Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

XV. Zucker-Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

füllt die Masse zu gleichen Theilen hinein und bäckt sie schön gelb. Bestreicht einen Theil mit einer beliebigen Confitur, legt den andern darüber und glacirt diesen mit Wasserglasur.

XV. Zucker=Backwerk.

1273. Kaiser=Brod.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 6 Eiergelb eine halbe Stunde gerührt, dann 1/2 Pfd. Zibeben, 1/4 Pfd. Rosinen, 1/2 Pfd. ungeschälte wohl geriebene Mandeln und nach Belieben ein Stückchen fein gestoßene Vanille nebst einem halben Pfund sehr feines Mehl dazu gethan, recht gut mit einander durchgerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, unter die Masse gemischt, in einen bestrichenen Model gefüllt und etwas langsam gebacken. Wenn es recht erkaltet ist, in beliebige Stücke geschnitten.

1274. Pomeranzen=Brod.

10 Loth Zucker werden mit 2 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, 2 Loth fein geschnittene Mandeln und 3 Loth eingemachte verwiegte Pomeranzenschalen dazu gethan, dann so viel Mehl darunter gemischt bis der Teig nicht mehr läuft. Auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech werden Häuflein gesetzt, mit Zucker bestreut und schön gebacken.

1275. Bettler=Brod.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 5 ganzen Eiern recht gut gerührt, 1/4 Pfd. gestoßene Mandeln, etwas Nelken, ein halbes Loth Zimmet, 2 Loth geriebenene Chocolade, die fein verwiegte Schale einer Citrone dazu gethan, mit diesen noch eine gute Weile gerührt; 2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und darunter bezogen, zuletzt 1/4 Pfd. Mehl, alles noch einmal recht durchgemischt, dann in einer langen mit Butter ausgestrichenen Form gebacken, aber nur ganz lang=

sam, es muß oben aufspringen. Wenn es gut erkaltet ist, in Schnitten geschnitten.

1276. Pfaffen-Brod.

1/4 Pfd. länglicht geschnittene Mandeln, 12 Loth Zucker, die fein verwiegte Schale einer Citrone nebst 12 Loth Mehl auf ein Nudelbrett gethan, dann mit 2 Eiern zusammen gemacht, halbfingerdick ausgewellt und nach Belieben länglichte Stücke daraus geschnitten, schön gelb gebacken.

1277. Kleien-Brod.

1/4 Pfd. Butter wird mit 3 Eiergelb abgerührt, 6 Loth gestoßene Mandeln, 6 Loth gestoßener Zucker dazu, dann Mehl bis man den Teig wirken kann; ist dieß geschehen, so wird der Teig messerrückendick ausgewellt, mit einem runden Ausstecher, von der Größe eines kleinen Thalers, ausgestochen, diese Blättchen mit Eiweiß bestrichen, gröblicht gestoßene Mandeln mit Zucker vermischt und die Blättchen damit bedeckt; dann in Ofen gethan und gut gebacken.

1278. Karthäuser-Brod.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker, ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln und 1/4 Pfund Mehl. Der Zucker wird mi 3 ganzen Eiern und einem Gelben schaumig gerührt, dann die Mandeln nebst fein verwiegter Citronenschale und etwas Zimmet darunter gemischt und zuletzt 1/4 Pfund Mehl. Die Masse wird nun auf ein mit Butter bestrichenes Blech messerrückendick gestrichen und schön gebacken, dann gleich in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, eines so groß wie das andere. Die Hälfte der Stückchen wird nun mit einer ganz feinen Marmelade oder Himbeer-Gelée bestrichen, dann ein anderes darauf gesetzt, wenn alle fertig sind, mit Zucker bestreut.

1279. Mandel-Brod.

2 Eiweiß werden in einer Schüssel zu Schnee geschlagen, dann ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker und die fein verwiegte Schale einer halben Citrone dazu gethan, zu einer Masse gemacht, dann auf dem Nudelbrett mit Zucker kleinfingerdick ausgewellt, mit beliebtgen Formen ausgestochen, auf ein mit Mehl

ganz leicht bestreutes Blech gelegt und sehr langsam gebacken, dann nach Belieben glacirt oder mit Zucker bestreut.

1280. Bauern-Brod.

1/4 Pfd. Butter wird mit einem ganzen Ei und 2 Gelben abgerührt, 1/4 Pfd. Zucker dazu, dann 9 Loth Mehl darunter gerührt, kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, in die Mitte desselben kann man ein Stückchen eingemachte Quittenschnitze thun, mit der Masse wieder leicht bedecken, mit Zucker bestreuen und schön backen; nachdem wieder mit Zucker bestreut.

1281. Schwaben-Brod.

6 Loth Butter werden mit 2 ganzen Eiern und 6 Loth gestoßenem Zucker recht schaumig gerührt, gestoßener Zimmet und ein wenig Muskatblüthe dazu gethan, ferner 5 bis 6 Loth gestoßenes Schwarzbrod, in einem bestrichenen Bleche gut gebacken und hernach in Schnitten geschnitten.

1282. Vanille Brod.

12 Loth Zucker werden mit 4 ganzen Eiern und 2 Gelben eine halbe Stunde gerührt, gestoßene Vanille dazu gethan, dann 15 Loth recht feines Mehl darunter gezogen, zweifingerhoch in bestrichene Formen gefüllt und schön gelb gebacken. Wenn es erkaltet ist, in Schnitten geschnitten und nach Gutfinden noch einmal geröstet.

1283. Schnee-Brod.

1/4 Pfd. Butter wird mit 4 Eiergelb abgerührt, dann 1/4 Pfd. Zucker und 1/4 Pfd. Mehl dazu gerührt. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen und in eine lange mit Butter leicht bestrichene Form gefüllt, gut ausgebacken. Wenn es erkühlt ist, in beliebige Stücke geschnitten. 2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 3 Loth gestoßener Zucker, 4 Loth fein geschnittene Mandeln, etwas fein verwiegte Citronenschalen werden gut durcheinander gemacht, auf die Schnitten gethan und schön gelb gebacken.

1284. Spanisch-Brod.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit dem Schnee von 2 Eiweiß und dem Saft einer Citrone eine halbe Stunde gerührt,

10 Loth fein gestoßene Mandeln dazu, dann Mehl so viel, daß man den Teig auswellen kann, doch darf er nicht zu fest sein; ist nun der Teig halbfingerdick ausgewellt, so wird er nach beliebiger Form ausgestochen und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1285. Muskat-Brod.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit 3 ganzen Eiern recht dick gerührt, dann ein halbes Loth Muskatblüthe dazu und 18 Loth sehr feines Mehl, streicht dann ein Blech mit Butter, setzt kleine Häufchen darauf, bestreut sie stark mit Zucker und backt sie dann recht schön.

1286. Citronen-Brod.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, ein Eiergelb und ein halbes Pfund Zucker dazu gethan und recht stark gerührt, dann der Saft einer Citrone noch eine Viertelstunde mitgerührt; ist dieß geschehen, so werden 10 Loth Mehl darunter gezogen, kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt, mit Zucker, an welchem Citrone abgerieben ist, recht gut bestreut, mehrere Stunden stehen gelassen und dann in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken.

1287. Sächsisches-Brod.

1/4 Pfd. fein gesiebter Zucker, 1/4 Pfd. geschälte und fein geschnittene Mandeln und ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß werden mit 3 Eiergelb 1/2 Stunde gerührt, dann wird 1/4 Pfd. feines Mehl hinein gewirkt, wellt dieses messerrückendick aus, macht zweifingerbreite und einfingerlange Stückchen daraus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie im Ofen schön gelb.

1288. Schweizer-Brod.

1/4 Pfd. Zucker wird mit 4 Eiergelb recht schaumig gerührt, 1/4 Pfd. Zibeben, 1/4 Pfd. feines Mehl, 6 Loth in Scheiben geschnittene Mandeln und etwas Anis dazu gethan, gut durchgerührt, dann von 3 Eiweiß ein Schnee geschlagen, darunter gezogen, in einen mit Butter ausgestrichenen langen Model gefüllt und schön gelb gebacken. Wenn es erkühlt ist, nach Belieben in Schnitten geschnitten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1289. Anis-Brod.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit 2 Eiergelb gut gerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, dazu gethan, dann Mehl hinein gerührt, daß man den Teig auswellen kann, doch darf er nicht sehr fest sein, auch thut man nach Gutfinden Anis in den Teig. Nun wird er halbfingerdick ausgewellt, die Mödel mit Mehl leicht bestreut auf den Teig gedrückt und dann ausgeschnitten, auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech gelegt und wenn es geschehen kann, einen Tag stehen lassen, dann in einem gar nicht heißen Ofen gebacken. Wer es liebt, kann diese Masse auch roth machen, indem man Sandel darunter nimmt.

1290. Anis-Brod mit Mandeln.

Man schlägt 4 Eiweiß zu Schnee, rührt dann damit $^3/_4$ Pfd. fein gestoßenen, gesiebten Zucker bis es recht dick wird, thut dann etwas fein verwiegte oder abgeriebene Citronenschale dazu und dann so viel Mehl bis sich der Teig auswellen läßt, wo man ihn dann mit beliebigen Formen aussticht und langsam schön backt, dann, wenn man es liebt, schön mit weißer und rother Glace, welche man mit Saurabeersaft oder mit abgekochtem Tournesol schön roth gemacht hat, glacirt und wieder trocknet. Auf das Blech, wo man die Brödchen legt, wird etwas Mehl gestreut und nach Gutfinden Anis und fein geschnittene Mandeln.

1291. Zimmet-Brod.

Ein halbes Loth Zimmet, 14 Loth mit einem halben Eiweiß, fein gestoßene Mandeln und 12 Loth Zucker werden mit einander sehr wohl verarbeitet, dann mit Zucker dreimesserrückendick ausgewellt, mit beliebigen Formen ausgestochen und dann getrocknet.

Rosinen-Brod.

2 Eier werden gut durchgerührt, dann mit $^1/_4$ Pfd. Zukker ganz schaumig gerührt, 6 Loth fein gestoßene Mandeln, etwas Citronat und $^1/_8$ Pfd. sehr wohl erlesene sauber gewaschene und wieder gut getrocknete Rosinen dazu gethan, nebst soviel ganz feinem Mehl vermischt bis sich die Masse auswirken läßt. Man wellt nun den Teig leicht kleinfinger-

dick aus, sticht Brödchen daraus in der Größe eines kleinen Thalers, legt sie auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech und backt sie recht schön bei ganz mäßiger Hitze. Erlaubt es die Zeit, so ist es gut, wenn man diese Brödchen mehrere Stunden kann stehen lassen, ehe sie gebacken werden, sie nehmen dann etwas obere Glassur an. Wer es liebt, kann sie auch nach dem Backen schön weiß oder auch braun glaciren.

1293. Chocolade-Brod.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit einem Eiweiß und zwei Eiergelb eine gute Zeit gerührt, etwas fein verwiegte Citronenschalen, 6 Loth geriebene Chocolade dazu gethan, dann Mehl darunter gerührt, daß es ein leichter Teig zum Auswirken wird. Der Teig wird dann halbfingerdick ausgewellt, nach Belieben in schöne länglichte Stücke geschnitten, auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech gelegt und gut ausgebacken. Hierauf werden 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 2 gute Löffel voll Zucker gut darunter gemischt, die Brödchen stark messerrückendick damit bestrichen, mit Streuzucker gut bestreut und im abgekühlten Ofen getrocknet.

1294. Orangenbrod.

½ Pfund gesiebten Zucker nebst einer am Zucker abgeriebenen Pomeranze werden mit 6 Eiergelb eine Stunde lang gerührt, mengt alsdann ½ Pfd. feines Mehl darunter, wellt den Teig aus, sticht beliebige Förmchen heraus, setzt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie im Ofen schön gelb.

1295. Wiener Brödlein.

Drei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit ½ Pfund Zucker ¼ Stunde lang gerührt, gibt alsdann einen Kochlöffel voll Citronensaft nebst einer am Zucker abgeriebenen Citrone dazu, mengt 7 Loth feines Mehl darunter, setzt von der Masse mit einem Kaffeelöffel Häufchen in Größe eines Sechskreuzerstückes auf ein mit Butter bestrichenes Blech, überstreut sie mit Zucker und bäckt sie in schwacher Hitze.

1296. Freimaurer-Brod.

½ Pfd. gesiebter Zucker wird mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern ½ Stunde lang gerührt, alsdann kömmt für zwei Kreu-

zer Anis nebst ½ Pfd. Mehl hinein, macht lange Stückchen aus dem Teig, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

1297. Zucker-Brod.

2 Eiweiß werden zu recht steifem Schnee geschlagen, dann in eine Schüssel gethan und so viel fein gestoßener Zucker darunter gerührt, daß es ein dicker Teig wird, der sich gut auswellen läßt. Man wellt ihn dann mit Zucker halbfingerdick aus, sticht ihn mit beliebigen Formen aus, legt es auf ein mit Wachs leicht bestrichenes Blech und backt es bei sehr schwacher Hitze; glacirt es hernach, wenn man will.

Will man rothes Zuckerbrod machen, so rührt man zwei Eiweiß mit einem halben Pfund Zucker ganz schaumig, thut hernach guten Saurabeersaft oder von abgekochten Tournesol darunter bis die Masse eine schöne rothe Farbe angenommen hat, mit diesem muß man es aber nicht mehr lange rühren, weil es sonst die Farbe wieder verliert; alsdann wird noch soviel gestoßener Zucker darunter gerührt bis es so dick wie ersteres ist und dann so damit verfahren.

1298. Butter-Brod.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit 6 Loth Butter gut zerrieben, ein halbes Pfd. fein gestoßener Zucker dazu gethan, dann mit 2 Eiern und etwas saurem Rahm ein Teig zum Auswellen gemacht. Alsdann wird der Teig zweimesserrückendick ausgewellt, mit einem runden Ausstecher in der Größe eines kleinen Thalers ausgestochen, mit zu Schaum geschlagenem Eiweiß bestrichen und recht stark mit Zucker bestreut, dann gut gebacken.

1299. Berliner-Brod.

12 Loth Zucker werden mit 2 ganzen Eiern eine gute Viertelstunde gerührt, ¼ Pfd. grob geschnittene Mandeln, ein halbes Loth Zimmet, etwas Nelken, 2 Loth Citronat, länglicht geschnittene Pomeranzenschalen und die fein verwiegte Schale einer halben Citrone, dieß wird alles recht gut durcheinander gerührt, dann ein halbes Pfd. Mehl darunter gemischt auf das Nudelbrett genommen und eine lange Wurst in der Dicke eines Trinkglases daraus gemacht, dann mit einem guten Messer halbfingerdicke Scheiben daraus geschnitten, diese auf einem mit Mehl leicht bestreuten Bleche gut gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1300. Schwedisch-Brod.

Ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln, ein halbes Pfd. Zucker, 1/8 Pfd. Chocolade und ein halbes Loth Zimmet werden mit einem Eiweiß auf dem Nudelbrett zusammen gemacht, halbfingerdick mit dem Wellholz ausgedrückt, dann mit beliebigen Formen ausgestochen, bei ganz geringer Hitze gebacken.

1301. Haselnuß-Brod.

Man stößt ein halbes Pfd. Haselnußkerne ziemlich fein, thut es auf ein Nudelbrett, ein halbes Pfund gestoßenen Zukker dazu, macht es mit 2 bis 3 Eiergelb zu einem Teig an, wellt ihn mit Zucker stark messerrückendick aus, schneidet viereckigte Brödchen daraus, backt sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech, streut aber, ehe man es in Ofen thut, gestoßenen Zucker darauf. Diese Brödchen brauchen auch nur geringe Hitze.

1302. Schnee-Anisbrod.

4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann mit einem Pfund fein gestoßenem Zucker und dem Saft einer Citrone eine Stunde lang gerührt, nachher 1/4 Pfd. fein gestoßene Mandeln, Anis nach Gutfinden und Mehl dazu gethan bis der Teig zum Auswirken ist, doch muß er nicht fest sein. Man wellt ihn dann kleinfingerdick aus, sticht Brödchen in der Größe eines 24Kreuzerstückes aus, drückt mit einem Messer oben darüber ein hübsches Gitter aus, läßt es ein paar Stunden stehen und backt sie dann schön hellgelb.

1303. Tyroler-Brod.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 2 ganzen Eiern und einem Gelben recht schaumig gerührt, etwas fein abgeriebene Citronenschale und 1/4 Pfd. länglicht geschnittene Mandeln dazu gethan, dann 10 Loth Mehl darunter gemischt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech kleine Häuflein gesetzt, obenauf eine halbe Mandel gesteckt, mit etwas Zucker bestreut und nach einer halben Stunde in Ofen gethan, dann recht schön gebacken.

1304. Rahm-Zuckerbrod.

6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 12 Loth Zucker,

1/4 Pfd. Mehl, dann von einem guten halben Schoppen süßen Rahm ein recht fester Schnee geschlagen, dieß wird nun zusammen recht gut vermischt, dann in papierene Kapseln gefüllt und bei ganz schwacher Hitze gebacken.

1305. Ulmer=Brod.

10 ganze Eier werden recht gut zerschlagen, dann 1 Pfd. fein gesiebter Zucker dazu gethan, eine halbe Stunde gerührt, etwas Anis, 1 Pfund recht feines Mehl und 5 Löffel voll gutes Kirschenwasser gut darunter gemischt; dann in einen mit Butter bestrichenen Model gefüllt und bei ordentlicher Hitze gebacken; wenn es erkaltet ist in Schnitten geschnitten und nochmals geröstet.

1306. Anis=Brödchen.

1/4 Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 2 ganzen und einem Eigelb eine Viertelstunde gerührt, dann 9 Loth Mehl und Anis dazu gerührt. Ein Blech wird mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut, der Teig halbfingerdick darauf gestrichen und schön gelb gebacken; dann in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten und so auf den Seiten auch schön gelb werden lassen.

1307. Anis=Brödchen anderer Art.

Man rührt ein halbes Pfd. Zucker mit drei ganzen Eiern schaumig, gibt Citronenschale und gereinigten Anis dazu, mischt ein halbes Pfund feines Mehl darunter, macht mit einem Kaffeelöffel runde Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie einige Stunden stehen und bäckt sie in einem gelinden Ofen.

1308. Zucker=Brödchen.

12 Loth Zucker werden mit einem ganzen Ei und einem Eiweiß recht schaumig gerührt, etwas verwiegte Citronenschalen dazu gethan, dann mit 10 Loth Mehl ein Teig daraus zubereitet, mit der Hand halbfingerlange und fingerdicke Laibchen daraus gemacht und auf ein mit Butter ganz leicht bestrichenes Blech gelegt, doch nicht zu nah zusammen. Ein Messer wird in Mehl getaucht, damit schiefe Einschnitte durch die ganze Länge des Brödchens gemacht, aber die Einschnitte dürfen nicht sehr tief und nur auf der Oberfläche des Bröd=

chens angebracht sein, dann werden sie, nachdem sie eine Stunde so gestanden haben, schön gelb gebacken.

1309. Zimmet-Brödchen.

1/2 Pfund Zucker wird mit 4 Eiern und 12 Loth Butter recht schaumig gerührt, 1/8 Pfd. gut erlesene und gewaschene Rosinen, 1/8 Pfd. erlesene Zibeben und ein halbes Loth Zimmet dazu gethan, recht gut mit einander vermischt, dann 18 Loth Mehl darunter gezogen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech Häuflein wie eine kleine Baumnuß gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

1310. Springerlein.

Es wird ein Pfd. gesiebter Zucker mit vier ganzen Eiern eine Stunde gerührt bis es recht schaumig wird, gibt dann ein Pfund gesiebtes Mehl hinein, nimmt den Teig auf ein Wirkbrett, wellt ihn aus, drückt ihn in Model, daß die gewellte Seite auf das Model kommt und läßt die Springerlein auf einem mit Butter oder Wachs bestrichenen und mit Anis bestreuten Blech über Nacht liegen und bäckt ste andern Tags in einem gelinden Ofen.

1311. Aufgelaufene Haselnuß-Brödchen.

Ein halbes Pfd. gestoßener Zucker wird mit 10 Loth fein gestoßenen Haselnußkernen recht gut vermischt. 4 Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, der Zucker sammt den Haselnüssen in eine Schüssel gethan, der Schnee ganz sachte darunter gerührt, dann in papierene Kapseln gefüllt, oder auf mit Zucker bestreutes Papier häufchenweise gesetzt und bei ganz leichter Wärme gebacken.

1312. Mandel-Brödchen.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit 3 Eiweiß recht schaumig gerührt und etwas fein verwiegte Citronenschalen dazu gethan, dann so viel recht feines Mehl hinein gerührt, bis der Teig so steif ist, daß man mit der Hand mit ein Bischen Mehl Kügelchen formiren kann, in der Größe einer Nuß; diese werden dann auf ein leicht bestrichenes Blech nicht zu nah zusammen gesetzt, hernach mit länglicht geschnittenen Mandeln dick zusammen gespickt und mehrere Stunden ste-

hen gelassen, dann in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken, aber ganz langsam.

1313. Gefüllte Chocolade-Brödchen.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 5 Eiergelb eine Zeit lang gerührt, dann der Schnee von fünf Eiweiß dazu gethan und noch eine Weile gerührt, hernach ungefähr 20 Loth Mehl darunter gemischt. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech werden von der Hälfte des Teiges in der Größe eines kleinen Thalers Kügelchen gesetzt, von der andern Hälfte des Teiges werden die Kügelchen etwa messerrückendick kleiner gemacht und dann bei nicht starker Hitze gebacken; ist dieß geschehen, so wird auf die Mitte des größeren Kügelchens eine Haselnuß groß gute Marmelade gethan, ein kleineres darauf gesetzt und angedrückt. Ist man nun mit allen so verfahren, so wird das kleine Kügelchen schön mit Chocolade-Glace glacirt, dann mit weißer Glace der Rand des größern glacirt und das Ganze noch nach Belieben ausgeziert.

1314. Aprikosen-Brödchen.

1/4 Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit einem ganzen und einem Eiweiß schön zart gerührt, dann 1/8 Pfd. gestoßene Mandeln und 1/4 Pfd. feines Mehl darunter wohl vermischt, davon auf ein bestrichenes Blech mit einem Kaffeelöffelchen Häufelchen gesetzt, diese ein wenig auseinander gemacht, daß es in der Mitte eine kleine Vertiefung gibt, in welche man etwas Eingemachtes von Aprikosen thut, dann wieder mit der Masse etwas in die Höhe gerichtet bedeckt und dann in einem gelind heißen Ofen schön gelb gebacken. Man kann auch, wenn man will, statt Aprikosen Himbeeren nehmen.

1315. Vanille-Brödchen.

3 Eiweiß werden zu recht steifem Schnee geschlagen, dann ein halbes Pfund sehr fein gestoßener Zucker nebst etwas fein gestoßene Vanille darunter gemischt, dann länglichte Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech oder mit Zucker bestreutes Papier gesetzt und bei ganz schwacher Hitze gebacken, oder man kann auch 2 Eiweiß mit einem halben Pfd. Zucker recht schaumig rühren, dann ein Einweiß zu steifem Schnee

geschlagen, darunter mischen und ebenfalls auf obige Weise aufsetzen und backen.

1316. Aniskuchen.

Ein halbes Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 7 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, dann gut erlesener Anis und ein starkes halbes Pfd. Mehl darunter gemischt, gleich in einen mit Butter bestrichenen Model gefüllt und recht schön gebacken. Nachdem es gut erkühlt ist, in Schnitten geschnitten, diese, wenn man will, noch einmal in den Ofen gethan und schön gelb geröstet.

1317. Weiße Lebkuchen.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit 4 ganzen Eiern gerührt bis es ganz dick wird, dann ein halbes Pfd. länglicht geschnittene gut getrocknete Mandeln, 2 Loth Citronat nicht sehr fein verwiegt, etwas wenig Nelken und 1 Quintchen Zimmet, mit diesem recht gut durchgerührt, dann ein halbes Pfd. feines Mehl darunter gemischt. Ein Blech mit Butter bestrichen, Blätze von dem Teig messerrückendick gestrichen, in der Größe eines Trinkglases, dann auf jedes ein paar Stückchen geschnittenen Citronat gelegt, indem man in die Mitte ein ganz kleines mit einem Federkiel ausgestochenes Blättchen thut und um dieses hernach wie Mandeln länglicht geschnittene Stückchen legt und dann bei schwacher Hitze schön backt.

1318. Lebkuchen mit Honig.

Ein Schoppen Honig wird mit 1/4 Pfd. gestoßenem Zucker, nach Gutfinden Zimmet, Nelken und Muskatnuß auf's Feuer gesetzt, unter beständigem Rühren ein paar Mal aufkochen lassen. Nun wird feines Mehl hinein gerührt bis der Teig fest ist, welchen man dann auf ein Nudelbrett nimmt, stark messerrückendick auswellt und nach Belieben Kuchen daraus formirt, auf ein mit Butter sehr leicht bestrichenes Blech legt und dann recht schön bei mäßiger Hitze backt.

1319. Anis-Küchle.

Drei ganze Eier und ein Gelbes werden mit einem halben Pfd. fein gestoßenen Zucker ziemlich lang gerührt, dann Anis und 18 Loth sehr feines Mehl hinein gerührt, auf ein

mit Butter bestrichenes Blech Häufchen aufgesetzt, wenn es die Zeit erlaubt, ein paar Stunden so stehen lassen, wodurch sie eine Glassur erhalten und bei geringer Hitze gebacken.

1320. Vanille-Küchle.

Man rührt ein halbes Pfd. Zucker mit 3 ganzen Eiern $^3/_4$ Stunden, thut ein halbes Pfd. feines Mehl und gestoßene Vanille dazu und rührt es noch eine gute Weile, setzt dann kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie schön hellgelb bei lichter Hitze.

1321. Schnee-Küchlein.

3 Eiweiß werden in einer Schüssel zu recht steifem Schnee geschlagen, dann ein halbes Pfd. fein gestoßener Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben worden, nebst $^1/_4$ Pfd. feinem Mehl gut darunter gemischt, auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech kleine Küchlein gesetzt und in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken.

1322. Chocolade-Busserl.

Man rührt mit dem Eiweiß von 2 nicht ganz großen Eiern ein halbes Pfd. gestoßenen Zucker, 2 Täfelchen geriebene Chocolade immer auf eine Seite (welches man bei allen gerührten Sachen beobachten muß), bis es schön braun und dick ist, setzt dann mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt sie in einem Ofen, der nur so heiß ist, daß man es mit der Hand eine Weile darin aushalten kann, läßt sie eine halbe Stunde darin.

1323. Weiße Busserl.

2 kleine Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann mit einem halben Pfund ganz fein gesiebtem Zucker eine halbe Stunde gerührt, alsdann wie obige auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und bei etwas stärkerer Hitze gebacken.

1324. Punsch-Busserl.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit 5 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, dann ein starkes halbes Pfd. Mehl darunter gemischt. Ein Blech mit Butter bestrichen, kleine Häuflein schön gleich und rund darauf gesetzt und in einem nicht sehr heißen Ofen schön gelb gebacken. Hierauf wird Hagenbutten-

mus mit etwas Rum oder Arak nebst gestoßenem Zucker vermischt, die Hälfte der Busserl damit bestrichen, dann auf jedes ein unbestrichenes gethan; 1/4 Pfd. Zucker wird mit einem Eiweiß und einem Löffel voll Arak zu einer schönen Glace gerührt, die Busserl ganz damit glacirt und nach Belieben verziert.

1325. Veilchen-Busserl.

Ein halbes Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 2 großen Eiweiß eine halbe Stunde stark gerührt und 1 Loth pulverisirte Veilchenwurzel dazu gethan und noch so lang miteinander gerührt bis es gut vermischt ist, dann kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und bei schwacher Hitze gebacken.

1326. Rosen-Busserl.

18 Loth fein gestoßener Zucker werden mit 2 kleinen Eiweiß ebenfalls eine halbe Stunde recht stark gerührt, dann ein starker halber Löffel voll doppeltes Rosenwasser dazu gethan und noch eine Weile gerührt, dann 1 Loth Tournesol dazu gerührt bis es schön roth aussieht; auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen gesetzt und wie die vorhergehenden gebacken.

1327. Butter-Busserl.

4 Loth Butter werden mit 3 Eiergelb abgerührt, dann 4 Loth fein gestoßener Zucker dazu gethan, mit diesem noch recht gut gerührt, hernach wird ein wenig fein verwiegte Citronenschale, das zu Schnee geschlagene Eiweiß und nicht gar 1/4 Pfd. gutes Mehl darunter gemischt, dann auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech kleine Häufchen nicht zu nah zusammengesetzt, wenn es die Zeit erlaubt, eine Weile stehen gelassen und dann schön gebacken. Nach diesem wird die Hälfte davon mit guter Marmelade bestrichen, mit einem nach dem andern bedeckt, und wenn alle fertig sind, so glacirt man den Rand derselben schön weiß und in die Mitte macht man von der Glace einen kleinen weißen Punkt, legt etwas von hübscher Konfitur oder etwas Grünes darauf. Man muß darauf sehen, daß dieses Backwerk im Ofen eine schöne gelbe Farbe erhält, weil es nicht ganz glacirt wird, mithin ohne dieses auch nicht so gut aussehen würde.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1328. Citronen-Hippchen.

Man rührt 1/4 Pfd. fein gestoßenen Zucker mit 2 ganzen Eiern und einem Eiweiß eine halbe Stunde, thut dann die fein verwiegte Schale einer Citrone und 10 Loth Mehl darunter, setzt auf ein bestrichenes Blech einer kleinen Nuß groß von dem Teig, streicht ihn in der Größe eines Thalers auseinander, backt sie in einem gar nicht sehr heißen Ofen und biegt sie, währenddem sie noch recht heiß sind, über ein fingerdickes rundes Holz. Man kann auch, ehe man den Teig in Ofen thut, ein paar Stückchen klein geschnittenen Citronat darauf legen.

1329. Blechhippen.

1/4 Pfd. Zucker wird mit 3 ganzen Eiern schaumig gerührt, etwas Nelken und Zimmet dazu gethan, dann 10 Loth Mehl durcheinander gemacht. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, handgroße Scheiben von dem Teig messerrückendick darauf gestrichen, schön hellgelb gebacken und dann gleich über ein dazu bereitetes Holz gedrückt.

1330. Gefüllte Hippchen.

1/4 Pfd. Zucker und 2 ganze Eier werden miteinander gerührt bis es recht dick ist, dann 6 Loth feines Mehl darunter gezogen, auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech runde Blätzchen gestrichen, diese eine Weile stehen gelassen und dann ganz hellgelb gebacken, währenddem sie noch recht heiß sind über ein rundes Holz gedrückt, welches an einem Ende spitzig ist, so daß das Hippchen einer Dutte gleich sieht, welche man dann mit Konfitur ausstreicht und gleich zu Tisch gibt. Wenn man keine Konfitur darein thut, so halten sie sich längere Zeit, nur müssen sie an einem trockenen Orte aufbewahrt werden.

1331. Mandel-Häufchen.

1 Pfd. sehr fein gestoßener Zucker wird mit 5 kleinen Eiweiß schön weiß und zart gerührt, dann der Saft einer Citrone dazu gethan und mit diesem noch eine Viertelstunde gerührt, alsdann 1 Pfd. länglicht geschnittene und wohl abgetrocknete Mandeln darunter gut vermischt; einer Nuß groß Häufchen auf Oblaten gesetzt und in einem abgekühlten Ofen gebacken; sie müssen ganz weiß bleiben. Wenn sie gebacken

sind, bricht man die Häufchen schön aus, läßt aber die Oblate am Boden daran.

1332. Gemischte Mandel-Häufchen.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit 2 Eiweiß sehr schaumig gerührt nebst dem Saft von einer halben Citrone, dann ein halbes Pfd. fein geschnittene Mandeln, 4 Loth gröblicht verwiegten Citronat und 2 Loth eben so verwiegte und verzukkerte Orangenschalen dazu gethan, sehr wohl unter einander gemischt, dann auf Oblaten Häufchen gesetzt und schön weiß gebacken.

1333. Rothe Mandel-Kränzchen.

Ein halbes Pfund Mandeln werden, nachdem sie gut geschält sind, sehr fein mit ein wenig Rosenwasser gestoßen. Ein Loth Tournesol wird mit einem Glas Wasser gut ausgekocht, dann ausgedrückt und die Farbe bis auf ein ganz wenig eingekocht, ein halbes Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 2 Eiweiß eine halbe Stunde recht stark gerührt, die rothe Farbe, ohne lang zu rühren, darunter gemischt und zuletzt die Mandeln; sind diese von der Glace gut überzogen, so formirt man Kränzchen daraus, indem man sie auf einem mit Zucker bestreuten Brette halbfingerdick ausrollt, dann formirt und auf Oblaten gesetzt, dann sehr behutsam in einem gar nicht heißen Ofen backt; sie müssen eine schöne rosenrothe Farbe haben. Wenn sie nun schön, ohne die Farbe verloren zu haben, gebacken sind, werden die Oblaten in der Mitte des Kränzchens sowohl als an den Seiten gut abgebrochen.

1334. Anis-Kränzchen.

2 Eiweiß werden mit 12 Loth Zucker recht gut gerührt, Anis nach Belieben dazu gethan, dann so viel Mehl, daß man den Teig auswirken kann, dann wird er stark messerrückendick ausgewellt, mit einem Model Kränzchen ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes und mit wenig Mehl bestreutes Blech gelegt, etwas rasch gebacken.

1335. Pistazien-Kränze.

1/4 Pfd. Zucker wird mit einem ganzen Ei sehr gut gerührt, etwas sehr fein verwiegte Citronenschalen dazu, dann

ein Teig zum Auswellen daraus gemacht. Der Teig wird halbfingerdick ausgewellt, zuerst mit einem runden Ausstecher ausgestochen, sodann mit einem kleinern wieder in der Mitte ausgestochen, worauf es ein schönes Kränzchen wird. Man legt sie ferner auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie recht schön; glacirt sie nachher recht schön weiß und bestreut sie mit verwiegten Pistazien recht dick, läßt es dann in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen.

1336. Gefüllte Kränzchen.

Ein halbes Pfd. Mehl wird mit 1/4 Pfd. Butter gut gerieben, 1/8 Pfd. fein gestoßene Mandeln, die halbe Schale von einer Citrone abgerieben und 12 Loth gestoßener Zucker dazu gethan, dann mit Eiern zu einem nicht sehr festen Teig gemacht und zu einem messerrückendicken Kuchen ausgewellt. Nun wird von einer guten Marmelade ein langer Streifen halbkleinfingerdick durch die ganze Länge des Kuchens gelegt, der Teig ein wenig darüber gelegt, daß die Marmelade damit ganz bedeckt ist, dann 1/4 Elle lange Stücke geschnitten, an beiden Enden mit Eigelb bestrichen und so die Enden zusammen gedrückt und damit fortgefahren bis der ganze Kuchen zu Kränzen gemacht ist, dann werden sie auf einem mit Mehl bestreuten Bleche schön gelb gebacken, vorher aber erst mit Eiern bestrichen und mit gestoßenem Zucker, worunter etwas Zimmet ist, gut bestreut.

1337. Braune Mandel-Kränzchen.

Ein halbes Pfd. geschnittene Mandeln werden mit 4 Loth Zucker auf gelindes Feuer gesetzt, immer gerührt bis die Mandeln schön braun sind, alsdann heraus gethan und erkalten lassen, hierauf recht fein gestoßen. 1/4 Pfd. gestoßener Zucker wird mit einem ganzen Ei eine gute Zeit gerührt, 2 Loth geriebene Chocolade nebst den gestoßenen Mandeln und etwas Citronensaft dazu gethan, gut durchgerührt, zuletzt so viel Mehl, daß sich der Teig auswirken läßt; man formirt nun schöne Kränzchen davon und backt sie bei gelinder Hitze. Glacirt sie nachher recht schön, oder bestreicht sie mit Eiweiß und streut Streuzucker darüber.

1338. Mandel-Kränzchen.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann mit 12 Loth

fein gestoßenem Zucker und 1/4 Pfd. fein gestoßenen Mandeln sehr wohl vermischt, dann auf Oblaten davon Kränzchen formirt und hernach schön gelb gebacken; nach diesem bricht man das Unnöthige von den Oblaten an den Seiten ab und in der Mitte bricht man ebenfalls behutsam durch, oder läßt die Oblate in derselben ganz und füllt etwas von guter Konfitur hinein. Auch kann man diese Kränzchen hübsch auszieren mit einer beliebigen Glace.

1339. Mandel-Bögen.

Man nimmt 1/4 Pfd. fein gestoßene Mandeln, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Mehl, etwas Zimmet und Nelken, macht mit zwei Eiern einen Teig daraus, wellt ihn stark messerrückendick aus, schneidet dreifingerbreite und starke fingerlange Stücke daraus, backt sie schön und biegt sie dann über ein rundes Holz.

1340. Salz-Bögen.

12 Loth Butter werden mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker und 3 ganzen Eiern abgerührt bis es recht schaumig ist, dann ein halbes Pfd. Mehl darunter gethan, alsdann auf ein mit Butter bestrichenes Blech messerrückendick gestrichen, von 4 Eiweiß wird Schnee geschlagen und ebenfalls messerrückendick darauf gestrichen, dann stark mit Zucker bestreut nebst grob gestoßenen Mandeln und verwiegter Citronenschale, läßt es schön gelb backen, schneidet es in Stücke wie die andern Bögen und biegt sie recht heiß über das dazu bereitete Holz.

1341. Zucker-Bögen.

Man rührt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker mit 3 ganzen und einem Eiweiß recht schaumig, thut die fein abgeriebene Schale einer Citrone dazu, dann wird ein gutes halb Pfund Mehl darunter gemischt. Ein Blech mit Butter bestrichen, von der Masse messerrückendick darauf gestrichen, aber schön gleich, dann ziemlich mit Butter bestreut, eine halbe Stunde stehen gelassen, dann schön gelb gebacken, in zweifingerbreite und etwas mehr als fingerlange Streifen geschnitten und diese recht heiß über ein rundes Holz gebogen.

1342. Backerei in Papier.

Man schneidet in der Größe eines Trinkglases 36 gleich

große runde Blättchen von verschiedenem farbigen Papier, nimmt ein rundes fingerlanges Holz oder Blech, welches am Ende ungefähr eines Zwölfkreuzerstückes breit ist, legt ein Blättchen von dem Papier auf die Mitte desselben, drückt es gut an und legt um das Holz oder Blech herum Falten von dem Papier, daß das daraus verfertigte Körbchen gerade nur die Weite von dem Umfange der Form erhält. Sind nun auf diese Weise alle Körbchen gemacht, so wird in jedes ein Wenig Eingemachtes gelegt, auf dieß ein paar Stückchen geschnittene Mandeln. 2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 5 Loth fein gestoßener Zucker darunter gemischt, dann die Körbchen damit angefüllt und in einem ganz abgekühlten Ofen gebacken.

1343. Pfeffer-Nüsse.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit 3 ganzen Eiern sehr gut gerührt, dann ein halbes Quintchen Muskatblüthe, ein halbes Quintchen Zimmet, ein halbes Quintchen Nelken und 3 messerspitzen voll Pfeffer dazu gethan, mit diesen recht gut vermischt und dann 20 Loth Mehl darunter gezogen, auf der Hand mit halb Mehl und Zucker kleine runde Kügelchen formirt und auf ein mit Mehl ganz leicht bestreutes Blech gelegt, doch nicht zu nah zusammen, dann gebacken.

1344. Offenbacher-Pfeffernüsse.

Ein und ein halbes Pfd. Zucker wird mit einem und einem halben Schoppen Wasser so lange geläutert bis er Perlen wirft, dann nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn fünf Minuten abkühlen, vermengt nun ein Pfd. ungeschälte und fein gestoßene Mandeln mit einem halben Pfd. Mehl, einem Viertelpfund Citronat, vier Loth Zimmet, einem Loth Nelken und einer Prise Pfeffer, rührt das Vermengte in den Zucker, arbeitet darin bis eines das andere angenommen und läßt den Teig über Nacht ruhen. Andern Tags nimmt man ihn auf das Wirkbrett, zerschlägt vier ganze Eier mit einem halben Loth Pottasche, schüttet sie an den Teig und arbeitet ihn noch mit 3 Loth Mehl zusammen, daß er fester wird, wellt ihn messerrückendick, sticht ihn in der Größe eines 24-Kreuzerstückes aus, läßt ihn noch etwas ruhen, bestreicht alsdann ein Blech mit Butter, setzt sie darauf und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1345. Marscuit.

Man hacke ein halbes Pfund Butter mit einem halben Pfd. Mehl auf dem Wirkbrett recht fein bis die Butter das Mehl angenommen hat, alsdann rühre man zehn Eiergelb mit einem halben Pfd. Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale und Rosinen recht schaumig, thue die zuvor gehackte Butter und den Schnee von zehn Eiweiß leicht unter die Masse, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit Zucker aus, füllt die Masse hinein und bäckt sie in einem gelinden Ofen.

1346. Geschnittene Biscuit.

1/4 Pfd. Zucker wird mit 3 ganzen und 3 Eiergelb eine gute halbe Stunde gerührt, dann 7 Loth recht feines Mehl hinein gerührt. Lange Bleche mit Butter bestrichen, von der Masse kleinfingerdick darein gethan, recht langsam bei schwacher Hitze gebacken. Wenn es erkaltet ist, in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, diese verschieden glacirt, weiß, braun und roth, dann wieder getrocknet.

1347. Butter-Biscuit.

6 Loth Butter werden mit 12 Loth fein gestoßenem Zucker, 6 Eiergelb und dem Abgeriebenen einer Citrone, eine halbe Stunde gut gerührt, dann 10 Loth Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gezogen. Kleine Förmchen werden mit Butter bestrichen, von der Masse über die Hälfte angefüllt, gleich in den Ofen und langsam gebacken.

1348. Orangen-Biscuit.

Ein halbes Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 9 ganzen Eiern beinahe 3/4 Stunden in der Wärme gerührt, das Abgeriebene einer halben Citrone und 2 Löffel voll Orangenblüthe-Wasser dazu gethan, dann 12 Loth Puder oder ein halbes Pfd. recht trockenes Mehl recht gut damit vermischt, kleine mit Butter bestrichene Förmchen damit halb voll gefüllt, oder in deren Ermangelung ein Blech mit Butter bestrichen, einer Nuß groß Häufchen darauf gesetzt, aber nicht zu nah zusammen, dann gleich in Ofen gethan und ganz langsam gebacken. Nun wird 1/4 Pfd. Zucker mit Orangenblüthe-Wasser

zu einem Syrup gekocht bis er starke Fäden zieht, die Biscuit recht gut ganz bestrichen und dann getrocknet.

1349. Chocolade-Biscuit.

Ein halbes Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 8 ganzen und 4 Eiergelb eine halbe Stunde gerührt, dann 6 Loth geriebene Chocolade dazu gethan und mit diesem noch eine Viertelstunde gerührt, ferner 12 Loth recht feines gesiebtes Mehl darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und recht langsam gebacken.

1350. Braune Biscuit.

1/4 Pfd. Zucker wird mit 6 Eiergelb recht schaumig gerührt, hernach wird 1/4 Pfd. recht feines Mehl, welches gesiebt sein muß, und der Schnee der Eier darunter gemischt, dieß dann in lange mit Butter leicht bestrichene Formen fingerhoch gefüllt, dann schnell in einen nicht zu heißen Ofen gethan und recht langsam ausgebacken; wenn es dann aus den Formen ist und hinlänglich erkühlt, so wird es in viereckige Stücke, ungefähr in der Größe von der Hälfte einer gewöhnlichen Karte geschnitten; 3 Täfelchen Chocolade, welche gerieben sind, werden mit 4 Loth Zucker und 4 Löffel voll Wasser auf dem Feuer immer gerührt bis es kochen will und schön zart ist; die Biscuit werden dann schön damit auf der obern Seite überzogen und leicht getrocknet, dann sind sie fertig. Man kann auch die Biscuit in der Mitte durchschneiden, das eine Theil mit Marmelade bestreichen, das obere dann wieder schön gleich darauf legen, dann nach Gutfinden schön glaciren und auszieren.

1351. Hirschgeweihe.

Ein halbes Pfd. Zucker und 12 Loth Mehl werden auf ein Nudelbrett gethan, mit einem ganzen Ei und Rosenwasser, so viel erforderlich ist, ein etwas fester Teig gemacht, gut zweimesserrückendick ausgewellt und dann mit dem Model ausgestochen. Besitzt man keinen Model, so macht man aus freier Hand ein ähnliches Geweihe, zwickt es an allen Seiten mit einer Scheere ein, wo es dann die natürliche Fasson auch erhält, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie ganz leicht gelb. Hierauf werden sie schön weiß glacirt und mit länglicht geschnittenen Pistazien ausgeziert, dann ein paar Minuten in einen abgekühlten Ofen gethan.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1352. Theebrod.

Zwanzig Loth feines Mehl, vier Loth Zucker, ein Viertelpfund Butter, 10 Eidotter, ein Gläschen Rum und etwas Salz arbeitet man so lange auf dem Brett gut durcheinander, bis der Teig von Hand und Brett losläßt. Formirt dann kleine Kuchen, Stangen oder Bretzele daraus, bestreicht sie mit Eiergelb und bäckt sie im Ofen.

1353. Mandel-Späne.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit 2 ganzen und 2 Eiweiß eine halbe Stunde gerührt, dann 14 Loth Mehl darunter gezogen. Ein Blech wird mit Butter bestrichen und von der Masse messerrückendick darauf gestrichen. Ein halb Pfund Mandeln werden geschält, länglicht geschnitten und wieder getrocknet (welches aber schon vor dem Rühren des Teiges geschehen muß), dann auf den Teig gestreut, etwas geriebene Chocolade mit ein wenig Zucker vermischt und ebenfalls darüber gestreut, dann gut gebacken und in fingerlange und zweifingerbreite Stücke geschnitten, diese dann recht heiß über ein rundes Holz gebogen.

1354. Hobel-Späne.

4 kleine Eiweiß werden zu Schaum geschlagen, 1/4 Pfund Zucker, auf welchem eine Citrone abgerieben worden, fein gestoßen, dazu gethan und mit diesem eine Weile gerührt, dann 1/4 Pfd. sehr feines Mehl darunter gezogen. Ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse messerrückendick darauf gestrichen und etwas rasch gebacken; wenn es schön gelb ist in fingerbreite und zweifingerlange Streifen geschnitten, über ein fingerdickes rundes Holz recht schnell und heiß gewickelt, so erhält man einen ganz natürlichen Hobelspan.

1355. Zucker-Bretzelchen.

1/4 Pfd. Butter wird mit einem ganzen und einem Eiergelb und 6 Loth Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann 14 Loth Mehl und 2 Löffel voll Rosen- oder Orangenblüthe-Wasser dazu gethan, der Teig gut gewirkt und eine Zeitlang ruhen lassen. Alsdann werden Bretzelchen daraus formirt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und schön gelb gebacken.

1356. Mandel-Bretzelchen.

12 Loth Mehl, 10 Loth gestoßener Zucker und 1/4 Pfund

fein gestoßene Mandeln, 6 Loth zerlassene Butter werden mit 2 bis 3 Eiern zu einem Teig gemacht, dann mehrere Stunden ruhen lassen. Nun werden schöne Bretzelchen daraus formirt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Eiweiß bestrichen und mit Zucker bestreut, dann schön gelb gebacken.

1357. Mürbe Bretzelchen.

Ein Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, mit zwei Löffel voll Hefe und lauer Milch ein Vorteig gemacht, läßt ihn schön gehen, dann läßt man 12 Loth Butter zergehen, macht damit nebst der nöthigen lauen Milch und ein wenig Rosenwasser, etwas feinem Salz und einem guten Löffel voll fein gestoßenen Zucker einen Teig wie ein Brodteig, arbeitet ihn recht stark, läßt ihn ein wenig gehen, formirt dann Bretzelchen daraus, legt sie auf ein mit Mehl ganz leicht bestreutes Blech, läßt sie wieder gut gehen; bestreicht sie mit zerschlagenen Eiern und backt sie etwas langsam recht schön hochgelb, nachdem werden sie gut mit Zucker bestreut.

1358. Thee-Bretzelchen.

6 Loth Butter werden mit 1/4 Pfd. Mehl sehr wohl zerdrückt oder zerrieben, dann mit Wasser zu einem nicht zu festen Teig gemacht, eine Weile gearbeitet und dann ruhen lassen, nachdem wird der Teig messerrückendick ausgewellt, in kleine fingerbreite Streifen geschnitten und hübsche Bretzelchen daraus formirt, auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech gelegt und schön hellgelb gebacken, sie müssen sehr leicht sein und ganz klein feinblätterich; wenn sie auf der Platte gut arrangirt sind, so streut man auch fein gestoßenen Zucker darüber.

1359. Rahm-Bretzelchen.

Man setzt 4 Loth Butter auf's Feuer; wenn sie zergangen ist, wird ein halber Schopen guter saurer Rahm nebst vier Loth gestoßenem Zucker dazu gethan, etwas Zimmet und ein wenig fein abgeriebene Citronenschale, wenn es kocht, so rührt man schnell 1/4 Pfd. sehr feines Mehl hinein, rührt es auf dem Feuer bis es schön glatt ist und sich von der Pfanne ablöst, thut es dann vom Feuer, rührt, wenn es erkühlt ist, 2 bis 3 Eier gut darunter, formirt schöne Bretzelchen daraus, bestreicht sie mit Eiern, streut gestoßenen Zucker und

gröblicht gestoßene Mandeln darauf und backt es dann schön gelb.

1360. Vanille-Bretzelchen.

Ein halbes Pfd. Mehl, ein Viertelpfund frische Butter und ein Viertelpfund feiner Zucker werden mit einem ganzen Ei auf dem Backtische zu einem Teig zusammengeknetet, kleine gleich große Bretzeln davon gemacht, die auf einem mit Wachs bestrichenen Blech im Ofen langsam zu gelber Farbe gebacken werden. Während der Zeit muß von sechs Loth Staubzucker, zwei Loth Vanille-Zucker und einigen Eßlöffeln voll kaltem Brunnenwasser eine Glassur glatt verrührt werden, der Art, daß sie sehr dick vom Löffel fließt. Die aus dem Ofen kommenden Bretzeln werden, so lange sie noch warm sind, mit dieser Glassur dick bestrichen und zum Abtrocknen in einen lauwarmen Ofen gestellt.

1361. Zimmet-Stern.

Zwei Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, ein halbes Pfd. gesiebter Zucker, ein halbes Pfd. geschälte und zartgestoßene Mandeln, ein halbes Loth Zimmet und etwas Nelken werden mit einem Kochlöffel in einer Schüssel zu einem Teig geschafft, hierauf ausgewellt und mit einem Stern ausgestochen, jedoch so wenig wie möglich mit den Händen geschafft und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

1362. Makaronen.

2 Eiweiß werden zu recht steifem Schnee geschlagen, 12 Loth gestoßener Zucker und ein halbes Pfd. fein gestoßene Mandeln darunter gemischt, dann auf ein mit Zucker bestreutes Papier länglichte Häuflein gesetzt und bei ganz schwacher Hitze gebacken.

1363. Chocolade-Makaronen.

Eie halbes Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 3 Eiweiß und 2 Täfelchen Chocolade eine gute halbe Stunde stark gerührt, dann ein halbes Pfund fein gestoßene und gut getrocknete Mandeln nebst 1 Loth recht feines Mehl darunter gemischt, dann auf Oblaten kleine Häufchen gesetzt und diese bei schwacher Hitze gebacken.

1364. Geröstete Makaronen.

Ein halbes Pfd. geschälte Mandeln werden recht fein ge-

stoßen, mit Rosenwasser, dann mit einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker und einem Eiweiß auf ganz schwaches Feuer gesetzt, darin gerührt bis die Masse so ist, daß man sie formen kann, dann vom Feuer genommen und währenddem es noch ordentlich heiß ist, Makaronen von gewöhnlicher Größe daraus gemacht, auf Oblaten gesetzt und bei ganz schwacher Hitze gebacken.

1365. Citronen-Makaronen.

Ein halbes Pfd. gute Mandeln werden mit einem Eiweiß recht zart gestoßen, 18 Loth Zucker werden mit einem recht großen Eiweiß und dem Saft einer Citrone eine gute halbe Stunde gerührt, die fein verwiegte Schale einer Citrone und die gestoßenen Mandeln darunter gemischt, dann auf Oblaten gesetzt und schön gelb gebacken.

1366. Bittere Makaronen.

Man stößt ein halbes Pfd. Mandeln, worunter 4 Loth bittere sind, recht fein, setzt sie mit einem halben Pfd. fein gestoßenen Zucker in einer messingenen Pfanne auf's Feuer und rührt darin bis beides sich mit einander vermischt hat, thut es dann auf die Seite, rührt, wenn es nicht mehr heiß ist, zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, formirt dann Makaronen daraus, in welche man in die Mitte eine kleine länglichte Vertiefung drückt, setzt sie auf Oblaten und backt sie bei ganz leichter Hitze. Wenn sie gebacken sind, so kann man in die Vertiefung etwas Eingemachtes thun oder auch Zucker, welchen man mit Wasser zum Bruch gekocht und mit etwas Vanille vermischt hat.

1367. Marzipan.

1 Pfd. Mandeln werden sehr fein gestoßen, dann mit $^3/_4$ Pfund fein gestoßenem Zucker in eine Pfanne gethan, auf's Feuer gesetzt und darin gerührt bis daß wenn man mit der Hand darauf drückt, nichts mehr daran hängen bleibt; läßt dann die Masse erkalten und thut Mehl darunter bis man es auswellen kann, dann nach Belieben ausgedrückt, glacirt und ausgeziert.

1368. Schwefel-Schnitten.

2 Eiweiß werden mit $^1/_4$ Pfd. Zucker schön weiß gerührt,

dann 4 Loth sehr gutes Mehl darunter gezogen, diese Masse auf einen langen, eckigen, halb ausgebackenen Kuchen von gutem Butterteig messerrückendick gestrichen, dann gut gebacken, nachdem in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, diese an beiden Enden fingerbreit weiß glacirt und auf die Glace dann Zucker, woran Citronen oder Pomeranzen abgerieben worden, gestreut und im erkühlten Ofen getrocknet.

1369. Tresenet-Schnitten.

Man nimmt ein Pfd. Mehl in eine Schüssel, macht mit lauer Milch und etwas Bierhefe einen Vorteig, läßt ihn in der Wärme gut gehen; ist dieß geschehen, so werden 2 Eier mit so viel stark lauer Milch, als man nöthig glaubt, recht gut zerrührt, dann nebst ein wenig gestoßenem Zucker, ein ganz klein wenig feinem Salz und etwas ganzem Anis ein Teig gemacht, so dick wie ein Brodteig, recht gut gearbeitet und dann wieder gehen lassen; nachdem ein länglichter Laib daraus formirt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gethan und in der Wärme wieder ein wenig gehen lassen, sodann langsam recht schön gelb gebacken. Nach diesem zwei Tage an einen trockenen Ort gelegt, dann in Scheiben geschnitten, mit rothem Wein bestrichen, Zucker, Zimmet, Nelken und Sandel, so viel, daß das Gemischte eine schöne rosenrothe Farbe erhält, durcheinander gemischt, die Schnitten sodann gut damit eingerieben und in einem nur wenig warmen Ofen getrocknet, dann im Trocknen aufbewahrt; so halten sie sich sehr lange.

1370. Butter-Schnitten.

Gut zubereiteter Butterteig wird messerrückendick ausgewellt, dann in fingerlange und zweifingerbreite Stücke geschnitten; die Hälfte davon mit einer guten Marmelade bestrichen, dann mit der andern Hälfte bedeckt, ganz leicht mit Ei bestrichen und schön gebacken, hernach mit Zucker bestreut, oder wenn man will, glacirt.

1371. Punsch-Schnitten.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit 6 Eiern recht schaumig und dick gerührt, der Saft von einer halben Citrone und 3 Löffel voll Rum oder Arak, damit recht gut gerührt; dann 1/4 Pfd. länglicht recht fein geschnittene Mandeln und 12

Loth sehr feines gesiebtes Mehl darunter wohl gemischt; alsdann in einen mit Butter bestrichenen langen Model gefüllt und recht langsam schön gelb gebacken; wenn es dann hinlänglich erkühlt ist, in beliebige Schnitten geschnitten.

1372. Chocolade-Schnitten.

Drei kleine Eiweiß werden mit einem halben Pfd. fein gestoßenem Zucker eine Zeitlang gerührt, dann werden zwei Täfelchen geriebene Chocolade dazu gethan und mit diesem recht schaumig gerührt, hernach mischt man ½ Pfd. länglicht geschnittene Mandeln und 2 Loth klein geschnittenen Citronat darunter, streicht dann diese Masse auf Oblaten etwa halbfingerdick und backt sie bei ganz schwacher Wärme, schneidet sie hernach behutsam in länglichte Stücke. Man kann auch von der Masse auf Oblaten runde Häufchen nicht zu nah zusammen setzen und gut ausbacken, hierauf an den Seiten die Oblaten abbrechen, in die Mitte etwas von weißer Glace thun und ein kleines rothes Zeltlein darauf legen, oder sonst etwas Beliebiges. Man kann zu diesem Gebrauch etwas von der weißen Glace, ehe die Chocolade dazu kommt, zurückbehalten, da man ja nicht viel braucht.

1373. Jägerschnitten.

½ Pfd. gesiebter Zucker, ½ Pfd. ungeschälte und lang geschnittene Mandeln, die Schale einer halben Zitrone fein geschnitten, nebst deren Saft, etwas Zimmet und Anis werden mit 8 Eiergelb eine halbe Stunde lang gerührt, dann kömmt ½ Pfd. feines Mehl und zuletzt der Schnee von 8 Eiweiß hinein. Eine Anisbrod-Form wird mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt und schön gebacken. Erkaltet wird der Laib in Schnitten geschnitten.

1374. Muskatzinnen.

Ein halbes Pfd. Mandeln werden ungeschält gestoßen, dann rührt man zwei ganze Eier und ein Eiweiß mit einem halben Pfd. gesiebten Zucker eine Viertelstunde, thut die Mandeln nebst ½ Loth gestoßenem Zimmet, einem Quintchen Nelken, einem Quintchen geriebene Muskatnuß, der Schale von einer Citrone, zwei Loth Citronat und Pomeranzenschale, Alles klein geschnitten, dazu. Wenn Alles recht gerührt ist, wird die Masse auf einem Nudelbrett ausgewellt, mit belie-

bigen Modeln ausgedrückt, auf Oblaten gesetzt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

1375. Butter-Leckerle.

1/4 Pfd. Butter wird mit 20 Loth Mehl gut gerieben, 1/4 Pfd. gestoßener Zucker und etwas Zimmet dazu gethan, dann mit einigen Löffel voll Rosen- oder auch nur frischem Wasser zu einem festen Teig gemacht, eine Zeitlang ruhen lassen, dann zweimesserrückendick ausgewellt, zweifingerbreite, länglichte Stücke daraus geschnitten; auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und gut ausgebacken. Währenddessen rührt man 6 Loth Zucker mit einem Eiweiß recht zart und weiß, bestreicht dann die Leckerle recht gut damit und trocknet sie schnell wieder in einem abgekühlten Ofen.

1376. Gute Leckerle.

Ein halbes Pfd. Mehl, ein halbes Pfd. Zucker, 12 Loth gestoßene Mandeln, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, etwas gestoßene Nelken, die fein verwiegte Schale einer halben Citrone, 2 Loth verzuckerte Orangenschalen, 2 Loth Citronat und ein Löffel voll Rosenwasser, dieß mit Ei auf dem Nudelbrett zu einem Teig gemacht, dann halbfingerdick ausgewellt und in beliebige Stücke geschnitten oder mit Formen ausgestochen, auf einem mit Mehl bestreuten Blech schön gebacken und hernach gut glacirt oder nur mit Eierschnee, worunter Zucker vermischt ist, bestrichen und wieder getrocknet.

1377. Mürber Hefenteig zu verschiedenem Kaffee- oder Theebrod.

3 Pfd. sehr feines Mehl wird in eine Schüssel genommen, mit 3 bis 4 Löffel voll Hefen und einem Schoppen warmer Milch ein Vorteig gemacht und dann recht gut gehen lassen bis er wieder zusammenfällt. Nun wird von dem Mehl, welches vom Vorteig übrig ist, mit lauer Milch, 3 Eiern, einem kleinen Löffel voll fein gestoßenen Zucker und etwas wenigem Salz ein dicker Teig gemacht, dann der Vorteig dazu gethan und sehr gut mit einander verarbeitet. Dann verrührt man 1 1/8 Pfd. Butter sehr gut und arbeitet sie tüchtig in den Teig; läßt dann den Teig wieder gehen, formirt nach Belieben Brödchen, Bretzelchen, Stengelchen und Anderes mehr daraus, läßt sie auf einem mit Butter leicht bestrichenen Blech

noch einmal gehen, bestreicht es mit Eiern und backt es alsdann in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb.

1378. Geröstete Mandeln.

1 Pfund gestoßener Zucker wird mit 1 Loth Sandel und einem halben Schoppen Wasser auf's Feuer gesetzt und so eine gute Weile unter beständigem Rühren ganz schwach gekocht, dann 1 Pfd. gut erlesene und recht sauber abgeriebene Mandeln dazu gethan und immer darin gerührt; währenddessen ein halbes Loth Zimmet darüber gestreut. Wenn der Zucker sich gut an die Mandeln anhängt und daran schön glänzt und trocken wird und die Mandeln knallen, so sind sie fertig. Man thut sie hernach heraus auf ein flaches Geschirr und macht sie bis sie kalt sind gut auseinander.

1379. Gewürz-Täfelchen.

Ein Pfund Zucker wird mit einem halben Schoppen Rosenwasser auf's Feuer gesetzt, wenn er geschmolzen ist, so wird ein halbes Loth gestoßener Zimmet, 1/4 Loth gestoßene Gewürznelken, ein halbes Loth Muskatblüthe, 2 Loth verzuckerte Orangenschalen, 2 Loth Citronat, 1/4 Pfd. geschälte Mandeln und 2 Loth Pistazien, und wenn es die Jahreszeit gerade ist, so werden 2 Loth ganz frische Orangenblüthen darunter gemischt, auf dem Feuer immer gerührt bis die Masse so steif ist, daß sie gesteht, dann wird es auf ein mit Mandelöl leicht bestrichenes Blech fingerdick gestrichen; wenn es erkaltet ist in kleine Täfelchen geschnitten.

1380. Geduld's-Täfelchen.

6 Eiweiß werden mit einem halben Pfd. fein gestoßenem Zucker recht schaumig gerührt, dann 14 Loth feines Mehl darunter gezogen, davon auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Kügelchen gesetzt in der Größe wie ein Groschen und einige Zeit stehen gelassen, hernach bei ganz schwacher Hitze hellgelb gebacken. Man kann auch Citronensaft oder fein verwiegte Citronenschalen in den Teig thun.

1381. Meringues.

6 Eiweiß werden zu recht steifem Schnee geschlagen, dann ein halbes Pfd. fein gestoßener Zucker recht gut, aber ohne zu stark zu rühren, darunter gemischt, dann runde ovale Häuf-

chen in der Größe einer Welschnuß auf mit Zucker dünn bestreutes Papier gesetzt und in einem abgekühlten Ofen schön gelb gebacken. Will man sie füllen, so werden sie am Boden ein wenig ausgehöhlt, dann mit geschlagenem Rahm, worein man etwas Vanille und Zucker thut, gefüllt und mit einem andern bedeckt, aber dann gleich servirt. Man muß die Meringues, wenn sie aus dem Ofen sind, eine gute Weile stehen lassen, weil sie dann besser vom Papier abzumachen sind.

1382. Haselnüsse.

1/4 Pfd. Zucker, 1/8 Pfd. Mandeln, welche recht fein gestoßen sein müssen und 1/4 Pfd. Mehl werden mit etwas Rosenwasser zu einem Teig gemacht und messerrückendick ausgewellt, dann mit einem Rädchen stark fingerbreite Streifen geschnitten, diese wieder in halbfingerlange Stückchen getheilt. In jedes dieser Stückchen wird ein guter wohl abgeriebener Haselnußkern gewickelt, doch so, daß er zur Hälfte sichtbar ist. Ist man nun mit Einwickeln fertig, so werden allemal drei solcher eingewickelter Kerne zusammen gnommen (wovon der spitzige Theil der Kernen unten zu stehen kommt); unten, wo der Teig ohnedieß leer ist, zusammen gedrückt, daß es nur ein Stiel ist, welches dann wie ein Büschelchen Haselnüsse aussieht, sie werden sodann auf einem mit Mehl leicht bestreuten Blech schön dunkelgelb gebacken, nachher oben an den Zacken mit Eiweiß bestrichen, recht stark mit grünem Zucker belegt und ein wenig getrocknet.

1383. Kastanien.

Man kocht Kastanien bis sie ziemlich weich und sich gut schälen lassen. Auf 1/4 Pfd. geschälte Kastanien werden sechs Loth Zucker genommen, die Kastanien werden mit etwas Zukker recht zart gestoßen und dann auf das Nudelbrett genommen, mit dem andern gestoßenen Zucker und einem Loth Mehl und einem Eiergelb ein Teig gemacht, dieser dann kleinfingerdick ausgewellt und mit einem Model, der die Form einer Kastanie hat, ausgestochen, auf ein mit Mehl ganz leicht bestreutes Blech gelegt und in einem abgekühlten Ofen gebacken oder vielmehr nur getrocknet; ist dieß geschehen, so wird 1/8 Pfd. Zucker schön braun geröstet und die Kastanien damit recht schön glacirt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1384. Glacirte Kastanien.

Man kocht Kastanien in Wasser ziemlich weich, schält sie, stößt sie mit etwas Rosenwasser und Zucker recht zart, formirt dann wieder Kastanien daraus, läßt sie eine Weile so liegen. Unterdessen kocht man Zucker mit frischem Wasser, verschäumt ihn gut, läutert ihn mit etwas geschlagenem Eiweiß und kocht ihn bis der Zucker, wenn man ein nasses Hölzchen darein taucht und dann wieder in kaltes Wasser steckt, wie Glas wird und bricht, wenn man mit den Zähnen darauf beißt. Die Kastanien werden nun an spitze Hölzchen gesteckt, in den Zucker, in welchen man ein wenig Citronensaft gethan hat, getaucht, dann eine Weile über dem Zucker gehalten bis sie abgetropft sind und der Zucker daran hart ist, dann auf ein Geschirr gelegt. Ist man damit fertig, so wird jede Kastanie in ein hübsch kraus geschnittenes Papier gewickelt, doch so, daß sie aus dem Krausen hervor sieht.

1385. Zwieback.

1 Pfund Mehl, welches recht fein sein muß, wird in die Wärme gestellt, dann mit einem Löffel voll Bierhefe und lauer Milch ein Vorteig gemacht; wenn er gegangen ist nimmt man 1/4 Schoppen laue Milch, 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker, 1/4 Pfd. zergangene Butter, 3 Eier, etwas gestoßenen Anis; arbeitet den Teig bis er sich vom Löffel ablöst und läßt ihn dann wieder gehen; ist dieß geschehen, so setzt man Laiblein in der Größe eines Kreuzerbrodes auf ein Blech, läßt sie nochmals gehen, backt sie schön gelb. Wenn es erkaltet ist in Schnitten geschnitten und schön geröstet.

1386. Zucker-Törtchen.

Von 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Mehl, 1/8 Pfd. Mandeln, 1/8 Pfd. Zucker und einem Ei wird ein Teig gemacht, derselbe dann messerrückendick ausgewellt, mit einem Ausstecher in der Größe eines großen Thalers Blättchen ausgestochen, dann wieder aus der Hälfte mit einem kleineren Ausstecher ein kleines Blättchen ausgestochen. Nun werden die ganzen Blättchen mit einer guten Marmelade bestrichen, dann ein ausgestochenes Blättchen darauf gelegt und auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech gelegt. 1/4 Pfd. Zucker wird mit einem ganzen Ei und einem Täfelchen Chocolade eine Viertelstunde gerührt, dann 1/8 Pfd. geschnittene Mandeln, 2 Loth verwieg-

ter Citronat und 1 Lössel voll Mehl darunter gemischt, dann in die Mitte des Törtchens davon ein kleiner Kaffeelöffel voll gethan und bei nicht zu großer Hitze gebacken; hernach, wenn man will, schön glacirt und ausgeziert.

1387. Sand-Törtchen mit Vanille.

Sechs Loth Butter werden mit 5 Eiern abgerührt, 12 Loth Zucker dazu gethan und nach Gutfinden gestoßene Vanille, dann 10 bis 11 Loth recht feines, trockenes, gesiebtes Mehl darunter gerührt, in ein mit Butter bestrichenes Förmchen gefüllt und recht schön gebacken.

1388. Kleine Linzer-Törtchen.

Ein Viertelpfund Mehl, 6 Loth Butter, 4 Loth gestoßene Mandeln, 4 Loth Zucker, ein wenig Zimmet, etwas verwiegte Citronenschalen, werden mit Ei zu einem Teig gemacht, dieser, wenn er eine Stunde gelegen hat, ausgewellt, mit einem Ausstecher runde Blättchen ausgestochen, dann um jedes ein kleiner Rand gemacht und mit einem Zwicker hübsch ausgezackt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, ein wenig mit der Gabel gestupft und hernach gut ausgebacken; nachdem mit verschiedenen Konfituren aufgefüllt und schön auf der Platte geordnet und mit Zucker bestreut, wo es dann recht hübsch aussieht. Wenn man will so kann man die Törtchen, ehe die Konfitur darauf ist, auch gut glaciren.

1389. Croquant.

Ein halbes Pfd. geschälte Mandeln werden entzwei gespalten, fein länglicht geschnitten und im Ofen getrocknet. Ein halbes Pfd. gestoßener Zucker wird in einer Messingpfanne geröstet bis er schön braun ist und anfängt zu schäumen, gibt dann die Mandeln dazu, röstet sie mit dem Zucker bis alles eine schöne Farbe hat, läßt es dann auf der Seite ein wenig abkühlen, bestreicht eine Melonenform mit Mandelöl, drückt die Masse mit einer Citrone gut dünn in derselben aus, stürzt den Croquant dann auf eine Platte und ziert ihn schön aus.

1390. Croquant-Körbchen.

Ein halbes Pfd. Zucker und ein halbes Pfd. ganz fein geschnittene Mandeln werden mit einander schön braun geröstet, hierauf schnell in kleine Förmchen, welche man aus frischem Wasser nimmt, ein Löffel voll gethan, an den Seiten

messerrückendick angedrückt und oben schön gleich gemacht, gut aus den Förmchen gethan und verkehrt auf die Platte gelegt; viel schöner aber sind sie, wenn man sie aufrecht stellt, oben den Rand schön glacirt und eine ganze Mirabelle, ganze Kirschen oder sonst hübsche Konfitur hinein thut, oder man kann in die Mitte desselben etwas steife Glace thun, darauf ein hübsches Blümchen setzen und auf der Platte schön arangiren. Auch kann man damit eine Torte einfassen, nur müssen dann die Körbchen kleiner gemacht werden.

1391. Butter-Körbchen.

6 Loth Butter werden mit 1/4 Pfund feinem Mehl gut zerrieben, oder mit dem Wellholz zerdrückt, dann ein gutes Kaffeelöffelchen voll Zucker dazu gethan und mit Wasser ein Teig gemacht, welchen man eine Zeitlang ruhen läßt. Alsdann wird er stark messerrückendick ausgewellt. Nun werden länglichte oder runde flache Förmchen mit Butter ein Bischen bestrichen, dann mit dem Teig ganz ausgelegt, hernach wird beliebige Konfitur darein gethan, ein wenig voll, dann mit einem Rädchen ganz schmal ausgeschnittene Streifen darüber gelegt, so wie auch um den Rand desselben, dann mit Ei bestrichen und schön gelb ausgebacken, hernach, wenn sie aus den Förmchen sind, mit Zucker bestreut.

1392. Zucker-Körbchen.

Man nimmt ein Viertelpfund Mehl, 4 Loth Butter, 4 Loth gestoßenen Zucker und 2 Loth fein gestoßene Mandeln, macht es mit einem Ei und ein Bischen süßem Rahm zu einem zarten Teig, welchen man auch messerrückendick auswellt. Von obigen Förmchen werden an der äußern Seite leicht mit Butter bestrichen und von dem Teige nicht ganz bis an Rand überzogen. Von dem übrigen Teige rollt man ganz dünn aus, bereits wie Spagat, macht dann davon auf jedes Förmchen am Ende ein hübsches Kränzchen, so wie geflochten, legt dann die Förmchen alle so verkehrt auf ein Blech, stupft sie leicht mit einer Gabel, backt sie dann recht schön, nimmt sie nach diesem behutsam von den Förmchen, hernach füllt man sie mit einem beliebigem Crême, Konfitur oder kurz vor dem Auftragen mit geschlagenem Rahm mit Vanille.

1393. Blätter-Krapfen.

Von einem halben Pfund Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/8 Pfd.

Zucker, 2 Eiergelb und etwas Wein macht man einen zarten Teig, theilt ihn in vier gleiche Theile und wellt aus jedem Theil einen messerrückendicken Kuchen; diese Kuchen werden, nachdem sie leicht mit Butter bestrichen worden sind, aufeinander gesetzt, ein wenig zusammengedrückt, dann recht fest aufgerollt und an einem kühlen Ort, wenn es die Zeit erlaubt, mehrere Stunden liegen gelassen, nach diesem schneidet man mit einem Messer messerückendicke Scheiben daraus, thut auf jede ein Bischen Marmelade in die Mitte, schlägt dann den Teig darüber, zwickt ihn an den Enden gut zusammen, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie dann recht schön, gibt sie hernach mit Zucker bestreut zu Tische.

1394. Chocolade-Gebackenes.

Ein Täfelchen Chocolade wird gerieben, ein Viertelpfund Zucker wird mit einem Eiweiß recht gerührt, dann die Chocolade dazu gethan und noch eine Zeitlang gerührt, hernach 12 Loth fein gestoßene Mandeln darunter gut vermischt, dann mit Zucker ausgewellt, mit beliebigen Formen ausgedrückt und im abgekühlten Ofen gebacken, wenn man will, alsdann glaciren.

1395. Brief-Couvert.

Ein Viertelpfund Zucker wird mit 5 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, 2 Loth fein gestoßene Mandeln, etwas fein verwiegte Citronenschalen, ein wenig gestoßenen Zimmet und ein leichtes 1/4 Pfd. Mehl darunter gethan, dann in langen Formen gebacken, es soll nur fingerdick werden, weßwegen man nicht zu viel Teig in die Formen thun soll. Ist nun die Masse gebacken und recht erkaltet, so schneidet man daraus Stückchen in der Form eines kleinen Briefes, glacirt diese schön mit weißer Glace, schneidet von Quitten-Käs ganz schmale Streifchen, legt über jedes Briefchen über's Kreuz zwei Streifen; in die Mitte legt man statt des Siegels, von hübscher Gelée oder sonst Konfitur, 3 bis 4 ganz kleine Blättchen, daß es so wie ein Blümchen aussieht, oder auch ein hübsches Zeltchen von beliebiger Farbe, wie man es eben gut und passend findet.

1396. Zucker-Hütchen.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann mit einem

Viertelpfund Zucker, welcher sehr fein gesiebt sein muß, recht zart gerührt, dann 6 Loth feines Mehl darunter wohl gemischt. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech werden nun davon runde Blättchen in der Größe eines Trinkglases ganz dünn gestrichen, diese nun hellgelb gebacken und währenddem sie noch heiß sind über ein dazu passendes Holz gebogen. Ist man damit fertig, so wird eine schöne weiße Glace gerührt, die Hütchen am Ende im Ring herum zweimesserrückenbreit glacirt und mit fein geschnittenen Pistazien schön belegt. Auf die Mitte des Hütchens wird auch ein Ringchen gemacht von der Glace, in dasselbe dann etwas Eingemachtes von Nüssen oder sonst etwas, was nicht auseinander läuft, oder auch ein ganz kleines Bonbon gethan. Nach diesem werden sie in einem ganz erkühlten Ofen getrocknet.

1397. Thee-Ringchen.

Ein Viertelpfund Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, dann soviel feines Mehl dazu gemischt bis sich der Teig auswirken läßt, doch darf er nicht fest sein. Man rollt ihn nun kleinfingerdick aus, formirt beliebige kleine Ringchen daraus, legt sie auf ein mit Butter ganz leicht bestrichenes Blech, streicht sie mit Eiergelb, streut etwas gröblicht gestoßenen Zucker darüber und backt sie dann recht schön und gut aus; bestreut sie beim Gebrauch noch leicht mit Zucker.

1398. Anis-Busserl.

Ein halbes Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 3 Eiweiß und dem Saft einer Citrone eine Stunde gerührt, Anis nach Gutfinden dazu gethan, dann so viel feines Mehl hineingerührt, daß der Teig wie ein leichter Brodteig ist. Nun werden auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen nicht sehr nah zusammengesetzt, mit ein wenig Zucker bestreut, 2 bis 3 Stunden stehen gelassen und dann in einer ganz gelinden Hitze gebacken.

1399. Blech-Küchlein.

Man rührt ein Viertelpfund Zucker mit 2 ganzen Eiern ziemlich lang, thut etwas fein verwiegte Citronenschalen und den Saft von einer halben Citrone dazu, rührt 9 Loth feines Mehl hinein, setzt auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleine Küchlein in der Größe eines 24Kreuzerstückes und backt sie dann recht schön gelb in einem nicht sehr heißen Ofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1400. Carmel-Biscuit.

3 bis 4 Loth Zucker werden in einer messingenen Pfanne schön braun geröstet, dann auf ein mit feinem Oel bestrichenes Geschirr gethan und erkalten lassen; ist dieß geschehen, so wird der Zucker sehr fein gestoßen, ein Viertelpfund Zukker wird mit 5 Eiergelb sehr gut schaumig gerührt, dann der gestoßene geröstete Zucker dazu nebst 6 Loth Puder oder einem Viertelpfund sehr feinem Mehl, Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und darunter gezogen, dann gleich in kleine mit Butter bestrichene Förmchen gefüllt und in einem sehr gelind heißen Ofen recht langsam gebacken. Man kann auch die Masse in einem langen Model backen und nachdem in Stückchen schneiden.

XVI. Eingemachte Sachen.

1401. Ganze Mirabellen.

Man nimmt Mirabellen, die noch nicht zu reif sind, sammt den Stielen, putzt sie sauber ab und sticht in jede ein paar Mal mit einer Stecknadel, thut sie dann in kochendes Wasser, läßt sie darin auf dem Feuer bis sie in die Höhe steigen, wo man sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und auf ein Sieb thut, damit sie gut abtropfen.

Auf 1 Pfd. Frucht, die man vor dem Kochen wiegt, wird 1 Pfd. Zucker mit einem Schoppen Wasser geläutert und etwas dick gekocht, dann vom Feuer gethan und erkühlen lassen. Die Mirabellen werden in ein Porzellaingeschirr gelegt, dann der nur noch laue Syrup daran geschüttet und so läßt man sie stehen. Den zweiten Tag nimmt man eine nach der andern mit einem silbernen Löffel aus dem Syrup, thut sie wieder in ein Sieb zum Abtropfen, kocht den Syrup wieder eine Weile, verschäumt ihn gut, schüttet ihn wieder nur lau über die Mirabellen, den dritten Tag wird wieder so verfahren und den vierten Tag kocht man den Syrup ganz dick, schüttet ihn, nachdem man die Mirabellen schön in ein Glas gethan hat, lau daran, läßt sie recht erkalten, thut ein in