

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das schmeckt an Rhein und Neckar

Reumann, Anna

Stuttgart, 1936

Backwerk

urn:nbn:de:bsz:31-58643

Bäckwerk

Alle Zutaten müssen immer frisch sein, Mehl und Zucker gesiebt, von der Zitrone nur das Gelbe vorsichtig abreiben. Sultaninen reibt man auf bemehltem Tuch mit den Händen und zupft die Stiele ab. Mandeln werden geschält, indem man sie mit kochendem Wasser überbrüht, kurze Zeit stehen läßt, abzieht und in der Wärme trocknet. Butter ist schaumig, wenn sie solange gerührt wird, bis sie weiß aussieht. Eier probiert man immer einzeln in einer Tasse, damit ein schlechtes Ei nicht die ganze Masse verdirbt. Der Schnee muß so steif geschlagen werden, daß am Schneebesen beim Herausnehmen seine Spitzen gerade stehen; dann wird gleich 1 Eßlöffel Zucker zugegeben; er fällt dann weniger zusammen. Auch darf der Schnee nur ganz lose unter den Teig gehoben werden.

Apfelfüchle (Schwaben)

Zum Teig: 125 g Mehl — 1 bis 2 Eier — Salz — 1 bis 2 Löffel Öl — $\frac{1}{8}$ Liter Milch oder Bier — 6 große Äpfel — 3 Löffel Zucker — 2 Löffel Rum — Ausbackfett — Zucker zum Bestreuen

Teig anrühren, Äpfel schälen, Kernhaus ausstechen, 1 cm dicke Ringe schneiden, die man mit Rum und Zucker durchziehen läßt. Ringe in Teig wenden, schwimmend in Fett goldbraun backen, heiß mit Zucker bestreuen.

Hefewaffeln (Schwaben)

180 g Mehl — 1 gekochte, kalte, geriebene Kartoffel — 1 Ei — 15 g Butter — Milch — Salz — 8 g Hefe

Von Mehl, Ei, Salz, Kartoffel und Milch macht man einen dickflüssigen Teig, gibt die in lauwärmer Milch aufgelöste Hefe dazu und läßt den Teig 1 Stunde gehen. Gibt ungefähr 20 Stück.

Hiezu schmecken gedörrte, gekochte Zwetschgen besonders gut.

Badische Zwetschgenspeise

400 g altgebackenes Weißbrot — 200 g Fett — 1 kg reife Bühlerzwetschgen — 125 g Zucker, mit etwas Zimt vermischt — 250 g Korinthen, 75 g Rosinen — 2 Eiweiß — Soße aus $\frac{1}{2}$ Liter Milch — 50 g Zucker — Vanille — etwas Kartoffelmehl zum Binden — 2 Eigelb

Von den Semmeln reibt man die Rinde ab, schneidet sie in Scheiben, taucht sie in das zerlassene Fett und legt sie dann abwechselungsweise mit

den entsteinten Zwetschgen, die mit Zucker und Zimt bestreut werden in eine vorgerichtete Form. Zwischen die Schichten werden Korinthen und Rosinen gegeben. Zwetschgen bilden mit reichlich Zucker bestreut den Schluß. Die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, gesüßt und als Haube darüber. Langsam 1 Stunde gebacken. Aus den übrigen Zutaten bereitet man die Vanillesoße.

Grundrezepte für Kuchenteig

Zimmer für 4 Personen berechnet.

Hefenteig

500 g Mehl — 15 bis 20 g Hefe — $\frac{1}{4}$ Liter Milch — 1 Teelöffel Salz — 80 bis 100 g Fett — 80 bis 100 g Zucker — 1 bis 2 Eier

Mürber Teig, gehackt

250 g Mehl — 125 g Fett — 1 Ei — 70 g Zucker
oder: 250 g Mehl — 70 g Zucker — 80 g Fett — 1 Ei — 3 bis 4 Eßlöffel Milch — $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver

Biskuitteig (für 1 Person)

1 Ei — 20 bis 25 g Zucker — 20 bis 25 g Mehl

Blätterteig für 4 Personen

250 g Mehl — 200 bis 250 g Butter — $\frac{1}{8}$ Liter kaltes Wasser — 1 Teelöffel Salz

Quarkblätterteig

200 g Mehl — 200 g Butter (kann auch etwas weniger genommen werden) — 200 g Quark — 20 g Zucker

Mehl, Butter, Zucker, Quark, Salz, Zitronenschale miteinander verkneten und einige Stunden ruhen lassen. Den Teig $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Vierecke schneiden, mit Marmelade füllen; auch mit Apfel. Oder Ränder mit Ei bestreichen und Hörnchen formen. Mit Ei bestreichen und hellbraun backen, überzuckern.

Ohne Zucker, mit Saitenwürstle oder Bratwürsten eingerollt als Abendbrot mit grünem Salat gegeben, schmeckt sehr gut. Backzeit starke Hitze, $\frac{1}{2}$ Stunde.

Hefenkranz

1 kg Mehl — 160 bis 180 g Butter oder Öl — 120 bis 180 g Zucker — 2 bis 3 Eier — 8 g Salz — ungefähr $\frac{3}{8}$ Liter Milch, oder auch sauren Rahm — 1 Zitronenschale — 30 bis 40 g Hefe

Mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch und der Hefe wird in Mitte des Mehles in der Schüssel ein dünner Vorteig gemacht, den man zum Gehen in die Wärme stellt. Nach einer Stunde wird die Butter schaumig gerührt, die erwärmten Eier, der Zucker, Salz, Zitrone, Milch, Mehl zum Vorteig gegeben und tüchtig geschlagen, bis der Löffel sauber ist. Der Teig darf fest sein. Dann zur Wärme gestellt, bis er nochmals so groß ist. Alsdann den Teig in 3 Teile geteilt; diese rollt man auf dem Nudelbrett mit Mehl bestäubten Händen zu langen Strängen aus, flicht sie von der Mitte aus zu einem Zopf, legt diesen kranzförmig in ein bestrichenes Kuchenblech und gibt, damit der Kranz die Form behält, in die Mitte ein Schüsselchen oder Büchse. Nach nochmaligem Aufgehen bestreicht man ihn mit Eigelb, streut feingeschnittene, mit Zucker vermischte Mandeln darauf und bäckt den Hefenkranz schön braun.

Hefenkleingebäck

Von dem Teig für Hefenkranz kann man auch beliebige Figuren, Brezeln, Zöpfe, Schnecken, S usw., also Hefenkleingebäck, formen; die nach dem Aufgehen mit Eigelb bestrichen und wenn sie beinahe gebacken sind, mit Zucker bestreut oder mit Zuckerglasur bestrichen werden. Sultaninen in den Teig gegeben, schmeckt gut.

Gugelhopf

500 g Mehl — 180 g Butter — 100 g Zucker — 130 g Sultaninen — Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone — 30 g Mandeln — $\frac{3}{8}$ Liter Milch — 4 Eier — Salz — 30 g Hefe

Die Hefe wird mit etwas Zucker flüssig gemacht, mit etwas lauwarmer Milch und einem Teil Mehl ein Vorteig angefernt und in der Wärme gehen lassen. Nach 1 Stunde wird die Butter leicht gerührt, nach und nach Zucker, die erwärmten Eier, Mehl, die geschälten, geriebenen Mandeln, Zitronenschale, gerieben, Salz, der Vorteig und die getrockneten Sultaninen zugegeben und der Teig solange geschlagen, bis er Blasen hat. Alsdann füllt man ihn in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und läßt den Gugelhopf ungefähr $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde gehen. Backzeit 1 Stunde in gut heißem Ofen. Nach dem Backen mit Zucker bestreuen.

Salzkuchen

Buf die Bäuerin in Württemberg im eigenen Backofen Brot für ihre Familie und Gesinde, so probierte sie den Ofen mit einem Salzkuchen. Der Kuchenboden war guter Weißbrotteig (Hefenteig) und darauf kam folgende

Fülle: $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, 10 g Salz, viel Kümmel und wenn sie wollte, noch 1 Ei. Diese Zutaten wurden tüchtig geschlagen, auf den Kuchenboden gleichmäßig geschüttet und schnell gebacken. Er wurde gleich warm gegessen.

Apfelfuchen

Der Hefenteig wird mit geschälten, geschnitzten Äpfeln (am besten Luiken) belegt. Altes Schwarzbrot gerieben, mit Zucker und Zimt vermischt, über die Apfelschnitze gegeben, Butterstückchen drauf und im Ofen gebacken.

Man kann das Schwarzbrot auch mit etwas Rotwein anfeuchten.

Oder man verquirlt $\frac{1}{8}$ Liter Milch oder Rahm mit 2 Eiern und gibt dies über die Kuchenbrösel, streut Butterflöckchen drauf und backt den Kuchen.

Apfelfuchen, andere Art

Mürbeteig mit Äpfeln, geschnitten oder halbiert belegen und nachstehenden Guß drauf: 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel Zucker schaumig geschlagen, 1 Eßlöffel Mehl und den steifen Eierschnee unter.

Gefüllter Apfelauflauf (Hessen, Pfalz)

350 g Mehl — $\frac{1}{2}$ Liter Milch — 50 g Zucker — 4 Eier — 75 g Rosinen — 75 g geriebene Haselnüsse — 150 g rohe Apfelmwürfel — Salz

Für die Fülle: 500 g gleichgroße Apfel — 150 g geriebene Nüsse oder Mandeln — 2 Eigelb — 70 g Zucker und Vanillin

Das Mehl wird mit der Milch, in welcher die Eigelb verquirlt sind, zu glattem Teig angerührt, an den man Rosinen, geriebene Mandeln und Apfelmwürfel gibt, worauf man den steifen Schnee der Eiweiß unterzieht. Der Teig wird in eine gut eingefettete Backform gefüllt. Die gleichgroßen Apfel schält man, höhlt sie aus und füllt sie mit den geriebenen Nüssen oder Mandeln, die mit den 2 Eigelb und dem Zucker vermischt werden, worauf man die gefüllten Apfel in den eingefüllten Teig drückt, so, daß sie nur ganz wenig aus ihm heraussehen. Der Auflauf wird in den heißen Ofen geschoben, er muß bei mäßiger Hitze eine gute Stunde backen. Beim Auftragen wird er mit Vanillezucker bestreut.

Ofenschlupfer (Schwaben und an der Bergstraße)

8 Milchbrötchen oder Beiden — $\frac{3}{4}$ Liter Milch — 3 Eier — 750 g Apfel — etwa 200 g Zucker — Zimt

Die Brötchen werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und in Milch getaucht. Eine gut gefettete Auflaufform wird lagenweise mit dem Brot

und den feingeschnittenen, mit Zucker und Zimt bestreuten Äpfeln gefüllt. Die oberste Lage muß Brot sein. Zuletzt gießt man $\frac{1}{2}$ Liter Milch, in der man 3 Eier, Zucker und Zimt verquirlt hat, darüber. Backzeit 1 Stunde.

Kirschenmichel (Schwaben)

Knapp 5 Brötchen — $\frac{1}{2}$ Liter Milch — 80 g Butter — 4 Eier — 100 g Zucker — 80 g Mandeln — 1 Pfund Kirschen — Zimt

Brötchen würflich schneiden, mit Milch befeuchten. Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren, die andern Zutaten zugeben, im Wasserbad in offener Auflaufform in der Röhre 50 Minuten backen. Nach Belieben stürzen.

Kirschenkuchen mit Schwarzbrot (Schwaben)

6 Eier — 200 g Zucker — 250 g Schwarzbrot — 120 g Mandeln, gerieben — 1 Messerspiße voll Zimt — Schale 1 Zitrone — $\frac{1}{8}$ Liter Wein — 2 bis 3 Eßlöffel Kirschwasser — 1 kg feste Kirschen

Zucker und Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig rühren. Das Brot in Butter mit den zerkleinerten Mandeln etwas rösten, mit Wein und Kirschwasser anfeuchten, Zitronenschale und Zimt zugeben. Die Kirschen und den Eischnee lose unterziehen. In gut gefetteter Form, die mit Weckmehl bestreut ist, 1 Stunde backen.

Dieser Kuchen kann auch mit Johannisbeeren gemacht werden, nur etwas mehr Zucker nehmen. Statt Mandeln können jederzeit auch Nüsse genommen werden; das sei in das Belieben jeder Hausfrau gestellt.

Zwetschgenkuchen

Hefenteig — $\frac{1}{2}$ kg ausgeteinte Zwetschgen — geriebenes Schwarzbrot — Zucker — Zimt

1 Blech wird mit Hefenteig belegt, die Zwetschgen schön wie die Äpfel aufgelegt, Zimt, Zucker und Schwarzbrot gemischt und über den Kuchen gestreut. Butterstückchen drüber.

Im Elsaß kommt statt dem Schwarzbrot Gitter vom Kuchenteig über den Kuchen. Diese Gitter (wie bei der Linzer Torte) streicht man mit Ei vor dem Backen.

Belegt man den Kuchen mit Zwetschgenmus, so macht auch der Schwabe Gitter auf den Kuchen.

Zwiebelfuchen

Teig: 250 g Mehl — 60 bis 70 g Schweinefett — $\frac{1}{8}$ Liter Wasser — Salz.
Fülle: 6 bis 8 große Zwiebeln — 30 g Butter — 50 g Speck — 60 g Mehl — 2 bis 3 Eier — $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm oder Sauermilch — Salz, Kümmel

In der Butter werden die fein geschnittenen Zwiebeln weichgedämpft. Das Mehl wird mit dem Rahm glatt gerührt, die Eier, Salz, Kümmel und die gedämpften Zwiebeln zugegeben, füllt dies auf ein mit Butterteig ausgelegtes Blech, gibt einige Butterstückchen, Speckwürfel oder Grieben drauf und backt den Kuchen in heißem Ofen schön braun.

Linger Torte (In Baden bei jedem Familienfest)

250 g Mehl — 250 g Mandeln — 250 g Zucker — 250 g Butter — 10 g Zimt — 2 Löffel Kirschwasser — 2 g Nelken — $\frac{1}{2}$ Zitronenschale — 1 Eßlöffel Kakao — 2 Eier

Nachdem man die Butter mit dem Messer gut unter das Mehl geschafft hat, gibt man die anderen Zutaten zu und arbeitet die Masse leicht zusammen; hierauf wird die größere Hälfte des Teiges auf einem mit Butter bestrichenen Tortenboden oder auf Papier ausgewellt, mit Marmelade bestrichen und ein Rand von der Masse ringsum gelegt. Der Rest des Teiges wird in gleiche Streifen ausgerädelt, gitterförmig über die Marmelade gelegt, der Teig mit Eigelb bestrichen und die Torte zu schöner Farbe gebacken.

Darmstädter Käsekuchen

200 g Mehl — 80 g Butter — 1 Eigelb — 40 g Zucker — Salz — Milch — 75 g Butter — 100 g Zucker — 3 Eier — 40 g Mehl — 500 g Quark — 40 g Korinthen — 50 g Weckmehl (Semmelkrumen)

Aus Mehl, Butter, Salz, Eigelb, Zucker und Milch wird ein glatter Teig rasch zusammengewirkt, $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen, ausgerollt und damit eine gefettete Springform ausgelegt. Den Boden halbgar backen, die inzwischen bereitete Masse darauf geben. Dazu muß der frische Quark durch ein Sieb gestrichen werden, Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Mehl und Korinthen hinzu, Semmelkrumen und Quark darunter samt dem Schnee. Dann vollends lichtbraun backen.

Der Schwabe nimmt kein Weckmehl zur Fülle, dafür aber 75 g Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm sowie 3 bis 4 Eier. Der Kuchen kann auch auf einmal gebacken werden, wenn die Hausfrau die richtige Hitze erratet.

Speckfuchen

Ein Hefenteig wird 1 cm dick auf einem gefetteten Blech ausgerollt, 1 bis 2 Eier, je nach Größe des Kochens, zerklöpft auf den Teig gleichmäßig ver-

teilt, reichlich grüne Speckwürfel darauf, zuletzt Salz und Kümmel. — Der Kuchen wird in guter Hitze rasch gebacken und möglichst warm gegessen.

Kartoffelkuchen

Ein rundes Kuchenblech wird mit einem Hefenteig messerrückendick belegt, und man gibt folgende Fülle darauf:

$\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm verrührt man mit 3 Eigelb. 2 feingeschnittene Zwiebeln werden in 2 Eßlöffel Fett gedämpft, man gibt diese zu dem Rahm. 6 große kalte Kartoffeln werden gerieben, die 3 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und beides leicht unter die Masse gezogen, mit Salz gewürzt und auf den Hefenteig gegeben. Obenauf gibt man 50 g gerauchten, in kleine Würfel geschnittenen Speck und bäckt den Kuchen alsbald in guter Hitze.

Apfelpastete (Hessen, Pfalz)

750 g Apfel — 60 g Zucker — 3 Eßlöffel Rum oder Süßwein — 65 g Schmalz — 180 g Mehl — Salz — 5 Eßlöffel Wasser — $\frac{1}{2}$ Backpulver

Die Äpfel werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit dem Zucker und Wein oder Rum durchgeschwenkt und zum Durchziehen einige Stunden beiseite gestellt. Das Schmalz zerteilt man in kleine Stücke, vermischt es mit dem Mehl, gibt die Prise Salz zu samt Backpulver und dem Wasser und verarbeitet alles zu einem Teig. Dieser wird ausgerollt, zusammengeschlagen, kurz ruhen gelassen, noch einmal ausgerollt und dann mit $\frac{2}{3}$ des Teiges eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform am Boden und Wänden ausgelegt. Die abgetropften Äpfel kommen hinein, sie werden mit dem Rest des Teiges zugedeckt. Die Oberfläche bestreicht man mit Wasser, bestreut sie mit Zucker und bäckt die Apfelpastete bei Mittelhitze 1 Stunde.

Schwarzbrotpudding mit Apfelpompott (Hessen, Rheinpfalz)

375 g altes Schwarzbrot — 100 g Kalbsnierenfett — 40 g Mehl — 50 g gewiegte Sulfade — 100 g Zucker — 2 Eier — $\frac{1}{3}$ Liter Milch — etwas Salz, Prise feinen Ingwer und Zimt — Apfelpompott

Das altgebackene Schwarzbrot schneidet man in Stücke und weicht sie in kaltem Wasser ein, drückt das Brot fest aus und reibt es fein. Das Kalbsnierenfett wiegt man möglichst fein und mischt es gut unter das Brot, gibt die gewiegte Sulfade, den Zucker, die Eier, Milch, Mehl, Salz und das Gewürz dazu, schlägt den Teig kräftig und füllt ihn in eine ausgestrichene Puddingform. Im Wasserbade muß der Pudding 2 Stunden kochen; man stürzt ihn dann und gibt ein warmes, mit Zucker, Zitronensaft und wenig Wasser gekochtes Apfelpompott dazu.

Mainzer Kuckucksäpfel

1 kg kleine, geschälte Apfel — 60 g Butter — 200 g Zucker — 3 Eier — 200 g altgebackenes Brot (Weißbrot) — 125 g geriebene Nüsse — Saft einer halben Zitrone — Prise Salz und wenig Zimt

Eine passende Backform wird gut eingefettet, ihr Boden wird mit den geschälten, vom Kernhaus befreiten ganzen Äpfeln dicht besetzt. Dann wird die Butter mit dem Zucker und Eigelb dickschäumig gerührt, das vorher eingeweichte, fest ausgedrückte und feingerührte altgebackene Weißbrot zugefügt und die geriebenen Nüsse, der Zitronensaft, Prise Salz und Zimt darunter gerührt. Die 2 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und unter den Teig gezogen, worauf man die Masse über die Äpfel füllt. Die Speise muß ganz langsam lichtbraun backen; sie wird heiß gestürzt. Beim Auftragen bestreut man die Äpfel mit Zucker.

Aprikosenblogger, süddeutsches Familienrezept

250 g getrocknete Aprikosen — 250 g Zucker — 125 g Butter — 4 Eier — $\frac{1}{4}$ Liter Milch — Gewürz nach Geschmack — 250 g Weißbrot — 10 g Kartoffelmehl

Die Aprikosen müssen am Vorabend in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser eingeweicht werden, andern Tags mit dem Einweichwasser weichgedünstet unter Zugabe von 125 g Zucker. Die Butter wird mit 125 g Zucker schaumig gerührt samt den 4 Eigelb; das vorher gut in halb Wasser halb Milch eingeweichte Weißbrot drückt man aus, reibt es fein und gibt es zu der schaumigen Masse. Würzt mit Zitrone, geriebenen Mandeln und Vanille und zieht dann den festen Schnee der Eiweiß unter. Zuletzt mischt man die erkalteten, abgetropften Aprikosen darunter, füllt alles in eine vorgerichtete feuerfeste Form und backt die Speise 40 bis 50 Minuten. Der mit Kartoffelmehl sämig gekochte Saft der Aprikosen wird als Soße dazu gegeben.

Mannheimer Apfelfuchen

Man rührt aus 100 g geriebener Butter, 200 g Zucker, 5 Eiern, Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone und 250 g Mehl einen leichten Teig, den man auf eine mit Butter bestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Platte streicht, mit Apfelscheiben dicht belegt und mit einem Guß aus $\frac{1}{4}$ Liter saurer Sahne, 3 Eiern, Zucker und Vanille übergießt. Man bäckt den Kuchen bei Mittelhitze.

Süßer Käs zu zwei Kuchen (Schwäbisch)

Schwach 4 Eßlöffel Mehl werden mit etwas süßer Milch glatt gerührt, 3 Eier, 1 Liter saure Milch dazugetan. Jetzt werden 6 halbe Liter Milch

siedend gemacht und das Teigle hineingeschüttet; mit dem Rührlöffel wird bloß kreuz und quer durchgefahen. Nun wird der Hasen auf ein ganz schwaches Feuer gestellt, bis sich die Masse aufgeworfen hat und der Käse vom Wasser geschieden ist. Dann wird alles in ein Tuch gebunden und einen Tag aufgehängt. Am nächsten Tag wird der Käse in eine Schüssel getan, einige Löffel sauren Rahm, 4 Eier, Rosinen, Zucker, 1 Eßlöffel Mehl, etwas zerlassene Butter, gewiegte Zitronen- oder Orangenschalen, abgezogene, gewiegte Mandeln, wenn die Masse noch zu dick ist, etwas süße Milch daran, gut untereinander gerührt, auf den Teig (bzw. Blech) gefüllt, mit Zucker und Zimt bestreut und gebacken. Man kann Hefen- oder Buttermilch als Kuchenboden nehmen.

Süddeutsche Apfelcharlotte

Zwiebäcke zum Auslegen — 750 g Apfel, 100 g Rosinen, 100 g Butter, 100 g Zucker — Zucker zum Ausstreuen und Bestreuen

Eine glatte Auflaufform muß dick mit Butter bestrichen werden, dann mit Zucker ausgestreut und am Boden und an den Wänden ganz dicht ohne Lücken mit Zwiebäcken ausgelegt werden. Die Äpfel kocht man mit Zucker in etwas Wasser weich, streicht sie durch und vermischt sie mit den vorher aufgequollenen Rosinen und gibt den Apfelbrei in die mit den Zwiebäcken ausgelegte Form. Gebutterte Zwiebäcke decken ihn dicht oben ab. Obenauf legt man reichlich Butterflöckchen und streut Zucker darüber. Man läßt die Apfelcharlotte erst einige Zeit durchziehen, bevor man sie im Backofen gar und knusperig backt.

Heidelbeertorte (Schwarzwald — Höllental)

Mürbeteig — 4 Brötchen — 50 g Butter — 8 Eier — 125 g Zucker, 1 Löffel Vanillezucker

Eine Tortenform mit Mürbeteig ausgelegt und fingerdick mit verlesenen, trockenen Heidelbeeren, die gut mit Zucker bestreut werden, bedeckt. Vier abgeriebene, in Milch geweichte Weißbrötchen rührt man in Butter über dem Feuer zu einem steifen Brei ab, läßt ihn erkalten, mischt 8 Eigelb, 125 g Zucker, Vanillezucker unter den Brei und zuletzt den steifen Eischnee. Der mit Heidelbeeren bedeckte Teig wird halbgar gebacken, denn mit der eben beschriebenen Masse bedeckt und noch eine halbe Stunde in mittelheißem Ofen gebacken.

Milchspringerle (Altschwäbisches Weihnachtsgebäck)

$\frac{3}{4}$ Liter Milch — 1 bis $1\frac{1}{4}$ kg Mehl — 1 kg Zucker — 5 g Hirschhornsalz

Das Mehl muß einige Tage im warmen Zimmer stehen und austrocknen. Milch, Zucker und Hirschhornsalz rührt man an, läßt die Mischung einige Stunden stehen und rührt von Zeit zu Zeit um. Dann schafft man das Mehl und etwas abgeriebene Zitronenschale hinein und knetet den Teig auf dem Backbrett, so lange, bis er nicht mehr klebt. Dann wellt man ihn 2 Messerrücken dick aus, drückt ihn in die mit Mehl bestäubten Springerlesmödel, löst die Teigstücke behutsam ab, damit die ausgedrückten Formen schön bleiben und schneidet die Ränder glatt. Man legt die Springerle auf Holzbretter und läßt sie im mäßig warmen Zimmer einen Tag abtrocknen. Auf gefettete Bleche streut man etwas Anis, feuchtet die Springerle unten mit Wasser an, setzt sie nicht zu dicht zusammen auf's Blech und bäckt sie in schwacher Hitze.

Die Bäcker nehmen statt Milch auch Wasser, dann heißen sie Wasserspringerle.

Schwabenbrötchen oder Teebrötchen (100 Stück)

375 g Mehl — 250 g Butter — 250 g Zucker — 250 g ungeschälte, geriebene Mandeln — 1 Ei — etwas Zitronenschale — 20 g Zimt, 1 Messerspitze Nelken

Alles auf dem Nudelbrett zusammenarbeiten, den Teig etwas kalt stellen, mit Mehl auswellen, beliebige Formen ausstechen, über Nacht liegen lassen. Andern Tags mit Eigelb bestreichen, mit feingewiegten Mandeln und Hagelzucker bestreuen und in nicht zu heißem Ofen backen.

Hohenzollernküchlein

$\frac{1}{2}$ kg Mehl — 200 g süße, gröblich gestoßene Mandeln — 400 g gelber Farinzucker — 4 Eier — etwas gestoßene Vanille — 50 g geriebene Schokolade — 50 g feingeschnittene Sultane — etwas geriebene Muskatnuß und 10 g Backpulver

Dies verknetet man zu einem Teig, der sich formen läßt, ohne zu brechen. Man nimmt Stücke davon, formt daumendicke, lange Rollen, drückt sie oben etwas platt, kerbt sie nach 10 cm immer etwas ein, bäckt sie bei mäßiger Hitze und bricht sie, wenn sie noch heiß sind, an den eingekerbten Stellen auseinander.

Süddeutsche Hippen

250 g feines Mehl — 125 g durchgeseibter Zucker — die geriebene Schale einer halben Zitrone — 8 g gestoßener, feiner Zimt — eine kleine Messerspitze gestoßene Nelken — 50 g zerlassene Butter — 2 Eßlöffel Rosenwasser — 1 ganzes Ei — Wein

Dies alles wird zu einem dünnflüssigen Teig gerührt und in einem Hippen-eisen gebacken.

Huzelbrot (Schwaben)

500 g Birnen, 500 g Zwetschgen — 500 g Nüsse — 500 g Mehl — 500 g Sultaninen oder Rosinen, 500 g Feigen — 20 bis 25 g Hefe — 1/2 Glas Kirschwasser nach Belieben — 125 g Zucker

Die Huzeln werden verlesen, gewaschen, eingeweicht, wenn sie groß sind, zerschnitten, Stiel und Blüte entfernt, dann ungefähr 1/2 Stunde gekocht und über die ausgesteinten Zwetschgen geschüttet und zugedeckt über Nacht stehen lassen. Nun macht man am Abend zuvor oder früh morgens inmitten vom Mehl einen Vorteig. Nachdem derselbe aufgegangen, bereitet man mit der Schnitzbrühe und Salz einen ziemlich festen Teig, gibt, wenn derselbe genügend gearbeitet ist, die mit Mehl vermengten Früchte darunter. Beim Schaffen hüte man sich, die Früchte zu stark zu kneten; man nimmt den Teig von einem Ende ab und wirft ihn auf die andere Seite, macht dies so lange, bis sich alles gut von der Schüssel löst, bestreut das Ganze mit Mehl, stellt den Teig zum Gehen, und wenn das Mehl Risse zeigt, formt man Laibchen davon. Nachdem dieselben an einem nicht zu warmen Ort nochmals gegangen sind, backt man sie in gut heißem Ofen und bestreicht die Laibchen mit der Schnitzbrühe, die man mit etwas Stärkmehl aufkochen läßt oder überzieht sie mit Wasserglasur und garniert sie mit halben Nüssen und Früchten.

Schnitzbrot (Schwäbisch)

Auf 500 g Mehl rechnet man 500 bis 1000 g Früchte (Zwetschgen, Huzeln usw.) — 1 Kaffeelöffel Salz — wenig Zimt, Nelken, Anis — 25 g Hefe

Die Huzeln werden eingeweicht, 1/2 Stunde gekocht, Zwetschgen nur eingeweicht und ausgesteint. Mit dem 3. Teil vom Mehl und Schnitzbrühe wird ein großer Vorteig angerührt und 1 1/2 Stunden gehen lassen. Das übrige Mehl mischt man unter die weichgekochten, klein geschnittenen Schnitze und Zwetschgen, gibt Gewürz, Vorteig und je nachdem noch etwas Schnitzbrühe zu und arbeitet den Teig, wie in vorhergehender Anweisung beschrieben.