

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Kunst zu kochen**

**Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>**

**Freiburg im Breisgau, 1907**

I. Hefenbackwerk.

**urn:nbn:de:bsz:31-54713**

## 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 verriebene 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 angelegt. 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 Streufeln und backt ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe.

Die Streufeln 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.