

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

IV. Süße Brote und Brezeln.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

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 bäht 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 Rudelteig 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-
dicke ausgewalzt, 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. Anis-Schnitten.

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. Alfred-Schnitten.

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.