

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche**

**Binswanger, Maria**

**Baden-Baden-Lichtental, 1913**

IX. Kuchen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56180**

Zucker vermengt. Der Schnee wird zu 6 großen Kugeln geformt und jede einzeln in der Zitronenmilch einige Male aufgekocht, dann in einer Cremeschüssel hübsch aufgetürmt, und folgender Beiguß darüber gegossen: Mondamin in kalter Milch aufgelöst, mit dem Eigelb unter beständigem Schlagen vermengt, in die Zitronenmilch gegeben, auf offenem Feuer bis zur Cremedicke geschlagen, und etwas abgekühlt.

---

## IX. Kuchen.

### 1. Hefenteig zu allen Obstkuchen.

1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarme Milch, ein wenig Preßhefe, 3 Eier, eine Prise Salz, 2 Eßlöffel voll zerlassene Butter und etwas Zucker.

Die Hefe wird mit lauwarmer Milch aufgelöst. Das Mehl gibt man in eine Schüssel, macht eine Höhlung in die Mitte und gießt die aufgelöste Hefe hinein. Mit etwas von dem umgebenden Mehl verrührt man diese zu einem kleinen Teiglein, deckt die Schüssel mit einem Tuche zu und läßt es an warmem Orte gehen, bis es sich beinahe über das Mehl in der Schüssel gehoben hat. Die noch übrige angewärmte Milch, nebst ein wenig Salz, Zucker, Butter und Eier werden vermengt, in die Schüssel gebracht, und alles mit dem Hefenteig tüchtig vermischt und abgeschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Dann deckt man ihn nochmals zu und läßt ihn zum zweiten Male  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gehen. Darauf zieht man ihn ganz dünn auf ein mit Butter bestrichenes

Backblech aus, läßt ihn noch ein wenig gehen und belegt ihn nach Wunsch mit Früchten. Hernach schiebt man den Kuchen in den Ofen, wo man ihn backen läßt, bis der Teig fertig ist und die Früchte weich sind. Je nach Wahl der Früchte, muß diesen noch Zucker beigefügt werden.

## 2. Mürber Teig zu allen Obstkuchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 4 Eier.

Man gibt alles zusammen in eine Schüssel oder auf ein Nudelbrett und verarbeitet es zu einem Teig, den man wenigstens  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen läßt und dann ausrollt.

## 3. Blätterteig.

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, etwas Salz, etwas Wasser.

Von Mehl, Wasser und Salz macht man einen Vorteig, arbeitet ihn fein durch, gibt ihn auf das Nudelbrett und rollt ihn viereckig aus. Die Butter teilt man in 3 Teile, schneidet jeden Teil in kleine Stückchen, streut den ersten Teil auf den Teig, schlägt diesen von allen vier Seiten übereinander und stellt ihn über Nacht, gut zugedeckt kühl oder aufs Eis. Am Morgen rollt man ihn wiederum auf dieselbe Weise aus, bestreut ihn mit Butterstückchen und schlägt ihn übereinander wie das erste Mal. Man läßt ihn nochmals eine Stunde ruhen und wiederholt das Verfahren zum dritten Mal. Dann rollt man ihn 2 messerrückendick aus und verwendet ihn zu Obstkuchen, Pasteten, kleinen Pastetchen u. s. w.

#### 4. Kuchenteig mit Quark.

280 Gramm Mehl, 280 Gramm Quark, 200 Gramm Butter, ein wenig Salz.

Mehl, Quark, Butter und Salz knetet man zu einem Teig, läßt denselben  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde rasten und verwendet ihn zu Obstkuchen, Strudel oder Pasteten.

Statt dem mürben Teig kann man zu allen Obstkuchen auch Hefenteig, Blätterteig oder Kuchenteig mit Quark verwenden.

#### 5. Gerührter Obstkuchenteig.

140 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, 140 Gramm Mehl, 2 Eier, 2 Eigelb und etwas Zitronenschale.

Butter und Zucker werden zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde recht schaumig gerührt. Dann gibt man nach und nach die Eier und das Mehl hinein, bringt die Masse auf ein mit wenig Butter bestrichenes Blech, und gibt etwas geriebenen Zwieback darauf. Man belegt dieselbe mit beliebigem Obst und bäckt den Kuchen bei guter Hitze schön gelb.

Bei Heidelbeeren, Rhabarber oder Schlagsahne muß der Kuchenboden zuerst gebacken werden; Heidelbeerkuchen wird noch einmal ins Rohr gegeben, bis die Beeren weich sind. Anderes Obst darf vor dem Backen aufgelegt werden.

#### 6. Zwetschkuchen aus mürbem Teig.

Mürber Teig, wie oben angegeben, rollt man messerrückendick aus, gibt ihn auf ein Blech und in den Ofen, wo man ihn hellgelb backen läßt. Ehe er fertig ist, gibt man frische, halbierte Zwetschgen, die man noch einschneidet, ganz dicht angeordnet auf den Kuchenteig, zuckert etwas und bäckt ihn im Ofen, bis die Zwetschgen

weich sind. Sind diese sauer, so kann man sie nochmals beim Herausnehmen zuckern.

Die Obstkuchen werden alle kalt serviert.

#### **7. Heidelbeerkuchen.**

#### **8. Johannisbeerkuchen.**

Die Zubereitung ist die gleiche, wie bei den vorhergehenden Kuchen, nur daß man Heidelbeeren oder Johannisbeeren statt Zwetschgen verwendet. Erstere werden leicht, letztere stärker gezuckert.

#### **9. Rhabarberkuchen.**

Die Zubereitung des Bodens ist die gleiche, wie bei den vorhergehenden Kuchen. Die Rhabarberstengel werden geschält und in fingerlange und dicke Stückchen geschnitten, mit kaltem Wasser aufgesetzt und bis zum Kochpunkt gebracht. Dann schüttet man sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen; auf diese Weise wird dem Rhabarber die Säure genommen. Hierauf zuckert man ihn, legt ihn auf den halbgebackenen Kuchenboden und bäckt ihn im Ofen, bis der Rhabarber weich ist.

#### **10. Gedeckter Apfelkuchen.**

Boden und Deckel zum Kuchen aus mürbem Teig, wie angegeben. Der Boden wird halb gebacken. Die Äpfel werden geschält, feingeschnitten, die Weinbeeren sauber gewaschen. Die gezuckerten und nach Belieben mit ein wenig Zimt bestreuten Äpfel werden auf den Kuchenboden gelegt, die Weinbeeren darübergestreut und mit dem fein ausgerollten Teigdeckel zugedeckt, mit Eigelb bestrichen und im Ofen schön gelb gebacken, bis die Äpfel weich sind.

### 11. Geriebener Apfelkuchen.

10 mittlere Aepfel, 8 Eier, 150 Gramm geriebene Mandeln, 125 Gramm Zucker und etwas Zitronenschale.

Eigelb, Zitrone und Zucker werden zu einer dicken Masse gerührt, die geriebenen Aepfel und gemahlene Mandeln dazugegeben und zuletzt der steife Schnee hineingemischt.

Von mürbem Teig wird erst der Boden auf einem Blech fertig gebacken, die Masse darauf getan und bei mäßiger Hitze  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken.

### 12. Traubenkuchen.

Der Kuchenboden wird auf ein Blech gelegt und beinahe fertig gebacken. 4—5 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, die Traubenbeeren darunter gemengt, gezuckert, auf den Kuchenboden ausgebreitet, und zum Anziehen und Trocknen in den Ofen geschoben; gebacken wird er nicht mehr.

Noch besser wird statt Eierschnee Schlagsahne verwendet; in diesem Falle darf der Kuchen aber nicht mehr in den Ofen kommen.

### 13. Erdbeerkuchen.

Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Traubenkuchen.

### 14. Orangen-Kuchen.

6 Eier, 150 Gramm Zucker, 140 Gramm Mehl.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, dann das Mehl und der sehr feste Schnee dazugemengt, in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgestaubte Form gegeben, bei mittelmäßiger Hitze gebacken, erkaltet in 2 Scheiben geschnitten und mit folgender Fülle bestrichen:

130 Gramm Zucker, 50 Gramm Mehl, 6 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Orange, 1 Zitrone und 300 Gramm Butter.

Der an Orange und Zitrone abgeriebene Zucker wird mit dem Saft derselben, Mehl, Eigelb und Milch im Schneebecken verrührt, dickgekocht, die Butter stückchenweise dazugegeben, und am Eis steif werden gelassen.

Der Kuchen kann mit Schlagsahne und Orangenschnitten verziert werden.

#### 15. **Topfenkuchen** (auch Quark- oder Käsekuchen).

Der Boden wird beinahe fertig gebacken.

Fülle: 1 Pfund Topfen, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter, Weinbeeren, Zitronenschale, 4 Eigelb,  $\frac{1}{3}$  Liter Milch, 200 Gramm Mehl und der Schnee von 4 Eiern.

Der Topfen wird durch ein Haarsieb geschlagen, mit der Milch fein verrührt und die Weinbeeren beigefügt. Butter, Zucker und Eigelb werden  $\frac{1}{2}$  Stunde recht schaumig gerührt, der Topfen, das Mehl, zuletzt der Schnee damit vermengt und auf dem Kuchenboden gleichmäßig ausgestrichen. Der Kuchen wird nochmals in den Ofen gegeben und bei guter Hitze fertig gebacken.

#### 16. **Kastanienkuchen.**

2 gleiche Flächen werden zuerst aus Blätterteig fertig gebacken.

Fülle: 4 Pfund Kastanien, 1 Tasse Milch, nach Belieben Zucker, ein wenig Vanillin, der Schnee von 4 Eiweiß oder süße Sahne.

Die Kastanien werden in siedendem Wasser abgerührt und geschält, in wenig Milch, Zucker und Vanillin weichgekocht, fein zerdrückt, mit dem Schnee eben glatt geschlagen und der Schnee leicht durchgezogen.

Die Masse wird auf den schon gebackenen Boden gestrichen, mit dem gebackenen Deckel zugedeckt und gleich serviert.

In den Ofen darf dieser Kuchen nicht mehr kommen.

### 17. Möhren- oder Karottenkuchen.

1 Pfund halbweich gekochte, erkaltete und geriebene Möhren, 8 Eier, 200 Gramm Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 200 Gramm süße, geriebene Mandeln, 2 Eßlöffel voll Mondamin.

Rühre alles  $\frac{1}{2}$  Stunde, gib zuletzt das Mondamin dazu und den Schnee der 8 Eiweiß. Backzeit  $1\frac{1}{4}$  Stunde.

### 18. Johannisbrotkuchen.

140 Gramm feingeriebenes, frisches Johannisbrot, 140 Gramm Zucker, 7 Eier, 1 Eßlöffel voll Mehl, etwas geriebene Zitronenschale.

Johannisbrot, Zucker und Eier werden  $\frac{1}{2}$  Stunde gut schaumig gerührt; damit der Kuchen nicht zu bröselig werde, fügt man einen Eßlöffel voll Mehl hinzu und läßt ihn bei sehr gelinder Hitze 1 Stunde langsam backen.

### 19. Mandelkuchen.

100 Gramm Mandeln, 200 Gramm Mehl, 280 Gramm Zucker, 80 Gramm Schokolade, 4 Eier, ein wenig Zimt und Zitronenschale.

Zucker und Eier werden  $\frac{1}{2}$  Stunde recht flaumig gerührt, nach Beigabe von Mandeln, Mehl, Schokolade, etwas Zimt und Zitronenschale abermals verrührt und in einer gut bebutterten Form bei mäßiger Hitze 1 starke Stunde im Ofen gebacken.



Der Kuchen kann mit beliebiger Creme gefüllt und mit Schlagsahne verziert werden.

Am besten eignet sich als Fülle wie folgt: 150 Gramm Zucker, 5 Eigelb, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter Apfelwein, 20 Gramm Mehl.

Alles gut verrühren, am Feuer schlagen bis zum Dickwerden, auskühlen lassen und den Kuchen füllen.

#### 20. Haselnußkuchen.

Zubereitung wie bei Mandelkuchen.

#### 21. Buchweizen- oder Heidenkuchen.

480 Gramm Buchweizenmehl, 480 Gramm Zucker, 360 Gramm Butter, 5 Eier, etwas Zitronenschale.

Die Butter wird mit den 5 Eigelb und Zucker 1 Stunde recht schaumig gerührt, hierauf der Schnee und zugleich das Mehl leicht darunter gemengt und im Ofen bei gelinder Hitze 1 Stunde gebacken. Der Kuchen wird kalt mit Fruchtbeiguß serviert.

#### 22. Kartoffelkuchen.

$\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, 12 Eier, 100 Gramm süße, geschälte und geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale und der Saft einer Zitrone.

Man rührt dies alles bis es schaumig ist, mengt dann  $1\frac{1}{2}$  Pfund tags vorher gekochte, geriebene und an einem warmen Ort etwas angetrocknete Kartoffeln und den Schnee der 12 Eiweiß hinein, füllt die Masse in eine mit Butter stark bestrichene, und mit Mehl bestäubte Form und bäckt sie schön gelb.

### 23. Biskuit-Roulade.

150 Gramm Zucker, 200 Gramm Mehl, 6 Eier, Zitronenschale, irgend eine Marmelade, 2 Eßlöffel voll Wasser.

Zucker und Eier werden  $\frac{1}{2}$  Stunde schaumig gerührt und nach der ersten Viertelstunde das Wasser dazu gegeben. Dann siebt man das Mehl, gibt es mit dem steifgeschlagenen Eierschnee zugleich in den Teig, vermengt alles leicht und breitet ihn messerrückendick auf einem Kuchenblech aus. Man bäckt den Biskuit bei gelinder Hitze bis er schön gelb ist, dann bestreicht man ihn mit Marmelade, rollt ihn ein und schneidet gleichmäßige Schnitten.

### 24. Nußbiskuit.

200 Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker, 4 Eier, 60 fein und länglich geschnittene Wallnüsse, Zitronenschale.

Die Eier werden mit Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde recht flaumig verrührt, das Mehl hinzu gegeben und abermals 10 Minuten fein abgerührt, mit den Nüssen und Zitronenschale vermengt, in eine schmale, längliche Form gegeben, und bei mäßiger Hitze im Ofen 1 Stunde gebacken. Nachdem der Biskuit ausgekühlt ist, schneidet man ihn in dünne Schnitten und läßt ihn noch ein wenig im Ofen trocknen.

### 25. Anisbrot.

9 Eischwer Zucker, 9 Eischwer Mehl, 9 Eier, 2 Eßlöffel voll süßen Anis, Zitronenschale.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, das gesiebte Mehl und der zerdrückte Anis der Masse beigegeben und alles gut vermengt. Eine gut bebutterte Form wird damit gefüllt, bei gelinder Hitze 1 starke Stunde gebacken, sodann in dünne Scheiben geschnitten und wieder in den Ofen gegeben zum Trocknen.

## 26. Tee-Brot.

2 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinen und Weinbeeren,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, etwas Salz und Hefe.

Man macht in das Mehl ein Grübchen, verrührt die Hefe mit etwas lauwarmer Milch, macht davon in dem Grübchen ein kleines Teigchen und läßt es in der Wärme aufgehen. Dann gibt man die Milch lauwarm, die Butter zerlassen, Zucker, Weinbeeren und etwas Salz daran, und schlägt alles zu einem festen Teig recht glatt ab, läßt ihn nochmals gehen, gibt ihn in eine butterte und ausgebröselte Form, läßt ihn abermals gehen und bäckt ihn im Ofen bei mäßiger Hitze 1 Stunde. Ist er schön braun, so wird er noch mit Eigelb bestrichen und mit Zucker und Mandeln bestreut.

---

## X. Kompotte.

### 1. Kirschenkompott.

Die Kirschen werden abgestielt, gewaschen, mit wenig kochendem Wasser, etwas Zitronensaft und Zucker nach Belieben, aufgesetzt. Sie bedürfen nur kurzer Kochzeit. Es kann auch ein Stückchen Zitronenschale mitgekocht werden. Sind die Kirschen weich, so stelle sie beiseite zum Erkalten.

Am besten schmeckt jedes Kompott, wenn es tags zuvor gekocht wird.