

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht
an Volks- und Fortbildungsschulen**

Specht, Mathilde

Leipzig, 1912

X. Kuchen

urn:nbn:de:bsz:31-58620

den Beiguß auf dem Herde bis zum Kochen. Er muß sehr vor-
sichtig angerichtet werden, damit er nicht gerinnt.

Zubereitungszeit: $\frac{1}{2}$ Stunde.

X. Kuchen.

117. Dicker Kirschkuchen.

Für 4—6 Personen:

5 Brötchen	0,15 <i>fl.</i>
3 Eier	0,21 "
100 g Butter	0,24 "
100 g Zucker	0,05 "
1 Kaffeelöffel Zimt	0,02 "
$1\frac{1}{2}$ —2 <i>fl.</i> Kirschen	0,30 "
Weckbrotsamen	0,01 "
	<hr/>
	0,98 <i>fl.</i>

Die Brötchen werden in kaltes Wasser eingelegt, wenn sie weich
sind, fest ausgedrückt und gut verstampft. Die Butter wird schaumig
gerührt und nach und nach werden die Eigelb, Zucker, Zimt und
die Brötchen zugegeben. Zuletzt mengt man die Kirschen und den
steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine mit Butter be-
strichene und mit Weckbrotsamen bestreute Form und bäckt den Kuchen
etwa 1 Stunde im Backofen.

Statt Kirschen kann man auch in Würfel geschnittene Äpfel
dazunehmen. In diesem Fall fügt man noch etwa 50 g kleine Rosinen bei.

Zubereitungszeit: 2 Stunden.

118. Heidelbeerkuchen.

Für 4—6 Personen:

$\frac{1}{2}$ <i>fl.</i> Mehl, 1 Prise Salz	0,10 <i>fl.</i>
60 g Butter oder Fett	0,12 "
$\frac{1}{2}$ Tasse Milch	0,03 "
1 Ei	0,07 "
10 g Hefe	0,02 "
1 Eßlöffel Zucker	0,01 "
$1\frac{1}{2}$ <i>fl.</i> Heidelbeeren	0,18 "
2 Zwieback	0,03 "
3 Eßlöffel Zucker und Zimt	0,03 "
	<hr/>
	0,59 <i>fl.</i>

In die Mitte des erwärmten Mehles macht man eine Vertiefung, rührt zuerst die mit lauwärmer Milch und etwas Zucker aufgelöste Hefe und alsdann die übrigen erwärmten Zutaten: Ei, Butter, Milch, Zucker und Salz hinein und schlägt den Teig, bis er sich von der Schüssel löst. Nun läßt man ihn etwa 1 Stunde gehen, wellt ihn dann dünn aus und belegt ein gut mit Butter bestrichenes Kuchenblech damit. Am Rand wird der Teig aufgestellt. Die belesenen Heidelbeeren werden mit geriebenem Zwieback vermengt und auf dem Teig verteilt. Der Kuchen wird in heißem Ofen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken und noch warm reichlich mit Zucker und Zimt bestreut.

Zubereitungszeit: $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden.

119. Zwetschkuchen.

Für 4—6 Personen:

$\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Mehl	0,10 \mathcal{M}
1 Ei	0,07 "
25 g Butter	0,06 "
$\frac{1}{2}$ Backpulver (10 g)	0,05 "
1 Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Täßchen Milch	0,02 "
3 \mathcal{A} Zwetschgen	0,24 "
1 Eßlöffel Zucker	0,01 "
	<hr/>
	0,55 \mathcal{M}

Die Butter wird schaumig gerührt und mit Mehl, Milch, Ei und 1 Prise Salz vermengt; zuletzt gibt man das Backpulver zu, nimmt den Teig auf das Wellbrett und schafft ihn, bis er glatt ist. Alsdann wird er ziemlich dünn ausgewellt und auf ein mit Butter gestrichenes Blech gelegt. Den überhängenden Teig schlägt man um und formt einen gleichmäßigen Rand daraus. Der Kuchen wird nun mit den ausgesteinten Zwetschgen belegt, in gutem Ofen gebacken und noch heiß mit Zucker bestreut. Der Teig kann auch mit anderem Obst belegt werden, eignet sich aber am besten für Zwetschgen.

Zubereitungszeit: 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde.

120. Natronkuchen.

Für 4—6 Personen:

100 g Butter	0,24 \mathcal{M}
120 g Zucker	0,06 "
4 Eier	0,28 "
160 g Mehl	0,07 "
$\frac{1}{2}$ Zitrone	0,04 "
1 Backpulver	0,10 "
	<hr/>
	0,79 \mathcal{M}

Die Butter wird schaumig gerührt; sodann werden nacheinander Zucker, Eigelb, das Abgeriebene $\frac{1}{2}$ Zitrone, Mehl und Backpulver zugegeben. Zuletzt mengt man den Schnee der Eier leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl oder Weckbrosamen bestreute Form und schiebt dieselbe sofort in den Ofen. Der Kuchen wird etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

121. Zimtkuchen.

Für 4–6 Personen:

$1\frac{1}{2}$ ℔ Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz	. 0,30	<i>M</i>
$\frac{1}{4}$ ℔ Butter	0,30 "
3 Eßl. Zucker	0,03 "
Hefe	0,05 "
$\frac{1}{4}$ l Milch	0,05 "
2 Eier	0,14 "
Zucker, Zimt, Weckbrosamen u. Eiweiß	0,10 "
		<hr/>
		0,97 <i>M</i>

Man bereitet einen guten Hefeteig zu (siehe Dampfnudeln No. 96), wellt ihn ziemlich dick aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech und läßt ihn gehen. Sodann bestreicht man ihn mit Eiweiß, streut groben Zucker, Zimt und Weckbrosamen darauf, belegt ihn mit Butterstückchen und bäckt den Kuchen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde im Backofen.

Zubereitungszeit: 2–2 $\frac{1}{2}$ Stunden.

XI. Kleines Backwerk.

122. Springerle.

1 ℔ Zucker	0,24	<i>M 40</i>
4 Eier	0,28	<i>" 100</i>
1 Zitrone	0,08	<i>" 35</i>
1 ℔ Mehl	0,20	<i>" 30</i>
Anis	0,02	<i>" 50</i>
Wachs	0,03	<i>"</i>
		<hr/>	
		0,85	<i>M</i>

Der Zucker wird mit den Eiern und dem Abgeriebenen der Zitrone 1 Stunde gerührt. Sodann schafft man das Mehl darunter, nimmt den Teig auf das Nudelbrett und wellt ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus. Die Springerle werden mit dem Model ausgedrückt, mit einem