

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

V. Schnitten und Biskuit.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

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 Teighoden 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 bittere 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 Schneefessel 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 Kalt 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.