 g feine Mandeln, 15 g Zimt, 120 g Zitronat und Pomeranzenschale, 1 Muskatnuß, 2 Messerspitzen voll Hirschhornsalz und soviel Mehl darunter gemengt, bis man den Teig auswallen kann, den man nun mit be-

liebigen Formen aussticht. Die Ausstiche werden nach dem Backen noch mit Eigelb bestrichen und mit Zucker bestreut oder sonst mit einer Glasur überzogen. Von diesem Teig kann man auch schöne Kränzchen machen.

c.

1 Eiweiß und 125 g Zucker werden schaumig gerührt, dann 125 g geschälte, grob geschnittene und geröstete Mandeln, sowie 45 g Zitronat darunter gemengt. Davon setzt man Häufchen auf ein Blech und trocknet sie im Ofen.

d.

250 g Zucker, $\frac{1}{2}$ kg vorher abgerührte Butter, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 125 g feingewiegte Mandeln, 2 ganze Eier, 15 g Zimt und etwas Nelken werden zu einem feinen Teig vereschafft, den man auswallt und mit Förmchen aussticht.

16. Konfett an den Christbaum.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 4 Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde zu einem dicken Teige gerührt, der dann auf das Brett kommt, mit Zucker ausgewallt und nur mit kleinen Förmchen ausgestochen wird. Die Ausstiche werden hell, deswegen nicht in einem zu heißen Ofen gebacken. Nach Belieben kann zu dem Teige auch Schokolade genommen werden.

17. Metten.

250 g in Würfel geschnittene Mandeln werden mit 4 Eßlöffel voll Zucker geröstet. Hierauf schlägt man 3 Eiweiß zu Schnee und rührt ihn mit 250 g Staubzucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Dann mischt man die gerösteten Mandeln darunter, setzt von dem Teige Häuflein auf ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt sie 10 Minuten backen.

18. Kleine Krügel.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 250 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eier und 2 Löffel voll dicker saurer Rahm werden zu einem Teig geknetet und davon kleine Krügel geformt, die man mit Eiweiß bestreicht, mit gesiebttem Zucker bestreut und dann rasch bei mäßiger Hitze backt. Man kann den Teig auch auswallen und daraus kleine Kuchen ausstechen.

19. Makronen.

a.

250 g geschälte Mandeln werden sauber gewaschen, abgetrocknet und mit Eiweiß fein gestoßen. Dazu rührt man 250 g Zucker nebst etwas geriebener Zitronenschale, mischt auch noch leicht den Schnee von 3 Eiweiß darunter. Von dieser Masse setzt man ovale Häufchen auf weißes Papier, bestreut sie mit Zucker und backt sie bei schwacher Hitze, wobei sie oben lichtgelb glänzend, unten leicht hellbraun und innen noch weich sein sollen. Um die gebackenen Makronen vom Papier zu lösen, wird dieses auf der untern Seite mit Wasser befeuchtet, worauf sich die Makronen nach einigen Minuten leicht wegnehmen lassen.

b.

200 g süße und 5 g bittere Mandeln werden geschält, gewaschen, abgetrocknet und mit 200 g feingestößtem Zucker 2 mal durch die Mandelmühle gelassen. Dann werden weitere 150 g Zucker nebst etwas auf Zucker abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale sowie der Schnee von 4 Eiweiß dazu gerührt. Die Masse wird nun in einer Messingpfanne auf schwachem Feuer so lange gerührt, bis sie heiß ist, dann in eine Schüssel genommen und 1 Kaffeelöffel voll Kirchenwasser oder Zitronensaft beigelegt. Davon setzt man auf Oblaten Häufchen und backt sie. *125 g Mandeln oder Co. 170 ger. Zucker, 2 Eiersch.*
in 2 Kaffeelöffel Kirschw.

20. Mailänderle.

125 g Zucker, 125 g Butter, 250 g Mehl und die Schale 1 Zitrone werden mit 3 Eiern zu einem Teige angemacht, der ausgewallt und ausgestochen wird. Das Ausgestochene bestreicht man noch mit Eigelb und backt es gelb.

21. Mandelbogen.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 2 Eigelb schaumig gerührt, dann $\frac{1}{2}$ kg auf dem Feuer zerlassene Butter dazu geschüttet und $\frac{1}{2}$ kg Mehl hineingerührt. Hierauf wird die Masse ungefähr 2—3 messerrückendick auf ein Blech gestrichen, das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 4 Eiern darüber gegossen und 125 g geschälte und fein länglich geschnittene Mandeln darüber gestreut. Zuletzt überstreut man das Ganze noch mit Hagelzucker und backt es in einem gelind geheizten Ofen, worauf man längliche Schnitten daraus schneidet, die, so lange sie noch warm sind, auf ein Wallholz gedrückt werden.

22. Mandelkränze.

Zu $\frac{1}{2}$ l Wasser nimmt man 45 g Zucker, 45 g Butter und die Schale einer Zitrone und macht es kochend. Wenn es kocht, rührt man 750 g Mehl dazu und läßt die Mischung dick werden. Nach dem Erkalten werden noch 18 ganze Eier und 4 Eigelb dazu gerührt. Hierauf füllt man die Masse in eine Spritze und drückt auf weißes Papier runde Kränzchen, die mit länglich geschnittenen Mandeln besetzt im Fette gebacken und dann mit Zucker bestreut werden.

23. Mandelknaden.

250 g Zucker werden mit 3 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf noch 210 g grob geschnittene ungeschälte Mandeln und 180 g Mehl darunter kommen.

24. Mandelnüsse.

Man nimmt 250 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g fein gestoßene Mandeln, 70 g Butter, 2 große oder 3 kleine Eier und die Schale 1 Zitrone. Zuerst wird die Butter mit den Eiern, dem Zucker, dem Gewürz und den Mandeln $\frac{1}{4}$ Stunde lang schaumig gerührt, dann kommt das Mehl dazu, worauf von dem Teige kleine Häufchen auf ein Blech aufgesetzt und langsam gelb gebacken werden.

25. Gebadene Mandeln.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ kg geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 4 Eier werden zu einem Teige gearbeitet, der dann ausgestochen und so im Schmalze gebacken wird.

26. Meringuage.

1 kg Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ l Wasser zum Fluge gekocht, darunter dann 14 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß langsam gemischt. Die Mischung wird nun kalt geschlagen, worauf man noch 250—375 g Staubzucker hineinrührt.

27. Moosbrockerle.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 4 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommen 1 Eßlöffel voll Anis und eine Messerspitze voll gestoßener Fenchel und zuletzt noch $\frac{1}{2}$ kg Mehl darunter, worauf man alles gut verarbeitet. Die aus dem Teige geformten Moosbrockerle werden sogleich gebacken. Ein schönes Aussehen bekommen sie, wenn man sie zu Ringlein formt und diese schief mit dem Messer einschneidet.

28. Muskatonen.

125 g ungeschälte Mandeln werden gerieben und mit 125 g Zucker, 1 Ei und 1 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl,

etwas Muskatnuß, geriebener Zitronenschale und Zitronensaft vermischt. Die Förmchen werden mit Zucker bestreut und dem Teige eingedrückt, der nun bei mäßiger Hitze gebacken wird.

29. Non plus ultra.

8 zu Schnee geschlagene Eiweiß werden mit $\frac{1}{2}$ kg feinem Zucker 1 Stunde gerührt, darunter dann Vanille, Zimt, 250 g Haselnußkerne, 250 g Mandeln und etwas Mehl gemischt. Von diesem Teige formt man fingerdicke Stengel, die nach dem Backen noch mit Eiweiß und Zucker bestrichen werden.

30. Nußkonfekt.

a.

200 Nüsse werden gestoßen, dann schlägt man von 5 Eiern das Weiße zu Schnee, bringt das Gelbe der Eier darunter und rührt es mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker eine Zeitlang. Hierauf gibt man auch die gestoßenen Nüsse nebst einer gestoßenen Stange Vanille dazu, stäubt etwas Mehl ein (ungefähr 1 Eßlöffel voll) und macht nun aus dem Teige kleine Plätzchen, die in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken werden.

b.

Man mengt 250 g Nüsse, 125 g Zucker, 8 g Zitronat, 8 g Orangeat, etwas gestoßenen Zimt, Zitronenschale und den Schnee von 2 Eiweiß untereinander. Davon werden Häufchen auf ein gestrichenes Blech gesetzt und gebacken.

31. Pfefferküsse.

a.

4 Eier und $\frac{1}{2}$ kg Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dazu kommen 8 g Nelken, 8 g Zimt und zuletzt $\frac{1}{2}$ kg Mehl. Nachdem alles gut miteinander ver-

rührt ist, nimmt man den Teig auf ein Nudelbrett, wälzt ihn messerrückendick aus und sticht mit einer runden kleinen Form Kügelchen aus, die man vor dem Backen 2 Tage trocknen läßt.

b.

250 g Zucker, 2 ganze Eier, 1 Löffel voll Rosenwasser werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 1 Messerspitze voll Zimt und gestoßene Nelken, $\frac{1}{2}$ Messerspitze voll Pfeffer und Karbonade (Natron) sowie die abgeriebene Schale 1 Zitrone nebst 250 g Mehl dazu gegeben. Man nimmt nun die Masse auf ein Nudelbrett und dreht daraus nußgroße Kügelchen, die auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gebracht und so gebacken werden.

32. Propheten.

Einen Boden von mürbem Teig füllt man in einer Papiertapsel mit Marmelade und gibt darüber eine Masse, die aus 120 g schaumig gerührter Butter, 180 g Zucker, 120 g weißen mit Eiweiß geriebenen Mandeln, 8 zu Schnee geschlagenen Eiweiß und 120 g Mehl bereitet wurde, worauf das Ganze gebacken wird.

33. Quittenpasten.

Reife Quitten werden geschält und in die Hälfte geteilt, wobei man die Kerne herausnimmt, dann in Wasser weich gekocht und hernach durch ein Haarsieb getrieben. Hierauf kocht man $\frac{1}{2}$ kg Zucker in 1 Glas Quittenwasser zum Faden, gibt $\frac{1}{2}$ kg Quittenmark sowie die abgeriebene Schale und den Saft 1 Zitrone hinein und kocht es unter beständigem Rühren ganz dick ein, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Man streicht sie nun fingerdick glatt auf eine Porzellanplatte, stellt sie an einen warmen Ort, bis sie zum Ausstechen trocken ist, was 6—8 Tage braucht, dann werden die Quittenpasten mit

beliebigen Blechformen ausgestochen, in Grobucker umgewendet und in einer Blechbüchse zwischen Papier aufbewahrt. So halten sie sich, an einen trockenen Ort gestellt, sehr lange.

Auf gleiche Weise werden Pasten von Äpfeln, Birnen, Aprikosen u. s. w. gemacht.

34. Selbstbereitung von Schokoladetafeln.

$\frac{1}{2}$ kg Kakaobohnen wird, um die äußere Schale wegzubringen, geröstet und in einem warmen Mörser fein gestoßen. Dazu kommen 250 g gepulverter Zucker, 2 Stangen Vanille und 30 g gestoßener Zimt. Mit ein wenig Wasser wird daraus über gelinder Glut eine Masse gemacht, die man in Tafeln formt.

35. Schokoladekonfekt.

250 g gestoßener Zucker, 2 Eier, 2 Tafeln geriebene Schokolade und etwas Zimt werden miteinander vermengt. Davon legt man auf ein bestrichenes Blech kleine Klößchen, die langsam gebacken werden.

36. Schokoladematronen.

250 g durchsiebter Zucker, 70 g geriebene Schokolade, 3 Eiweiß und ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille werden tüchtig gerührt. Davon setzt man mit einem Teelöffel auf ein bestrichenes Blech kleine Häufchen, die bei gelinder Hitze gebacken werden.

37. Schokoladeschaum.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und $\frac{1}{2}$ kg Zucker damit $\frac{5}{4}$ Stunden verrührt, worauf noch 125 g Schokolade dazu kommt. Das Ganze kommt dann auf ein mit Butter bestrichenes Papier und wird in einem abgekühlten Ofen gebacken.

38. Schokoladhalbmonde.

250 g Mehl werden mit 200 g Butter gerieben, dann kommen 60 g Zucker, 30 g aufgelöster flüssiger Kakao und 10 g Vanillezucker dazu. Man wirkt alles zu einem Teige und sticht daraus fingerdicke Halbmonde, die langsam gebacken werden.

39. Schokolademuscheln.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dazu 250 g Zucker, 250 g Mandeln, 3 Täfelchen geriebene Schokolade sowie etwas Zimt und Nelken gegeben. Nachdem alles wohl miteinander vermischt ist, wird der Teig durch eine mit Zucker bestreute Form ausgedrückt und langsam gebacken.

40. Schokoladeringe.

250 g Mehl, 185 g gestoßener Zucker, 2 Eier, 60 g Butter, 60 g warmer flüssiger Kakao, 15 g Vanillezucker und 1 Messerspitze voll feines Ammonium werden zusammen gewirkt und davon kleine gedrehte Ringe gemacht, die mit Eigelb bestrichen, mit Kristallzucker überstreut und gebacken werden.

41. Springerle.

a.

$\frac{1}{2}$ kg feingestoßener und gut ausgetrockneter Zucker, 4 Eier, 2 Eßlöffel voll erlesener Anis werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann noch 2 Eßlöffel voll Kirschenwasser beigegeben, damit die Springerle besser aufgehen und den oft unangenehmen Eiergeschmack verlieren. Zuletzt wird auch noch etwa $\frac{1}{2}$ kg Mehl darunter gemengt. Man wirkt nun diese Masse zu einem Teige, den man auf dem mit Mehl bestäubten Backbrett nicht zu dünn auswallt. Mit Blechförmchen sticht man aus dem Teige Figuren aus oder drückt mit Holzformen Figuren in den Teig

*in Weischhaus 28**

und schneidet sie aus. Die ausgestochenen oder ausgeschnittenen Stücke legt man nicht zu nahe nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenen Blech, stellt sie über Nacht an einen warmen Ort, so daß sie oben trocknen, und backt sie dann bei schwacher Ofenhitze. Es ist zu empfehlen, vor dem Backen eine Probe zu machen. Bekommen die Springerle keine Füßchen, so läßt man sie noch einige Stunden zum Abtrocknen stehen. — Um den Springerle oben eine weiße Farbe zu geben, werden sie vor dem Backen ganz leicht mit Puderzucker oder mit Mehl bestäubt, das nach dem Backen wieder weggeblasen und mit einem reinen Tuche leicht weggerieben wird.

b.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker und 4 Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann etwas Zitronenschale und Saft beigegeben. Hierauf nimmt man so viel Mehl, bis der Teig zum Auswallen passend ist. Aus dem ausgewallten Teige macht man nun kleine Plätzchen.

42. Wasserpringerle.

750 g Zucker werden mit $\frac{1}{5}$ l Wasser und 2 Löffel voll Anis einige Minuten lang gerührt. Dann mengt man 875 g Mehl darunter, nimmt die Masse auf das Backbrett und wirft sie etwas aus. Im übrigen verfährt man wie oben angegeben.

43. Schwäbische S.

(Für 200 Stück.)

Man rührt leicht $\frac{1}{2}$ kg Butter und mengt darunter $\frac{1}{2}$ kg Zucker, den Saft und die feingewiegte Schale einer Zitrone, 8 Eigelb und 4 ganze Eier, die man vorher in warmes Wasser gelegt hat, damit der Inhalt der Eier nicht gerinne, sowie 1 Eßlöffel voll Kirschwasser. Nach-

dem alles mit einander verrührt ist, arbeitet man noch nach und nach 1 kg Mehl hinein, worauf man die Masse 1 Stunde in der Kälte stehen läßt, um sie gut verarbeiten zu können. Ist sie steif geworden, macht man aus dem Teige fingerdicke Röllchen, schneidet sie in 10—12 cm lange Stückchen und formt davon S, die zum Abtrocknen über Nacht auf das Radelbrett gelegt werden. Am andern Morgen taucht man sie in hellgeschlagenes, mit Mandeln und Zucker vermengtes Eiweiß und setzt sie auf ein Blech.

44. S.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 250 g Butter, 300 g Zucker, 2 große Eier und etwas Vanillezucker werden zu einem Teige geschafft und daraus S geformt, die dann gelb gebacken werden.

45. Spekulazi.

4 Eier werden mit 125 g Butter und $\frac{1}{2}$ kg gestoßenem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, dann kommen 125 g geschälte und gestoßene Mandeln, 30 g Zitronat, 30 g Drangeat, beides fein verwiegt, 2 Messerspitze Pottasche und soviel Mehl dazu, daß es einen nicht zu festen Teig gibt. Der Teig wird nun mit Blechformen ausgestochen, über die Nacht getrocknet und den andern Tag gebacken.

46. Spritzkonfekt. ✕

300 g Butter werden leicht gerührt, dann 2 Eier, 125 g feingestoßene Mandeln, 250 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und $\frac{1}{2}$ kg Mehl dazu gearbeitet, worauf der Teig gleich durch die Spritze gedrückt und gebacken wird.

47. Vanillestängele.

300 g Zucker rührt man mit 6 Eiern schaumig, gibt dann gleichfalls 300 g Mehl dazu nebst einem Stängel-

chen Vanille und zuletzt 300 g Butter. Alles wird nun in Formen gefüllt und gelb gebacken.

48. Vanillestern.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und damit 250 g Zucker und 250 g fein gestoßene und geschälte Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf noch ein Stängelchen Vanille (wovon auch zu den Güssen genommen wird) nebst Zucker und dem Saft einer Zitrone dazu kommt. Daraus bereitet man unter Beigabe von etwas Mehl einen Teig, der ausgewallt und ausgestochen wird. Zuletzt kommt darauf ein Guß von 1 Eiweiß und 125 g Zucker nebst der Vanille. Alles wird nun auf ein mit Butter bestrichenen Blech gebracht.

49. Weingebäd.

250 g feingesiebter Zucker, 250 g zerlassene Butter, 250 g Mehl und 6 Eßlöffel voll guter Weißwein werden mit 16 g gestoßenem Zimt und etwas Natron gut verarbeitet. Man sticht dann den Teig mit Förmchen aus, bestreicht das Ausgestochene mit Eiweiß und bestreut es mit grobem Zucker, worauf es langsam gebacken wird.

50. Wespennester.

250 g ungeschälte länglich geschnittene Mandeln werden mit 250 g in Wasser getauchten Zucker auf raschem Feuer gelblich geröstet. Dann schlägt man 6 Eiweiß zu einem festen Schnee und verrührt 375 g Zucker, 125 g geriebene Schokolade und etwas Vanille $\frac{1}{2}$ Stunde miteinander. Alles vermischt man nun mit den Mandeln zu einem Teige, setzt davon kleine Häufchen auf ein Blech und backt sie.

51. Wolfszähne.

300 g Butter, 300 g Zucker und 300 g Mehl werden gut durcheinander gerührt, dann kommen noch 4 Eigelb, etwas Vanille oder Zitronenschale und der Schnee der 4 Eiweiß dazu. Von diesem Teige setzt man auf ein mit Butter bestrichenes umrandetes Blech mit einem Kaffeelöffel Häufchen und backt sie.

52. Zimtsterne.

750 g Zucker werden mit 9 zu Schnee geschlagenen Eiweiß 1 Stunde gerührt. Von dieser Masse nimmt man 6 Eßlöffel voll zum Glasieren weg, während man dem Übrigen noch $\frac{1}{2}$ kg geriebene Mandeln und 15 g Zimt beifügt. Hierauf stellt man die Masse einige Zeit ins Kalte, gibt dann noch halb Zucker und halb Mehl bei und bereitet damit einen Teig, der ausgewallt und mit einem Sternmodel ausgestochen wird. Die Sterne legt man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie in nicht zu heißem Ofen. Nach dem Backen werden sie mit der Masse, die man von dem mit Eiweißschnee verrührten Zucker zurückbehalten hat, bestrichen, worauf man die Sterne trocknen läßt. *n. Hinweisohrensatz*

VIII. Verschiedene Glasuren zu Gebäcken.

Zum Überziehen und Verzieren von Torten und Konfekten werden verschiedene Glasuren angewendet. Dabei muß das Gebäck nach dem Überziehen mit der Glasur stets im warmen offenen Ofen einige Minuten trocknen, nur so erhält die Glasur Glanz.

1. Eiweißglasur.

150 g äußerst feingesiebter Staubzucker wird in einem ziemlich tiefen, doch nicht großen Porzellangefäße mit 1 Ei-

weiß dick und schaumig gerührt. Damit die Glasur feststeht und nicht auseinander läuft, gibt man unter den Zucker einige Tropfen Holzeßig und rührt so lange, bis die Mischung steif ist. Man macht nun eine Probe. Läuft die Glasur auseinander, so fügt man bis zur Erzielung der genügenden Festigkeit Puderzucker hinzu. Diese dickflüssige Eiweißglasur ist hauptsächlich zum Verzieren bestimmt (zum Überziehen müßte sie weicher gehalten werden). Zum Zwecke des Verzierens füllt man die Glasur in eine Papierdüte, bei der man die unterste Spitze weggeschnitten und dafür eine Spritztülle eingesteckt hat. Damit sich während des Gebrauches auf der Glasur keine Kruste bildet, deckt man über das Gefäß ein ausgedrücktes nasses Tuch.

2. Wasserglasur.

Zu einer Torte rührt man 125 g Staubzucker mit 4 Eßlöffel voll Rosen- oder Orangenblütenwasser so lange, bis der Zucker geschmolzen ist. Die erkaltete Torte wird damit bestrichen und in leichter Wärme getrocknet. Hernach kann sie mit Früchtengelee, Eiweiß- oder Schokoladenglasur verziert werden.

3. Weiße Zuckerglasur.

Man rührt 125 g Staubzucker tüchtig mit 1 Kaffeelöffel voll Zitronensaft und 1—2 Eiweiß, bis die Masse schneeweiß, schaumig und dickflüssig ist.

4. Zitronen- oder Orangenglasur.

Auf hartem Zucker reibt man 1 Zitrone oder Orange ab, gibt $\frac{1}{2}$ Eiweiß und einige Tropfen Zitronen- und Orangensaft nebst gesiebttem Staubzucker bei, rührt alles gut miteinander, bis die Glasur die gewünschte Dicke hat.

5. Vanilleglasur.

Staubzucker wird mit 1 Löffel voll Vanillin oder Vanillezucker und mit dem nötigen Wasser zu einem dicken Brei angerührt.

6. Punschglasur.

Punschglasur wird wie die Wasserglasur zubereitet, nur nimmt man statt Rosenwasser Rum- oder Punschessenz.

7. Arrak- oder Maraschinoglasur.

Die Bereitung geschieht dadurch, daß man zur Wasserglasur noch Arrak oder Maraschino nimmt.

8. Himbeerglasur.

Feiner Staubzucker wird mit eingekochtem Himbeer-
saft zu einem dicken Brei verrührt. Bevor man diesen
auf das Backwerk streicht, muß er auf schwachem Feuer
leicht erwärmt werden. Das bestrichene Backwerk stellt
man dann in den erwärmten Ofen und läßt es hernach
an der Luft vollends trocknen.

9. Guß auf Obsttuchen.

a.

3 Eigelb, 3 Löffel voll Mehl, 3 Löffel voll saurer
Nahm, nach Belieben Zucker und etwas Zimt werden
schaumig gerührt. Darunter wird leicht der Schnee von
den 3 Eiweiß gemischt. Man streicht diese Masse auf
die Kuchen, wenn sie halb fertig gebacken sind. Erst nach
dem Überziehen werden sie dann fertig gebacken.

b.

75 g Zucker, 75 g feingestoßene Mandeln und 4 Ei-
gelb werden schaumig gerührt und darunter 15 g ge-
röstetes feingestößenes Brot sowie der Schnee der Eier
gemengt. Die Anwendung findet wie bei a statt.

10. Glasur auf Kuchen.

$\frac{1}{4}$ l Wasser wird mit 250 g Zucker gut gekocht, dann werden 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß nebst einigen Tropfen Zitronensaft darunter gemengt. Diese Mischung wird dann glatt über den Kuchen gestrichen.

11. Rote Glasur.

In die Glasur Nr. 3 gibt man statt Zitronensaft einige Tropfen Erdbeersaft oder Cochenille.

12. Grüne Glasur.

Man bereitet einen Zuckerguß wie zur weißen Glasur, setzt aber während des Rührens anstatt Zitronensaft Spinatsaft bei. — Um den Spinatsaft selbst zu bereiten, stößt man Spinat im Mörser, drückt ihn durch ein Tuch und läßt den Saft in geläutertem Zucker etwas aufkochen.

13. Gelbe Glasur.

Man reibt die Schale einer Zitrone auf Zucker ab, zerstößt diesen mit etwas Safran fein im Mörser und siebt ihn durch. Dann rührt man den Zucker mit Eiweiß glatt ab.

14. Blaue Glasur.

150 g Zucker rührt man mit 2 Eiweiß recht dick und gibt etwas Veilchensaft darunter.

15. Braune Glasur.

In die Wasserglasur wird etwas feingestoßener Zimt und Zitrone gerührt.

16. Schokolade-Glasur.

50 g Schokolade werden mit ein wenig Wasser neben dem Feuer erwärmt, bis sie weich geworden sind. Dann

vermischt man sie mit 40 g Zucker und fügt während des Rührens Eiweiß hinzu, bis ein dickflüssiger Brei entsteht. Mit diesem bestreicht man das Backwerk, stellt es in den Ofen, bis es einen Glanz angenommen hat und läßt es hernach an der Luft trocknen.

17. Gefochte Schokolade-Glasur.

300 g Zucker und 100 g Kakao werden mit $\frac{1}{4}$ l Wasser angerührt und auf dem Feuer unter beständigem Rühren schnell so lange gefocht, bis sich von der Masse, wenn man ein wenig davon zwischen die Finger nimmt, ein Faden ziehen läßt. Dann nimmt man sie vom Feuer und reibt sie, um sie zart und fein zu machen, am Rande der Pfanne mit dem Kochlöffel hin und her, bis sie glatt ist. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist und anfängt dick zu werden, glasiert man damit rasch das bestimmte Backwerk und trocknet es wie oben.

18. Kaffee-Glasur.

Man bereitet eine Wasserglasur, färbt diese mit gebranntem Zucker und setzt nach Belieben Kaffee-Essenz hinzu.

