Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch der Haushaltungs- und Kochschule des Bad. Frauenvereins, Abt. 1.

Wundt, Emma

Karlsruhe, 1913

32. Klein-Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-56151

Visual Library

ferrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen etwa 14 cm lange und 1½ cm breite Streifen davon, bestreicht sie mit Eigelb, streut Parmesankäse darauf, und bäckt sie auf nassem Blech in guter Hitze 10—15 Min. (Stückzahl: 30).

1321. Käsestangen, anderer Art.

Zut.: 40 g Mehl, 40 g Butter, 40 g geriebenen Schweizerkäse, Prise Salz. — Zum Bestreichen: Eigelb.

Mehl, Butter, Käse und Salz werden mit dem Messer auf dem Wellbrett zusammengearbeitet, der Teig messerrückendick ausgewellt und in 10 cm lange und 1 cm breite Streifen geschnitten. Man bestreicht diese mit Eigelb und bäckt sie vorsichtig (da sie leicht verbrennen), in mittlerer Hitze. In einer verschlossenen Bleckbüchse verwahrt, halten die Stangen einige Tage. Sie müssen aber vor Gebrauch einen Augenblick in den heißen Backofen gestellt werden. (Stückzahl: etwa 30.)

1322. Salzmandeln.

Zut.: ¼ Pfd. Mandeln, Salatöl, 1 Teel. feines Salz.

Große, ausgelesene Mandeln werden gebrüht, geschält, getrocknet, in heißem Salatöl lichtgelb gebacken (2—3 Min.) und sofort leicht mit feinem Salz bestreut. Die Mandeln werden in kleine Tellerchen verteilt und bei feinem Essen neben die Gedecke gestellt.

---

32. Klein-Backwerk.

1323. Springerle.

Zut.: 5 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1¼ Pfd. Mehl, 2 g Ammonium, 1 Teel. Anis. — Zum Bestreuen des Bleches: 1 Teel. Anis, Wachs.

Zucker und Eier werden 1 Std. tüchtig gerührt, sodann Ammonium, verlesenen Anis, sowie das gesiebte, gut trockene Mehl zugegeben. (Man hängt das Mehl in einem Säckchen 14 Tage in die Nähe des Ofens.) Der Teig wird auf dem Wellbrett glatt zusammengearbeitet, ¾ cm dick ausgewellt und ein Stück davon auf eine mit Mehl bestäubte Holzform gelegt. Mit dem Ballen der mit Mehl bestäubten Hand drückt man den Teig in die Form ein und wellt hierauf die Fläche wieder glatt, wobei zu beachten ist, daß der Teig nicht über den Rand hinaus gewellt wird. Nun schneidet oder rädelt man die Springerle auseinander, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl und Anis bestreutes Brett und läßt sie über Nacht in einem

warmen Zimmer stehen. Die Springerle werden sodann auf ein bestrichenes mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt und in einem abgekühlten Ofen 1 Std. gebacken; sie müssen oben schön weiß, unten gelb sein und sollen schöne Füßchen haben und nicht hohl sein. Die Springerle sollen 2—3 Wochen vor Gebrauch gebacken werden. (Stückzahl: 60—80.)

1324. Waschkorbkonfekt.

Zut.: 65 g Butter, 2 Eier, 1/2 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 1/8 l süßen Rahm, 1 gestrichenen Teel. Ammonium, 1 1/2 Pfd. Mehl. — Zum Bestreichen: Eigelb, 2 Eßl. Streuzucker.

Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt, das Ammonium unter das Mehl gesiebt und nebst dem Rahm nach und nach unter die schaumige Masse gemengt. Alsdann wellt man den Teig 1/2 cm dick aus, sticht mit Blechförmchen Figuren aus, setzt diese auf ein gut gestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, streut Streuzucker darauf und bäckt sie in mittlerer Hitze hellgelb.

1325. Vanillebrot.

Zut.: 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker, 300 g Mehl, das Mark 1/2 Vanilleschote. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 2 Eßl. Orangenblütenwasser.

Die Eier und Eigelb werden mit dem Zucker 1/2 Std. gerührt, das Vanillemark und das gesiebte Mehl hineingearbeitet und der Teig auf dem Wellbrett 1/2 cm dick ausgewellt. Nun sticht man mit einer Ringform Brötchen ab, setzt diese auf ein vorbereitetes Blech und läßt sie über Nacht stehen. Man bäckt sie in sehr mäßiger Hitze 50—60 Min. und überzieht sie nach dem Backen noch heiß mit der aus Staubzucker und Orangenblütenwasser hergestellten Glasur. (Stückzahl: 35.)

1326. Anisplätzchen.

Zut.: 4 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Eßl. Anis, 300 g gut trockenes Mehl.

Eier und Zucker rührt man zusammen 1 Std. Darunter mengt man den verlesenen Anis und das gesiebte Mehl und setzt auf ein mit Wachs bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech mit Hilfe eines Spritzsackes oder Kaffeelöffels kleine, runde Häufchen, die man über Nacht trocknen läßt. Am folgenden Tag bäckt man sie in gelinder Hitze hellgelb. Die Anisplätzchen sollen schöne Füßchen haben und nicht hohl sein. Backzeit: 30—35 Min. (Stückzahl: 70—75.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1327. Vanilleplätzchen.

Zut.: 4 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, Mark 1/2 Vanilleschote, 300 g Mehl.

Vanilleplätzchen werden auf die gleiche Weise zubereitet wie Anisplätzchen (Nr. 1326); nur nimmt man statt Anis das Mark 1/2 Vanilleschote.

1328. Löffelbiskuit.

Zut.: 5 Eier, 140 g Zucker, 140 g Mehl. — Zum Bestäuben: etwa 40—50 g Staubzucker.

2 ganze Eier und 3 Eigelb werden mit dem Zucker auf Dampf so lange geschlagen, bis sich die Masse beim Ablaufen vom Schneebesen schlängelt. Man läßt sie sodann unter Schlagen etwas erkalten, mengt vorsichtig den steifen Eierschnee und das gesiebte Mehl darunter, füllt die Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle und spritzt fingerlange und fingerdicke Streifen auf ein mit Papier belegtes Blech. Nun siebt man Zucker darüber und bäckt die Biskuit in mäßig heißem Ofen gelb. Damit das Backwerk nicht breit wird, wird die Backofentüre die ersten 10—15 Min. nicht ganz geschlossen, so daß der Dampf entweichen kann. Backzeit: 30—40 Min. (Stückzahl: 40.) Je rascher dieses Konfekt gearbeitet wird, je besseres Resultat hat man.

1329. Schloßstengel.

Zut.: 150 g Mehl, 45 g Zucker, 25 g Butter, 1 Ei, 2 starke Messerspitzen Oetker's Backpulver.

Das Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver werden auf dem Nudelbrett zusammen gearbeitet und der Teig 1 Std. zum Ausruhen in einen kühlen Raum gelegt. Sodann wellt man ihn so dünn als möglich aus, schneidet 1/2 cm breite und 10 cm lange Stangen davon, setzt diese auf ein bestrichenes Blech, drückt mit einer gezackten Tülle 3 mal ein und bäckt sie hellgelb. Backzeit: 20 Min. (Stückzahl: 60.)

1330. Kakes.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 4 große Eier, 1 glatt gestrichenen Teel. doppeltkohlensaures Natron, 1 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Kartoffelmehl.

Die schaumige Butter rührt man mit Zucker und Eier 1/2 Std., gibt die andern Zutaten darunter und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett so leicht als möglich zusammen. Nachdem er 1 Std. in der Kälte geruht hat, wellt man ihn 1/3 cm dick aus, drückt das Reibeisen vorsichtig darauf und sticht runde Plätzchen ab mit einem Durchmesser von 5 cm. Man bäckt die Kakes in mittlerer Hitze etwa 25 bis 30 Min. (Stückzahl: 100—120.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1331. Pomeranzenbrötchen.

Zut.: 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker, 35 g feingeschnittene Pomeranzenschale, 35 g feingeschnittenes Zitronat, 1 Teel. abgeriebene Zitronenschale, 300 g Mehl. — Zum Garnieren: 20 g Zitronat.

Eier, Eigelb und Zucker werden zusammen schaumig gerührt. Dazu mengt man Pomeranzenschale, Zitronat, Mehl und Zitrone, nimmt den Teig aufs Wellbrett und formt fingerlange, daumendicke Rollen davon, welche man querüber, in gleichen Abständen mit feingeschnittenen Zitronatstreifchen belegt. Die Rollen werden auf bestrichene, mit Mehl bestäubte Bleche gesetzt und in mittlerer Hitze goldgelb gebacken. Sie dürfen nicht verlaufen und nicht blasig werden. Backzeit: 25—30 Min. (Stückzahl: 40.)

1332. Wiesbadener Brot.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eier, 1/2 Teel. Zimt, 1/2 Teel. Pottasche, 1 Pfd. Mehl. — Zum Bestreichen: 1 Ei.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eier 1/4 Std. mitgerührt, die andern Zutaten darunter gemengt und der Teig auf dem Wellbrett zusammen gearbeitet. Hierauf wellt man ihn 1/2 cm dick aus, schneidet ihn mit dem Messer in 5 cm breite und 8 cm lange Stückchen, setzt diese auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit verrührtem Ei und bäckt sie in mittlerer Hitze. Backzeit: 40 Min. (Stückzahl: 32.)

1333. Vanilleschäumchen.

Zut.: 3 Eiweiß, 210 g mit Vanille gewürzten Zucker, 120 g Mehl.

Unter den steifen Schnee gibt man den stark mit Vanille gewürzten Zucker, rührt die Eiweißmasse etwa 1/2 Std., mengt das Mehl darunter und setzt mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech. Man läßt die Schäumchen 2 Std. in der Wärme ruhen und bäckt sie in abgekühltem Ofen lichtgelb. Backzeit: 1 Std. (Stückzahl: 35.)

1334. Kartenblättchen.

Zut.: 2 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Butter, 2 Messerspitzen Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 3/4 Pfd. Mehl.

Die Butter wird schaumig gerührt, die übrigen Zutaten zugegeben und zuletzt das Mehl darunter gemengt. Nun nimmt man den Teig auf das Wellbrett, wellt ihn messerrückendick aus, sticht Kartenmuster aus, bestreicht sie mit Eigelb, belegt sie nach den Kartenmustern mit ausgestochenen Mandeln und bäckt sie bei guter Hitze hellgelb. Nach dem Backen werden die Mandelherzen mit roter oder schwarzer Glasur überzogen. (Stückzahl: 50.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1335. Himbeerküchlein.

Zut.: 2 Eigelb, 2 ganze Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eßl. eingemachte Himbeeren, 1/2 Pfd. Mehl.

Eigelb, Eier und Zucker werden schaumig gerührt, die Himbeermarmelade und das gesiebte Mehl darunter gemengt und mit einem Kaffeelöffel kleine Küchlein auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt. Man kann sie gleich oder erst nach 24 Std. backen. In ersterem Fall werden die Küchlein luftiger, in letzterem sehen sie schöner aus. (Backzeit: 45—50 Min. Stückzahl: 33.)

1336. Kolatschen.

Zut.: 330 g Butter, 200 g Zucker, 4 Eigelb, 1/2 Teel. Zitronenschale, 450 g feines Weizenmehl. — Zum Umwenden: Eiweiß, 50 g Kristallzucker, 50 g geschälte, geriebene Mandeln.

Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker nebst den Eigelb dazu gegeben und 1/4 Std. mitgerührt. Sodann gibt man das Gewürz und Mehl zu und läßt die Masse einige Zeit ruhen. Nun formt man Kugeln im Durchmesser von 2—3 cm, taucht diese mit der Oberfläche in verrührtes Eiweiß und in mit Kristallzucker vermischte Mandeln, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und drückt in die Mitte der Oberfläche eine Vertiefung ein. Man läßt die Kolatschen einige Stunden oder über Nacht in der Kälte stehen und bäckt sie in mittelheißem Ofen schön hellgelb. Nach dem Erkalten füllt man die Vertiefung mit Marmelade oder Gelee. Backzeit: 40—50 Min. (Stückzahl: 90—100.)

1337. Honigringchen.

Zut.: 3 Eiweiß, 250 g Zucker, 1 Eßl. Honig, 1/2 Teel. Zimt, 375 g Mehl. — Zum Guß: 80 g Staubzucker, 1/2 Eßl. Wasser, 1 Teel. Zitronensaft.

Der steife Eierschnee wird mit dem Zucker 15 Min. gerührt, die anderen Zutaten zugegeben und der Teig auf dem Wellbrett zusammen gearbeitet. Man wellt ihn mit Hilfe von wenig Wehl 1/2 cm dick aus, sticht mit einem Förmchen Ringe ab, die man auf einem bestrichenen Blech in gelinder Hitze 30—40 Min. bäckt. Sobald die Ringchen aus dem Ofen kommen, werden sie mit Zuckerglasur überzogen. (Stückzahl: 32.)

1338. Honigküchlein.

Zut.: 3 Eier, 1 Eigelb, 3 Eßl. Honig, 1 Pfd. Zucker, 1 Teel. Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 3 g Ammonium, 1 1/4 Pfd. Mehl.

Unter die mit Zucker verrührten Eier gibt man den flüssigen Honig, Gewürze, Ammonium und Mehl und arbeitet den Teig auf dem Nudelbrett glatt zusammen. Man wellt ihn 1/4 cm dick aus,

sticht runde Plätzchen ab im Durchmesser von 5—6 cm, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie 24 Std. ruhen. Am anderen Tag gibt man die Küchlein auf ein gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie in mäßiger Hitze etwa 50 Min. Die Küchlein müssen 2—3 Wochen vor dem Gebrauch hergestellt werden, damit sie weich werden können. (Stückzahl: 80.)

1339. Pfeffernüsse.

Zut.: 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eier, 5 g Pottasche, Schale 1/2 Zitrone, 8 g Zimt, 1/2 Teel. Nelken, 1/4 Teel. Pfeffer, 1/2 Pfd. Mehl. — Zum Streichen: 2 Eßl. Kirschwasser.

Zucker und Eier rührt man 1/2 Std., gibt die anderen Zutaten darunter und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen. Nun wird er 1 cm dick ausgewellt, mit einer kleinen Ringform im Durchmesser von 2 cm ausgestochen und die Nüsse auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gesetzt. Man läßt sie 12—24 Std. in einem Raum, in welchem sich eine Temperatur von 12—14° R. befindet, stehen. Vor dem Backen werden die Pfeffernüsse mit der abgetrockneten Seite nach unten auf das mit Wachs bestrichene Blech gesetzt, die Oberfläche mit Kirschwasser betupft und die Pfeffernüsse in mäßig heißem Ofen etwa 35—40 Min. gebacken. (Stückzahl: 120.)

1340. Gewürznüsse.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, 5 Eier, 1/4 Pfd. geriebene Mandeln, 30 g Zitronat, 30 g Orangeat, 1 Eßl. Zimt, 1 Messerspitze Nelken, Schale 1 Zitrone, 1 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 1/2 Pfd. Zucker, 1/8 l Wasser.

Eier und Zucker werden 1 Std. gerührt, mit Mandeln, feingeschnittenem Zitronat und Orangeat, Gewürzen und dem gesiebten Mehl vermengt und der Teig auf dem Nudelbrett glatt zusammengearbeitet. Man formt davon walnußgroße Kugeln, setzt diese in 4—5 cm Entfernung auf ein gut gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und läßt sie 1 Std. ruhen. Sodann bäckt man die Gewürznüsse in mäßig heißem Ofen 25 Min. Die Nüsse müssen aufgehen und Sprünge bekommen. Während des Backens läutert man den Zucker mit dem Wasser bis zum Faden und überzieht damit die Nüsse, solange sie noch heiß sind. (Stückzahl: 95—100.)

1341. Belgrader Brot.

Zut.: 6 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1 Teel. Zitronenschale, 30 g Zimt, 5 g Nelken, 65 g feingeschnittenes Zitronat, 65 g feingeschnittenes Orangeat, 1 Messerspitze Pottasche, 1/16 l Kirschwasser, 1 Pfd. blätterig geschnittene Mandeln, 1 Pfd. Mehl.

Eier und Zucker werden 1/2 Std. tüchtig gerührt; dazu gibt man Zitronenschale, Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat, Pottasche, Kirschwasser, Mandeln und das gesiebte Mehl und arbeitet die Masse auf

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

dem Nudelbrett leicht zusammen. Nachdem der Teig 1 Std. geruht hat, wellt man ihn ½ cm dick aus, schneidet verschobene Rechtecke davon, setzt sie auf ein vorbereitetes Blech und bäckt sie in mäßig heißem Ofen schön braun. Nach Belieben kann man die Belgrader Brötchen mit Eiweiß- oder gekochter Zuckerglasur überziehen. Backzeit: 30 bis 35 Min. (Stückzahl: 100.)

1342. Frankfurter Brenden.

Zut.: 560 g Mandeln, 1 Eßl. Rosenwasser, 500 g Staubzucker, 2—3 Eiweiß, 100 g Mehl.

Die geschälten, geriebenen Mandeln werden mit dem Rosenwasser sehr fein gestoßen und mit dem Staubzucker in einer Messingpfanne auf schwachem Feuer, unter stetem Rühren so lange geröstet, bis sie sich trocken anfühlen und lichtgelb sind und die Masse sich leicht vom Topfe löst. Sodann gibt man sie in eine mit Zucker ausgestreute Schüssel, bedeckt sie mit einem Tuch und stellt sie an einen trockenen, aber nicht warmen Ort. Am andern Tag nimmt man die Mandeln auf ein Nudelbrett und verarbeitet sie mit 2—3 Eiweiß und 100 g Mehl zu einem glatten Teig. Diesen wellt man zweimesserrückendick aus, schneidet 7 cm lange, 4 cm breite Streifen daraus, legt diese auf ein Brett und läßt sie an trockenem Ort über Nacht stehen. Hierauf werden die Brenden auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und in schwacher Hitze dunkelbraun gebacken. Backzeit: 25—30 Min. (Stückzahl: 70.)

1343. Basler Leckerle (einfach).

Zut.: 1 Pfd. Honig, $^1/_8$ l Wasser, 1 Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, $^1/_2$ Pfd. blätterig geschnittene Mandeln, $^1/_4$ Pfd. Orangeat, 15 g Zimt, 1 Teel. Nelken, 8 g Pottasche, $^1/_8$ l Kirschwasser, 2 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: $^3/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_6$ l Wasser.

Der Honig wird mit dem Wasser und dem Zucker zum Kochen gebracht, die Mandeln und die Gewürze dazu gegeben und die Hälfte des Mehles auf dem Feuer darunter gearbeitet. Sodann nimmt man die Pfanne vom Herde weg, zieht die in Kirschwasser aufgelöste Pottasche und den Rest des Mehles unter den Teig, den man auf dem Wellbrett $^1/_3$ cm dick auswellt und hierauf auf ein mit Wachs bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech legt. Nun läßt man den Teig 24 Stunden in der Kälte stehen, backt ihn in mittlerer Hitze etwa ½ Std. schneidet ihn noch heiß in 3½ cm breite und 7 cm lange Leckerle und glasiert sie mit zu Faden gekochtem Zucker. (Stückzahl: 70.)

1344. Basler Leckerle (feine).

Zut.: 520 g Honig, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. blätterig geschnittene Mandeln, 15 g Zimt, 15 g Nelken, 60 g feingeschnittenes Orangeat, 60 g feingeschnittenes Zitronat, schwach 1/8 l Kirschwasser, 1 1/4 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 1/2 Pfd. Grießzucker, 1/8 l Wasser.

Zucker und Honig läßt man in einer Messingpfanne zum Kochen kommen. Sobald die Masse anfängt zu steigen, gibt man die Mandeln zu und röstet sie 5 Min. Alsdann mengt man so rasch als möglich Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat, Kirschwasser und das gesiebte Mehl darunter, nimmt den Teig auf das mehlbestäubte Nudelbrett und wellt ihn 1/3 cm dick aus. Man schneidet backblechgroße Platten davon, die auf dem mit Mehl bestäubten Blech in mittlerer Hitze zu brauner Farbe gebacken werden. (Backzeit: 30—35 Min.) Der gebackene Kuchen wird noch heiß in 7 cm lange und 3½ cm breite Stückchen geschnitten und mit zu Faden gekochtem Zucker glasiert. Man stellt die Glasur während des Arbeitens in heißes Wasser, damit sie nicht hart wird. Das Backblech soll womöglich einen 1 cm hohen Rand haben. Sollte der Teig während des Auswellens kalt werden, kann man ihn im Backofen erwärmen. (Stückzahl: 80.)

1345. Basler Leckerle ohne Honig.

Zut.: 4 Eier, 1 Pfd. Zucker, 2 g Hirschhornsalz, 1/4 Pfd. ungeschälte, blätterig geschnittene Mandeln, 1/8 Pfd. in kleine Würfel geschnittenes Zitronat, 1/8 Pfd. würflig geschnittene Pomeranzenschale, die abgeriebene Schale einer 1/3 Zitrone, 1 Teel. Zimt, 1/3 Teel. feine Nelken, 1 Eßl. Kirschwasser und etwa 600 g Mehl. — Zur Glasur: 250 g Zucker, 1/8 l Wasser.

Eier und Zucker werden ¾ Std. gut gerührt, die anderen vorgerichteten Zutaten nach und nach darunter gemengt und der Teig auf dem Wellbrett glatt zusammengearbeitet. Der Teig wird ½ cm dick ausgewellt, mit Hilfe eines Lineals in längliche Vierecke geschnitten, die etwa 3½ cm breit und 5½ cm lang sind. Auf gut vorgerichtetem Blech werden diese Vierecke dicht nebeneinander gesetzt, in mittlerer Hitze etwa ½ Std. gebacken und noch heiß mit zu Faden gekochtem Zucker glasiert. Dann werden sie mit scharfem Messer in die vorgeschnittenen Stückchen geteilt. (Stückzahl: 75.)

1346. Einfache, weiße Lebkuchen.

Zut.: 4 Eier, 1 Pfd. Zucker, 60 g feingewiegte Mandeln, 60 g feingeschnittenes Zitronat, 60 g feingeschnittenes Orangeat, 20 g Zimt, 5 g feine Nelken, 1/2 Teel. Pottasche, 1 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 200 g Staubzucker, 4 Eßl. heißes Wasser.

Eier und Zucker rührt man 1 Std. schaumig, gibt die vorgerichteten Zutaten, Pottasche und das gesiebte Mehl zu und arbeitet die Masse auf dem Nudelbrett leicht zusammen. Nachdem der Teig ½ Std. geruht hat, wellt man ihn ½ cm dick aus, schneidet 4 cm

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

breite und 7 cm lange Lebkuchen davon, setzt diese auf ein vorgerichtetes Blech und bäckt sie in mäßig heißem Ofen hellgelb. Nach Belieben kann man die Lebkuchen auch über Nacht trocknen lassen. Nach dem Backen überzieht man sie mit Wasserglasur. Backzeit: 35—40 Min. (Stückzahl: 54.)

1347. Weiße Lebkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, 8 Eier, 2 g Ammonium, 1 Teel. feinverwiegte Zitronenschale, 15 g Zimt, 5 g feine Nelken, 1 g Cardamom, 3/4 Pfd. geschälte, blätterig geschnittene und auf einem Backblech im Backofen lichtgelb geröstete Mandeln, 60 g feingeschnittenes Zitronat, 60 g feingeschnittenes Orangeat, 300 g Weizenmehl, 100 g Kartoffelmehl, 12 Backoblaten.

Zucker und Eier werden 1/2 Std. tüchtig gerührt und die gut vorgerichteten Zutaten darunter gemengt. Nun streicht man von der Masse auf eine Oblate und wartet einige Minuten um zu sehen, ob der Teig nicht abfließt. Sollte dies der Fall sein, dann mengt man noch so viel Mehl darunter, bis die Masse auf der Oblate stehen bleibt. Nach dieser Probe wird der Teig aufgestrichen, und zwar auf 12 Backoblaten und in mäßiger Hitze etwa 45 Min. gebacken. Sobald die Kuchen aus dem Ofen kommen, werden sie samt der Oblate ein- oder zweimal geteilt, so daß man 24 oder 48 Lebkuchen erhält.

1348. Butterbrezeln mit Ammonium.

Zut.: 150 g Butter, 3 Eier, 300 g Zucker, 450 g Mehl, 1/2 Messerspitze Ammonium. — Zum Bestreichen: Eiweiß, Hagelzucker.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eier und Zucker noch weitere 10 Min. mitgearbeitet, Ammonium und Mehl darunter gemengt und der Teig auf dem Wellbrett zusammengeknetet. Man rollt bleistiftdicke Streifen aus, welche man zu Brezeln formt, die man über Nacht stehen läßt. Kurz vor dem Backen bestreicht man sie mit Eiweiß, taucht sie in Hagelzucker und bäckt sie auf bestrichenem Blech in guter Hitze etwa 30 Min. (Stückzahl: etwa 75.)

1349. Korinthenbrötchen.

Zut.: 65 g Butter, 65 g Zucker, 1 großes Eigelb, 65 g Korinthen, 2 Eßl. Rum, 65 g Mehl, 20 g Mandeln.

Die Korinthen werden verlesen, gewaschen, gebrüht, abgetrocknet, mit dem Rum in eine Tasse gegeben und zugedeckt. Hierauf rührt man die Butter schaumig, gibt Eigelb und Zucker zu, rührt den Teig nochmals 30 Min. und zieht nun die Korinthen nebst Rum und Mehl darunter. Von dem erhaltenen Teig setzt man mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech und zwar achtet man darauf, daß zwischen den einzelnen Häufchen ein Zwischenraum von etwa 8 cm bleibt. Alsdann werden die Brötchen, die im

Ofen breit auseinanderlaufen, mit den geschälten, grobverwiegten Mandeln bestreut und in mäßig heißem Ofen 15—20 Min. gebacken. Da das Backwerk sehr mürbe ist, muß es mit einem Schäufelchen vorsichtig vom Blech abgenommen werden. (Stückzahl: 14.)

1350. Brandenburger Brötchen.

Zut.: 125 g Mehl, 90 g Butter, 50 g Zucker, 1/2 Eigelb, 4 hartgekochte Eigelb, Prise Salz, die abgeriebene Schale 1/4 Zitrone, 1 Messerspitze Zimt. — Zum Belegen: Der Schnee von 1/2 Eiweiß, 15 g Zucker, 20 g geschälte Mandeln.

Unter das auf ein Wellbrett gesiebte Mehl schneidet man die einige Stunden vorher auf Eis gelegene Butter zu erbsengroßen Stückchen, gibt die durch ein Sieb gedrückten, gekochten Eigelb, Salz, Zucker, geriebene Zitronenschalen, Zimt und das frische Eigelb zu und arbeitet den Teig zusammen. Nachdem er 1/2 Std. gruht hat, wellt man ihn 1/2 cm dick aus, sticht mit kleinen Ausstechförmchen Sternchen u. dgl. aus, die auf das vorgerichtete Backblech gesetzt werden. Unter den steifen Schnee des Eiweiß zieht man leicht mit dem Schneebesen den Zucker, bestreicht die Mitte der Teigplätzchen mit Eiweiß und setzt kirschgroße Häufchen von der Eiweißmasse darauf. Diese garniert man mit den geschälten, keilförmig geschnittenen Mandeln und bäckt das Konfekt in mittlerer Hitze ungefähr 30 Min. (Stückzahl: 25.)

1351. Mailänder Brötchen.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Mehl, 3 Eigelb, Saft 1/2 Zitrone. — Zum Streichen: 2 Eigelb.

Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten langsam zugegeben und auf dem Wellbrett zu einem glatten Teig verarbeitet. Diesen läßt man einige Zeit ruhen, wellt ihn 1/2 cm dick aus, sticht mit verschiedenartigen Förmchen Brötchen aus, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen etwa 1/2 Std. (Stückzahl: 50—60.)

1352. Feines Buttergebäck.

Zut.: 3/4 Pfd. Butter, 190 g Zucker, 5 Eigelb, 1 Pfd. gesiebtes Mehl. — Zum Bestreichen: Eigelb.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und nach 1/4 Std. tüchtigem Rühren das gesiebte Mehl. Der Teig wird auf dem Wellbrett leicht zusammen gearbeitet und zum Steifwerden in die Kälte gelegt. Alsdann wellt man ihn 1/2 cm dick aus, sticht mit Blechförmchen Brötchen aus, bestreicht diese mit Eigelb und bäckt sie in mittlerer Hitze gelb. Backzeit: 30—40 Min. (Stückzahl 60—70.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1353. Seminarbrötchen.

Zut.: 1/2 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 4 Eigelb, 1 Eßl. Arrak, 1 Pfd. Mehl. — Zum Streichen: 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 50 g geschälte, grob verwiegte Mandeln, 60 g Hagelzucker.

Unter die schaumige Butter gibt man Eigelb, Zucker, Arrak, nach 1/2 Std. tüchtigem Rühren das gesiebte Mehl und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett leicht zusammen. Hierauf läßt man ihn 1/2—1 Std. ruhen, wellt ihn sodann 1/2 cm dick aus und sticht mit einer gezackten Ringform im Durchmesser von 4 cm kleine Küchlein aus. Diese werden mit Eigelb bestrichen, mit den vorbereiteten Mandeln und Zucker bestreut und in mittlerer Hitze etwa 30 Min. gebacken. (Stückzahl: 120.)

1354. Mürbe Plätzchen.

Zut.: 180 g Mehl, 50 g Zucker, 1/4 Pfd. Butter, 2 hartgekochte Eigelb, die abgeriebene Schale 1/2 Zitrone. — Zum Füllen: 2 Eßl. Marmelade. — Zum Streichen: Eigelb.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man die durchgetriebenen Eigelb, Zucker, Zitrone und das gesiebte Mehl und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett glatt zusammen. Man läßt ihn 1 Std. in einem kühlen Raum ruhen, wellt ihn hierauf messerrückendick aus und sticht mit einer Ringform im Durchmesser von 5 cm kleine Plätzchen aus. Auf die Hälfte derselben legt man in die Mitte 1/2 Teel. Marmelade, bestreicht den Rand leicht mit Eiweiß und setzt die andern Plätzchen darauf. Die Oberfläche wird mit Eigelb bestrichen. Nun bäckt man die Plätzchen in mittlerer Hitze etwa 30—40 Min. (Stückzahl: 18—20.)

1355. Vanillebrezeln.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 120 g Zucker, 1 Ei. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, das Mark einer halben Vanilleschote, 2 Eßl. Wasser.

Mehl, Butter und Zucker werden auf dem Wellbrett mit dem Messer so lange gearbeitet, bis die Butter nur noch durch kleine Körnchen kenntlich ist. Hierauf gibt man das Ei zu und arbeitet den Teig leicht zusammen. Nachdem er 1 Std. geruht hat, formt man auf dem mit Mehl bestäubten Wellbrett gleichmäßige Brezeln, setzt sie auf ein leicht gestrichenes mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie in mittelheißem Ofen ungefähr 20—25 Min. Während dieser Zeit rührt man mit den angegebenen Zutaten die Glasur an, welche dickflüssig sein muß, taucht die aus dem Ofen kommenden Brezeln mit der Oberseite ein und legt sie zum Abtrocknen auf ein Drahtgeflecht. (Stückzahl: 40.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1356. Schokoladebrezeln.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1 Ei. — Zur Schokoladeglasur: 50 g Couverture, 100 g Zucker, 1/4 l Wasser.

Diese werden auf die gleiche Weise hergestellt wie Vanillebrezeln (Nr. 1355); nach dem Backen werden sie mit einer Schokoladeglasur (Nr. 1218) überzogen.

1357. Zuckerbrezeln.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 2 Eier. — Zum Bestreichen: 2 Eigelb, 60 g Hagelzucker.

Die Butter wird mit dem Messer fein unter das Mehl geschnitten, Zucker und Eier leicht darunter gearbeitet und der erhaltene Teig 1/2 Std. in einen kalten Raum gelegt. Sodann rollt man auf dem mehlbestäubten Wellbrett bleistiftdicke, 26 cm lange Rollen, schlingt diese zu Brezeln und bestreicht sie, nachdem sie steif geworden sind, mit Eigelb. Nun drückt man sie mit der bestrichenen Seite in Hagelzucker, setzt sie auf ein vorbereitetes Blech und bäckt sie in guter Hitze knusprig. Backzeit: 20—25 Min. (Stückzahl: 65.)

1358. Butter-S.

Zut.: 3/4 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 6 Eigelb. — Zum Bestreichen: 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 60 g Hagelzucker.

Die Butter wird mit dem Messer so fein als möglich unter das Mehl geschnitten, die andern Zutaten darunter gemengt und der Teig mit kalten Händen leicht zusammen gearbeitet. Nun füllt man ihn in eine Backspritze, spritzt gleichmäßige S davon, welche nach 1 Std. mit Eigelb bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und in guter Hitze etwa 25—30 Min. gebacken werden. (Stückzahl: 70.)

1359. Haselnuß-S.

Zut.: 150 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Haselnüsse. Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 2 Eßl. heißes Wasser.

Die Butter wird so klein als möglich unter das auf dem Brett befindliche Mehl geschnitten, Zucker und feingeriebene Haselnüsse zugegeben und der Teig leicht zusammengearbeitet. Nachdem er in der Kälte 1/2 Std. geruht hat, werden „S" davon geformt, diese in mittlerer Hitze gebacken (25—30 Min.) und noch heiß mit der Glasur bestrichen. (Stückzahl: 40.)

1360. Haselnußstäbchen.

Zut.: 80 g Mehl, 60 g Butter, 60 g Zucker, 60 g geriebene Haselnüsse, 1 Eigelb.

Die Butter wird möglichst klein unter das auf ein Brett gesiebte Mehl geschnitten, die anderen Zutaten darunter gemengt und die

Masse zusammengearbeitet. Man läßt den so erhaltenen Teig in der Kälte ½—1 Std. ruhen, wellt mit den mehlbestäubten Händen 11—12 cm lange und bleistiftdicke Stäbchen davon, die auf dem bestrichenen Blech in mittlerer Hitze etwa 25 Min. gebacken werden. (Stückzahl: 45.)

1361. Vanillehörnchen.

Zut.: 140 g Mehl, 60 g geschälte, geriebene Mandeln, 30 g Vanillezucker, 120 g Butter. — Zum Umwenden: 80 g Vanillestaubzucker.

Mehl, Mandeln und Vanillezucker werden mit einem Messer auf dem Nudelbrett gemengt, die erwärmte, aber ja nicht flüssige Butter darunter gezogen und der Teig mit der Hand so leicht als möglich zusammengearbeitet. Nun formt man vorsichtig kleine Hörnchen, in der Länge von 7—8 cm, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie in schwacher Hitze etwa ¾ Std. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie vorsichtig (weil leicht zerbrechlich!) mit Vanillestaubzucker stark bestäubt. (Stückzahl: 25—30.)

1362. Vanillestangen.

Zut.: 180 g Butter, 300 g mit Vanille gewürzten Zucker, 4 große Eier, 330 g Mehl.

Der schaumig gerührten Butter gibt man Zucker und Eier zu, rührt alles zusammen ½ Std. und mengt zuletzt das gesiebte Mehl darunter. Von dieser Masse setzt man einen kleinen Eßlöffel voll in jede Falte des dazu bestimmten Bleches, welches man vorher mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut hat und bäckt die Stangen in mittlerer Hitze etwa 25 Min. Besitzt man nur eine Form, muß der zurückbleibende Teig bis zum Gebrauch möglichst kühl gestellt werden. (Stückzahl: 60.)

1363. Vanillestangen, anderer Art.

100 g Butter, 3 Eier, 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, ¼ Pfd. Mehl.

Die Zubereitung ist wie Nr. 1362. (Stückzahl: 32.)

1364. Hildabrötchen.

Zut.: 300 g Mehl, 150 g Butter, 120 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Ei. — 3 Eßl. Marmelade. — Zur Glasur: 125 g Staubzucker, 2 Eßl. Wasser.

Unter das auf das Wellbrett gesiebte Mehl schneidet man die Butter in möglichst kleine Würfel und arbeitet den Teig nach der Zugabe von Zucker und Ei auf dem Wellbrett glatt zusammen. Alsdann läßt man den Teig ½ Std. in der Kälte ruhen, wellt ihn ¼ cm dick aus und sticht mit einem runden Förmchen im Durchmesser von 5 cm Plätzchen aus. Diese werden auf ein bestrichenes

Blech gesetzt und in mittlerer Hitze etwa 20—30 Min. gebacken. Nach dem Backen bestreicht man die eine Hälfte der Brötchen mit Hägenmark oder Johannisbeermarmelade, legt die zweite Hälfte der Brötchen als Deckel darauf und überzieht die Oberfläche mit Wasserglasur. (Stückzahl: 45.)

1365. Spitzbuben.

Zut.: zum Teig: 300 g Mehl, 150 g Butter, 120 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Ei. — Zum Füllen: 4 Eßl. Hägenmarkmarmelade — Staubzucker.

Die Butter wird erbsengroß unter das mit Zucker gemischte Mehl geschnitten, das Ei dazu gemengt und der Teig nach dem Zusammenarbeiten zum Festwerden kalt gestellt; hierauf $^1/_3$ cm dick ausgewellt und mit 4 verschieden großen, gezackten Förmchen Brötchen ausgestochen, die auf dem vorgerichteten Blech in mittlerer Hitze etwa 25 Min. gebacken werden. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit Hägenmark und setzt sie so zusammen, daß der Boden etwa 5 cm, das oberste Brötchen dagegen nur 1½ cm Breite hat. Die zusammengesetzten Brötchen, „Spitzbuben" genannt, werden dick mit Staubzucker bestreut. (Stückzahl: 30.)

1366. Pistazienbrötchen.

Zut.: 100 g Mehl, 75 g Butter, 30 g Zucker, 65 g geschälte, geriebene Mandeln, ½ Messerspitze Zimt, 1 Teel. Backpulver, 3 Eßl. durchgetriebene Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade, 12 Pistazien. — Staubzucker.

Die möglichst kalte Butter schneidet man erbsengroß unter das auf dem Wellbrett liegende Mehl, gibt Zucker, Mandeln, Zimt und Backpulver darunter und arbeitet das Ganze mit tunlichst kalten Händen zu einem Teig. Dieser wird ¼ cm dick ausgewellt, mit einer Ringform im Durchmesser von 5 cm ausgestochen und die erhaltenen Küchlein in mittlerer Hitze etwa 20—25 Min. gebacken. Nach dem Erkalten wird die Hälfte der Brötchen mit Marmelade bestrichen, die zweite Hälfte darüber gelegt und in der Mitte der Brötchen ein ziemlich dünner, fingerbreiter Streifen Marmelade gestrichen. Alsdann belegt man den Streifen leicht mit einem Papierstreifen, bestreut das Brötchen dick mit Staubzucker und zieht den Papierstreifen weg. Die Pistazien werden gebrüht, abgezogen und fein verwiegt über den bestrichenen Marmeladenstreifen gestreut. (Stückzahl: 20—22.)

1367. Husarenkrapfen.

Zut.: 150 g Butter, 65 g mit Vanille gewürzten Zucker, 2 Eigelb, 160 g Mehl. — Zum Streichen: Eigelb. — Zur Garnitur: 1 Eßl. Marmelade.

Die schaumige Butter wird mit dem Zucker und den Eigelb ¼ Std. gerührt und mit dem Mehl vermengt. Man formt von dem

Teig markgroße Kugeln, drückt mit dem Finger in die Mitte eine Vertiefung ein und bestreicht das Ganze mit Eigelb. In die Höhlung legt man eine eingemachte Kirsche oder feste Marmelade und bäckt die Krapfen in mäßiger Hitze etwa 45 Min. (Stückzahl: 30.)

1368. Zimtwaffeln.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 2 Eier, 20 g Zimt, 1/2 Pfd. Mehl.

Unter die schaumige Butter gibt man Zucker und Eier und nach 1/4 Std. tüchtigem Rühren Zimt und Mehl. Von diesem Teig rollt man pfenniggroße Kugeln, die man nach einer Stunde im heißen Waffeleisen über Kohlenfeuer oder Gasflamme unter öfterem Wenden des Eisens gleichmäßig bäckt. (Stückzahl: 95—100.)

1369. Madeleines.

Zut.: 8 Eier, 250 g Zucker, 185 g Mehl, 1/2 Teel. Zitronensaft, 125 g zerlassene Butter.

Eier und Zucker schlägt man über Dampf in einer irdenen Schüssel zu einer steifen Masse, mengt vorsichtig Zitronensaft, das gesiebte Mehl und die zerlassene, ja nicht heiße Butter darunter und füllt die Masse in gut gestrichene Madeleinesförmchen. Man bäckt sie in schwacher Hitze hellgelb. Die Masse darf nach dem Schlagen nicht stehen bleiben, sondern muß sofort gebacken werden. Backzeit: 40—45 Min. (Stückzahl: 48.)

1370. Schokoladen-Biskuit.

Zut: zum Teig: 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 90 g Zucker, 45 g Mehl, 45 g Kartoffelmehl, 75 g zerlassene, ja nicht heiße Butter. Zur Glasur: 50 g Couverture, 100 g Zucker, 1/4 l Wasser.

Eigelb, ganze Eier und Zucker schlägt man auf der Seite des Herdes, bis sich der Teig schlängelt (30 Min.). Die anderen Zutaten werden schnell darunter gezogen und der Teig möglichst rasch in die gut bestrichenen und mit Mehl bestreuten Muschelformen gefüllt. Diese werden auf einem Blech in den Backofen gestellt und die Biskuits in mittlerer Hitze ungefähr 30—35 Min. gebacken. Nach dem Erkalten werden sie mit Schokoladenglasur (siehe Nr. 1218) überzogen. (24 Stück.)

1371. Prinzeßstangen.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 1/4 Pfd. Haselnüsse, 1/8 l Milch, 1/2 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. Arrak, 1 Eßl. Wasser.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man die geriebenen Haselnüsse, Zucker, Milch und Mehl und mengt dies gut durcheinander. Von dieser Masse spritzt man auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech mittelst Backspritze mit schmalem gezackten Ein-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

satz 10 cm lange Stangen und bäckt diese in mittlerer Hitze hellgelb. (Backzeit: 25 Min.) Nach dem Backen bestreicht man die Prinzeßstangen mit Arrakglasur. (Stückzahl: 75.)

1372. Nußbrötchen.

Zut.: 1/2 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Teel. Zimt, 1/2 Teel. Nelken, 1/2 Pfd. gemahlene Wallnüsse, 350 g Mehl. — Zum Streichen: Eigelb.

Die schaumig gerührte Butter wird mit dem Zucker 1/2 Std. gerührt, mit den anderen Zutaten vermengt und die Masse auf dem Brett leicht zusammengearbeitet. Der Teig hält schwer zusammen, weil er ohne Eier gearbeitet wird. Er wird dann 1/2 cm dick ausgewellt, mit einem runden, gezackten Förmchen Brötchen ausgestochen, welche man auf ein vorbereitetes Blech setzt. Man läßt sie 12 bis 24 Std. in der Kälte stehen, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in mäßig heißem Ofen 30—35 Min. (Stückzahl: 70.)

1373. Haselnußringe.

Zut.: 3/4 Pfd. Butter, 3/4 Pfd. Zucker, 3 Eier, 1 1/2 Pfd. Mehl, 135 g Haselnüsse. — Zum Bestreichen: Eigelb. — Zum Bestreuen: Haselnüsse, Hagelzucker.

Die Butter rührt man schaumig, gibt die übrigen Zutaten zu und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen. Hierauf läßt man ihn 1/2 Std. ruhen, wellt ihn 1/3 cm dick aus, sticht mit einer gezackten Form Ringe ab, bestreicht diese mit Eigelb, bestreut sie mit gehackten Haselnüssen und Hagelzucker und bäckt sie bei guter Hitze hellgelb. Backzeit: 30 Min. (Stückzahl: 90.)

1374. Schwabenbrötchen.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eier, 1/2 Teel. Zitronenschale, 1/2 Pfd. gemahlene Mandeln, 1/2 Pfd. Mehl. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 30 g Hagelzucker.

Die schaumige Butter wird mit dem Zucker und Eiern 3/4 Std. gerührt, die Mandeln, Zitronenschale und das gesiebte Mehl darunter gemengt, die Teigmasse auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet und 1/2 Std. zum Ruhen in die Kälte gestellt. Nach dieser Zeit wellt man den Teig 1/2 cm dick aus, sticht mit Blechförmchen verschiedenartige Plätzchen aus, setzt sie auf ein vorgerichtetes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, streut Hagelzucker darauf und bäckt die Brötchen in mittelheißem Ofen goldgelb. Backzeit: 25—30 Min. (Stückzahl: 60.)

1375. Gespritzte Butterringchen.

Zut.: 3/4 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 180 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1/4 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1 1/2 Eier.

Die Butter wird mit dem Messer so fein als möglich unter das Mehl geschnitten, mit Zucker, Mandeln und den verrührten Eiern

vermengt und der Teig in die Butterspritze gefüllt. Die durchgedrückten, gezackten Streifen werden zu Ringen geformt, auf ein vorbereitetes Blech gesetzt und nach einigen Stunden in mittlerer Hitze 30—35 Min. gebacken. (Stückzahl: etwa 54.)

1376. Kleienbrötchen.

Zut: zum Teig: 1 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 6 Eigelb. — Zur Makronenmasse: 5 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. geriebene Mandeln, 1 Teel. Zitronenzucker.

Die Butter wird mit dem Messer fein unter Mehl und Zucker geschnitten und mit den Eigelb auf dem Nudelbrett in einem kühlen Raum glatt zusammengearbeitet. Den erhaltenen Teig wellt man, nachdem er 1/2 Std. geruht hat, 1/2 cm dick aus, sticht mit einer gezackten Ringform Küchlein (4 cm breit) aus und setzt diese auf ein vorbereitetes Blech. Hierauf mengt man unter den steifen Schnee Zucker, Zitrone und Mandeln, setzt die Makronenmasse in kleinen Häufchen auf die Butterplätzchen und bäckt die Kleienbrötchen in mittlerer Hitze gelb. Backzeit: 30 Min. (Stückzahl: 90.)

1377. Bauernhütchen.

Zut.: zum Butterteig: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Butter, 3 Eigelb, 1 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Zur Fülle: 2 Eiweiß, 1/4 Pfd. Mandeln, 80 g Zucker.

Die Butter wird auf dem Wellbrett möglichst fein unter das Mehl und den Zucker geschnitten, Eigelb und Rahm zugegeben und das Ganze auf dem Brett zu einem glatten Teig zusammengearbeitet. Während man den Butterteig ruhen läßt, rührt man den steifen Eierschnee mit dem Zucker 1/4 Std. und zieht die geriebenen Mandeln darunter. Man wellt den Butterteig messerrückendick aus, sticht mit einer gezackten Ringform runde Plätzchen aus, setzt von der Fülle einen Teelöffel darauf, faßt den Rand an drei Stellen und drückt ihn über der Fülle leicht zusammen. Die so erhaltenen Hütchen werden auf ein vorbereitetes Blech gesetzt und in mittlerer Hitze 40—45 Min. gebacken. (Stückzahl: etwa 30.)

1378. Mandelherzen.

Zut.: 3/4 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1/2 Pfd. Butter, 1 Kaffeel. Zimt, 2 Eier. — Zum Bestreichen: 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 50 g Hagelzucker, 30 g geschälte, gehackte Mandeln.

Mehl und Zucker werden auf das Nudelbrett gegeben, die Butter darunter geschnitten und mit den anderen Zutaten leicht verarbeitet. Man stellt den Teig 1/2 Std. in die Kälte, wellt ihn 1/2 cm dick aus

und sticht mit einem Blechförmchen Herzen aus. Diese werden mit Eigelb bestrichen, mit Hagelzucker und Mandeln bestreut und auf gut vorbereitetem Blech in guter Hitze etwa 25—30 Min. gebacken. (Stückzahl: 80.)

1379. Balletschnitten.

Zut. zum Boden: 200 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb. — Zur Fülle: 100 g Butter, 5 Eigelb, 150 g Zucker, 150 g geschälte, gut trockene, geriebene Mandeln, 1 Teel. Zimt, Saft ½ Zitrone.

Die Zutaten zum Boden werden auf dem Wellbrett glatt zusammengearbeitet und zum Ausruhen 1 Std. kalt gestellt. Sodann rührt man zur Fülle die Butter schaumig und gibt abwechselnd Zucker und Eigelb zu. Nachdem man dies nach 10 Min. gerührt hat, mengt man Mandeln und Gewürz dazu. Sodann wellt man den Teig zu einem langen, 10 cm breiten und ¾ cm dicken Streifen aus, den man auf ein bestrichenes, bestäubtes Blech setzt. Oben darauf streicht man die Fülle, belegt den Streifen auf beiden Seiten mit glattgeschnittenen, gut ausgetrockneten Holzstäbchen und bäckt ihn in mittlerer Hitze ungefähr ½ Std. Nach dem Backen schneidet man 2 cm breite Streifen davon und bestreut sie noch heiß mit Staubzucker. (Stückzahl: 30—35.)

1380. Mandelzwieback.

Zut.: 6 Eier, 450 g Zucker, ½ Pfd. Mandeln, 450 g Mehl.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt und nach ½ Std. die blättrig geschnittenen Mandeln und Mehl darunter gemengt. Diese Masse füllt man in eine gut gestrichene Zwiebackform und bäckt sie schön gelb. (Backzeit: ½ Std.) Nach dem Erkalten schneidet man den Stollen in dünne Scheiben und bäht diese hellgelb.

1381. Schokoladeschnitten.

Zut.: 1 Eiweiß, 1 ganzes Ei, ½ Pfd. Zucker, 80 g geriebene Schokolade, ½ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln. — Zur Glasur: 1 Eiweiß, 65—70 g Staubzucker.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Ei und Zucker schaumig gerührt. Nun gibt man Schokolade und Mandeln zu, arbeitet den Teig auf dem Nudelbrett leicht zusammen, wellt ihn ¾ cm dick aus und schneidet 2 cm breite und 7 cm lange Streifen davon. Nachdem man diese glasiert hat, setzt man sie auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie in gelinder Hitze. (Backzeit: 35 bis 40 Min. Stückzahl: 25—30.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1382. Helenen-Schnitten.

Zut.: 150 g Mehl, 100 g Butter, 60 g Zucker, 30 g geriebene Schokolade, 70 g geriebene Mandeln, 1 Ei, das Mark $^1/_4$ Vanilleschote. — Zur Fülle: 70 g geschälte, geriebene Mandeln, 70 g Zucker, 1 Eiweiß. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 2 Eßl. Wasser.

Die Zutaten werden auf dem Wellbrett zusammengearbeitet und zum Ausruhen 1 Std. in die Kälte gestellt. Hierauf wellt man 2 Streifen von etwa 50 cm Länge und 8 cm Breite aus, formt an einem derselben durch Anschieben an den beiden Längsseiten einen 1 cm hohen Rand und gibt folgende Fülle darauf: Die geschälten geriebenen Mandeln werden mit Zucker und Eiweiß tüchtig verrührt und aufgestrichen. Hierauf bestreicht man den erhöhten Rand mit Eiweiß, gibt den 2. Streifen als Deckel darauf und drückt ihn mit dem Wellholz leicht an. Nun bäckt man den Stollen in mäßig heißem Ofen etwa 40—45 Min. Von Zeit zu Zeit drückt man mit zwei Transchiermessern den Stollen etwas zusammen, da er leicht in die Breite läuft. Sobald er fertig gebacken ist, schneidet man ihn in fingerbreite Streifen, welche man sofort mit Glasur überzieht. (Stückzahl: 32.)

1383. Mürbes Kaffeegebäck.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Butter, $^1/_2$ Pfd. Zucker, 2 Eigelb, 1 $^1/_2$ Eßl. dicken, süßen Rahm, 325 g Mehl. — Zum Bestreuen: 65 g Mandeln, 30 g Zucker, 2 Eiweiß.

Unter die schaumige Butter gibt man Zucker, Rahm und Eigelb, rührt beides zusammen 15 Min., mengt das Mehl darunter, wellt die Masse zu einer 40 cm langen und 25 cm breiten Platte aus, und legt diese auf ein bestrichenes Blech. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, der Zucker und die Hälfte der grobverwiegten Mandeln darunter gezogen, die Teigplatte damit bestrichen, die übrigen Mandeln darauf gestreut und der Kuchen in mittlerer Hitze etwa 35 bis 40 Min. gebacken. Sobald das Backwerk aus dem Ofen kommt, schneidet man es in 4 cm breite und 12 cm lange Schnitten. (20 Schnitten.)

1384. Mürbe Halbmonde.

Zut.: 100 g Mehl, 50 g Zucker, 100 g Butter, 3 hartgekochte Eigelb. — Zur Glasur: 120 g Staubzucker, 1 $^1/_2$ Eßl. Zitronensaft.

Das Mehl wird auf das Nudelbrett gesiebt, die Butter mit dem Messer fein darunter geschnitten, die hartgekochten, durch ein Sieb getriebenen Eigelb nebst dem Zucker zugegeben und die Masse mit möglichst kalten Händen rasch zusammengearbeitet. Nachdem der Teig in der Kälte 1 Std. geruht hat, wellt man ihn stark messerrückendick aus, sticht Halbmonde aus, setzt diese auf ein gut gestrichenes Blech und bäckt sie in mittlerer Hitze gelb. Nach dem Backen überzieht man sie sofort mit Zitronenglasur. (Stückzahl: 25—28.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1385. Mandelbrot.

Zut.: 3 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 1/2 Pfd. Mehl.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die länglich geschnittenen Mandeln, sowie das Mehl zugegeben und der erhaltene Teig etwa 1½ cm dick auf ein vorbereitetes Backblech gestrichen. Man bäckt die Masse in mittlerer Hitze ungefähr 40—45 Min. Sobald das Backwerk aus dem Ofen kommt, schneidet man es nach Belieben in lange, schmale oder viereckige Stückchen.

1386. Moskauer Waffeln.

Zut: zum Butterteig: 250 g Mehl, 75 g Mandeln, 75 g Staubzucker, 190 g Butter, etwas Vanillemark. — Zur Glasur: 80 g Staubzucker, 1/3 Eiweiß. — Zum Füllen: 4—5 Eßl. Marmelade.

Das Mehl wird auf das Brett gesiebt, die steife Butter klein darunter geschnitten und mit den geschälten, geriebenen Mandeln, dem Zucker und Vanille so leicht als möglich mit den öfters abzukühlenden Händen zu einem zarten Teig geknetet. Diesen läßt man 1 Std. in der Kälte ruhen, wellt zwei Streifen in der Dicke von 1/3 cm, in der Länge von 60 cm und in der Breite von 10 cm daraus und legt diese auf ein vorbereitetes Backblech. Mit Eiweiß und Zucker bereitet man eine Spritzglasur, füllt diese in kleine Tüten, spritzt auf einen Teigstreifen kleine Quadrate in der Größe von 1 cm und bäckt beide Teigstreifen in mittlerer Hitze etwa 30 Min. Noch heiß bestreicht man den unbespritzten Streifen mit Marmelade, setzt den bespritzten darauf und schneidet mit scharfem Messer kleine Waffeln in der Breite von 2 cm und in der Länge von 10 cm. (Stückzahl: 25.)

1387. Himbeerschnitten.

Zut.: 200 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb. — Zum Bestreichen: Himbeermarmelade. — Zur Makronenmasse: 2 Eiweiß, 1/4 Pfd. Zucker, 80 g geschälte, geriebene Mandeln. — Zum Bestreuen: 40 g geschälte, blätterig geschnittene Mandeln, — Zur Glasur: 90 g Staubzucker, 1 Eßl. Zitronensaft, 1/2 Eßl. heißes Wasser.

Mit Mehl, Butter, Zucker, Eigelb und Ei arbeitet man auf dem Wellbrett einen glatten Butterteig, den man zu 2 je ½ cm dicken und 6 cm breiten Streifen auswellt. Diese werden auf bestrichenem Blech in mittlerer Hitze etwa 25—30 Min. gebacken, sodann herausgenommen, mit Himbeermarmelade bestrichen und mit der vorher bereiteten Makronenmasse belegt. Oben darauf streut man geschälte, blätterig, geschnittene Mandeln und bäckt die Schnitten hellgelb, wozu man nochmals 20—25 Min. rechnet. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit Zitronenglasur und schneidet sie in 2 cm breite Streifen. Zur Makronenmasse wird der steife Schnee der Ei-

weiß mit dem Zucker 5 Min. gerührt und sodann die Mandeln darunter gemengt. (Stückzahl: 50—55.)

1388. Sandschnitten.

Zut.: 280 g Butter, 375 g Zucker, 280 g Kartoffelmehl, 100 g Mehl, 10 g geschälte, geriebene bittere Mandeln, 7 Eier, 1 Eßl. Arrak, die abgeriebene Schale 1 Zitrone.

Unter die schaumige Butter mengt man Zucker, 3 ganze Eier und 4 Eigelb und rührt die Masse ½ Std. Sodann würzt man mit Zitrone, Arrak, mengt die Mandeln, den Schnee der 4 Eiweiß nebst dem gesiebten Mehl leicht unter den Teig und füllt die Masse in eine gut vorbereitete schmale Zwiebackform. Man bäckt die Schnitten in guter Hitze etwa 40—50 Min. Beim Gebrauch schneidet man ½ cm dicke Scheiben davon. Gibt 3 Stollen in der Länge von 30 cm und in der Breite von 9—10 cm.

1389. Mandelschnitten.

Zut: zum Butterteig: ¼ Pfd. Mehl, 65 g Butter, 35 g Zucker, ½ Ei. — Zur Mandelmasse: 2 Eiweiß, ¼ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, ¼ Pfd. geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 3—4 Eßl. Himbeer- oder Johannisbeermarmelade.

Das Mehl wird auf das Brett gesiebt, die andern Zutaten mit dem Messer darunter gemischt und der Teig mit der Hand leicht zusammengearbeitet. Man läßt ihn in kühlem Raum ½ Std. ruhen, wellt einen 7 cm breiten und 42 cm langen Streifen davon und bäckt diesen auf bestrichenem, bestäubtem Blech in mittlerer Hitze 25 bis 30 Min. goldgelb. Unterdessen schlägt man das Eiweiß mit dem Zucker auf heißem Wasser bis sich die Masse schlängelt (etwa 15 Min.) und zieht die geschälten, länglich geschnittenen, im Backofen leicht gerösteten Mandeln darunter. Die erhaltene Masse verteilt man mit Hilfe eines Messers gleichmäßig auf den gebackenen Teigstreifen, den man vorher mit Himbeer- oder Johannisbeermarmelade bestrichen hat und bäckt den Streifen in mäßig heißem Ofen lichtgelb. Noch heiß schneidet man ihn in 2 cm breite Schnitten. (Stückzahl: 20.)

1390. Silberschnitten.

Zut.: 6 Eiweiß, 215 g Staubzucker, 35 g geschälte, geriebene bittere Mandeln, 215 g Mehl, 110 g zerlassene Butter.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem gesiebten Staubzucker ½ Std. tüchtig gerührt und das Mehl, die Mandeln und zuletzt die zerlassene Butter zugegeben. Die erhaltene Masse füllt man in die gut bestrichene, mit Mehl bestäubte, längliche Stollenform und bäckt sie in mäßig heißem Ofen ¾—1 Std. Nach dem Erkalten schneidet man den Stollen in ½ cm dicke Scheiben, welche man nach Belieben in wenig heißem Ofen bäht. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1391. Haselnußhufeisen.

Zut.: 4 Eiweiß, 1/2 Pfd. Staubzucker, das Mark 1/2 Vanilleschotte, 1/4 Pfd. Haselnüsse, 1/4 Pfd. Mandeln.

Der steife Eierschnee wird mit dem gesiebten Staubzucker ½ Std. gerührt, 3 Eßl. zur Glasur davon zurückbehalten und unter das übrige das Mark der Vanilleschote, die geriebenen Haselnüsse und Mandeln gemengt. Man läßt den erhaltenen Teig in kühlem Raum 1 Std. ruhen, wellt ihn auf dem mit Zucker bestreuten Wellbrett ½ cm dick aus und sticht mit einer gezackten und einer glatten Ringform Hufeisen aus. Dieselben werden nun pünktlich mit der zurückgestellten Glasur bestrichen und auf Papier in wenig heißem Ofen lichtgelb gebacken, wozu man ungefähr 40 Min. rechnet. Nach Belieben kann man die Hufeisen vor dem Backen 10—12 Std. in kühlem Raum ruhen lassen; sie bekommen in diesem Fall kleine Füßchen. Beim Einschieben in den Ofen muß man vorsichtig mit dem Gebäck umgehen, damit die Glasur nicht rissig wird. Nach dem Backen legt man das Papier auf eine nasse Tischplatte und löst das Gebäck nach 15 Min. vorsichtig ab. (Stückzahl: 18.)

1392. Zedernbrot.

Zut.: 3 Eiweiß, 3/4 Pfd. Staubzucker, 3/4 Pfd. Mandeln, Saft und Schale 1/2 Zitrone. — Zur Glasur: 1/2 Pfd. Staubzucker, Saft von 1 1/2 Zitronen.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem gesiebten Zucker, der leicht abgeriebenen Schale und dem Saft der Zitrone ½ Std. gerührt. Dazu gibt man die geriebenen Mandeln, arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen und läßt ihn ½ Std. in der Kälte ruhen. Sodann wellt man ihn mit Hilfe von Grießzucker ½ cm dick aus, sticht mit einer Halbmondform Brötchen aus, welche man auf ein mit Papier belegtes Blech setzt und in schwacher Hitze ungefähr 35—40 Min. bäckt. Während dieser Zeit rührt man den gesiebten Staubzucker mit dem Zitronensaft glatt, glasiert damit die aus dem Ofen kommenden Brötchen und läßt sie trocknen. (Stückzahl: 70.)

1393. Zimtsterne.

Zut.: 4 Eiweiß, 1/2 Pfd. Staubzucker, 8 g Zimt, 1/2 Pfd. Mandeln.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem gesiebten Staubzucker ½ Std. tüchtig gerührt, 4 Eßl. des Gerührten zur Glasur weggenommen und Zimt und geriebene Mandeln zugegeben. Nun nimmt man den Teig auf das mit Grießzucker bestreute Wellbrett, wellt den Teig mit Hilfe von Zucker ¾ cm dick aus und sticht Sterne im Durchmesser von 6 cm aus. Diese werden mit der zurückbehaltenen Masse pünktlich glasiert und auf einem mit Papier belegten Blech sofort oder nach einigen Std. in wenig heißem Ofen 40 Min. gebacken. (Stückzahl: 35—38.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1394. Vanillesterne.

Zut.: 3 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, das Mark 1 Vanilleschote. — Zur Glasur: 1 Eiweiß, 60 g Staubzucker.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Zucker 1/2 Std. gerührt; dazu gibt man das Mark der Vanilleschote und die geschälten, geriebenen Mandeln. Nun arbeitet man den Teig auf dem Nudelbrett leicht zusammen und läßt ihn in der Kälte 1 Std. ruhen. Hierauf wellt man ihn stark 3/4 cm dick aus und sticht Sterne aus. Diese setzt man auf ein mit weißem Papier belegtes Blech und glasiert sie am andern Tag. Zur Glasur wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit Staubzucker und etwas Vanille 20 Min. gerührt. Die Sterne werden in mittlerer Hitze gebacken. 40 Min. (Stückzahl: 35—38.)

1395. Schokolademuscheln.

Zut.: 4 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. geriebene Schokolade, 1/2 Pfd. geriebene Mandeln, 1 Messerspitze Zimt.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem Zucker 1/2 Std. gerührt, mengt die übrigen Zutaten darunter und formt von dem erhaltenen Teig Kugeln in der Größe einer Mark. Man läßt diese 1 Std. ruhen, drückt sie sodann in eine Muschelform und legt sie nach dem Herausklopfen auf ein mit Papier belegtes Blech. Die Muscheln werden in mäßiger Hitze etwa 35—40 Min. gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, legt man das Papier auf einen naßgemachten Tisch und löst nach 10 Min. die Muscheln vom Papier los. (Stückzahl: 50.)

1396. Mandelbögen.

Zut.: 3 Eiweiß, 175 g Staubzucker, 175 g geschälte, getrocknete, blätterig geschnittene Mandeln, 1 Teel. Zitronensaft, Oblaten.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß mengt man auf der Seite des Herdes den Zucker und schlägt die Masse bis sie lauwarm ist; der Teig darf ja nicht heiß werden. Nun gibt man die Mandeln, sowie Zitronensaft zu und streicht den Teig 1/2 cm dick auf Oblaten. Mit einem scharfen Messer schneidet man 2 cm breite und 12 cm lange Streifen davon, legt diese über ein stark gewölbtes Blech und bäckt sie in mäßig heißem Ofen 30—35 Min. (Stückzahl: 18.)

1397 Haselnußbögen.

Zut.: 3 Eiweiß, 200 g Grießzucker, 250 g Haselnüsse, Oblaten.

Die Haselnüsse werden so lange in den Backofen gelegt, bis sich die Schalen leicht abstreifen lassen. Sodann schneidet man sie in

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

feine Blättchen, legt sie auf ein Blech und röstet sie im Backofen zu lichtgelber Farbe. Unter den steifen Schnee der Eiweiß gibt man den Zucker und schlägt die Masse auf der Seite des Herdes bis sie anfängt dick zu werden (etwa 20 Min.); die Masse darf nicht heiß, sondern nur warm werden. Nun gibt man sofort die Haselnüsse dazu und streicht die Masse 1 cm dick auf Oblaten. Alsdann werden 2 cm breite und 13 cm lange Streifen davon geschnitten, diese über ein gewölbtes Blech gelegt und die Bögen in wenig heißem Ofen etwa 30 Min. gebacken. (Stückzahl: 20—24.)

1398. Schokoladebögen.

Zut.: 2 Eiweiß, 80 g Zucker, 35 g Schokolade, 120 g geschälte, blätterig geschnittene Mandeln, Oblaten.

Die geschälten, blätterig geschnittenen Mandeln werden im Backofen gelb geröstet und fein gerieben. Hierauf wird der steife Schnee der Eiweiß mit dem Zucker auf der Seite des Herdes geschlagen, bis die Masse anfängt dick zu werden (20 Min.). Während dieser Zeit läßt man die Schokolade im Backofen erweichen, um sie dann gut verrührt unter die geriebenen Mandeln zu mengen. Die fertige Eiweißmasse wird ebenfalls unter die Mandeln gezogen, das Ganze ½ cm dick auf Oblaten gestrichen und in 2 cm breite und 7 cm lange Streifen geschnitten. Diese legt man auf ein gewölbtes Blech und bäckt sie in schwacher Hitze ungefähr 30 Min. (Stückzahl: 22—25.)

1399. Makronen.

Zut.: 1 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1 Pfd. Zucker, 2 Eiweiß, Schale ½ Zitrone, 6 Eiweiß.

Mandeln, Zucker und 2 Eiweiß werden in einer Messingpfanne gut gemengt und auf der nicht zu heißen Herdplatte so lange gerührt, bis sich die Masse zusammenballt. Nun mengt man die abgeriebene Schale der Zitrone und den Schnee der 6 Eiweiß darunter, formt mit 2 Teel. gleichmäßige Makronen oder spritzt die Masse mit Hilfe eines Spritzsackes und einer gezackten Tülle auf ein belegtes Blech. Die Makronen dürfen nur in sehr mäßig heißem Ofen hellgelb gebacken werden. Sobald sie aus dem Ofen kommen, legt man das Papier auf einen naßgemachten Tisch und löst die Makronen nach etwa 5 Min. vorsichtig ab. (Backzeit: 40—50 Min. Stückzahl: 100—110.)

1400. Schaummakronen.

Zut.: 6 Eiweiß, ½ Pfd. Zucker, Saft ¼ Zitrone, ½ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln.

Zucker und Eiweiß werden in einer irdenen Schüssel über Dampf zu einer steifen Masse geschlagen. Hierauf gibt man Mandeln und

Zitrone zu, formt mit 2 Teel. längliche Makronen, legt diese auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie in schwacher Hitze hellgelb. Zum Ablösen legt man sie auf die nasse Tischplatte. (Backzeit: 40—50 Min. Stückzahl: 75.)

1401. Französische Makronen.

Zut.: 1/2 Pfd. Mandeln, 1/2 Pfd. Zucker, 3 1/2 Eiweiß, einige Tropfen Zitronensaft. — Zur Garnitur: 25 g geschälte Mandeln, 1 Eßl. Gelee.

Die Mandeln werden gebrüht, geschält, gerieben und mit dem Zucker und einem Eiweiß in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes so lange abgerührt, bis die Mitte sich zu einem Kloß zusammenballt. Die übrigen Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, mengt sie nebst dem Zitronensaft unter die erkaltete Mandelmasse und formt mit naßgemachten Händen pfenniggroße Kugeln, von welchen man immer drei zusammen auf ein mit Papier belegtes Blech setzt. Die Mandeln zur Garnitur schneidet man in feine Blättchen, steckt je drei davon in ein Konfektstückchen und bäckt letztere in sehr mäßig heißem Ofen ungefähr 40 Min. Sobald das Konfekt erkaltet ist, kommt in die Mitte erbsengroß Johannis- oder Himbeergelee. (Stückzahl: 54—55.)

1402. Grießmakronen.

Zut.: 8 Eiweiß, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mandeln, 1/2 Pfd. Grieß, Saft 1/2 Zitrone

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Zucker 1/2 Std. tüchtig gerührt. Darunter mengt man Zitronensaft, die geriebenen Mandeln und den Grieß und formt mit 2 Teel. längliche Makronen, welche man auf ein mit Papier belegtes Blech setzt und in mäßig heißem Ofen etwa 3/4 Std. bäckt. Sobald sie aus dem Ofen kommen, legt man das Papier auf die nasse Tischplatte; nach etwa 5—10 Min. kann man die Makronen leicht ablösen. (Stückzahl: 120.)

1403. Hägenmarkmakronen.

Zut.: 4 Eiweiß, 375 g Staubzucker, 2 Eßl. Hägenmark, 1/2 Pfd. geriebene Mandeln.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß gibt man den gesiebten Staubzucker und rührt die Masse 30 Min. Sodann gibt man möglichst dickflüssiges Hägenmark zu, rührt die Masse gut durch und nachdem man 2 Eßl. voll zur Glasur weggenommen hat, mengt man die Mandeln darunter. Nun setzt man mit 2 Teel. Makronen auf ein mit Papier belegtes Blech, drückt in der Mitte eine kleine Vertiefung ein, gibt in jede Makrone eine kleine Messerspitze von der zurückbehaltenen Glasur und bäckt die Makronen in wenig heißem Ofen ungefähr 40—45 Min. (Stückzahl: 50—56).

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1404. Orangenmakronen.

Zut.: 280 g Zucker, 280 g geschälte, geriebene Mandeln, 3 Eiweiß, Saft und Schale 1 Orange, 50 g geriebenes Weißbrot oder Zwieback. — Zur Glasur: 1/2 Eiweiß, 60 g Staubzucker.

Die leicht abgeriebene Schale der Orange wird nebst dem Saft und dem Zucker unter den steifen Schnee der Eiweiß gemengt und 1/4 Std. gerührt. Hierauf gibt man die Mandeln und die Brotkrumen dazu, formt mit 2 Teel. kleine Makronen, setzt diese auf ein mit Papier belegtes Blech, drückt in die Mitte eine Vertiefung ein, welche man mit Glasur füllt und bäckt die Makronen in gelinger Hitze etwa 40—45 Min. Zur Glasur wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit dem Staubzucker 10 Min. gerührt. (Stückzahl: 60.)

1405. Schokolademakronen.

Zut: 1/2 Pfd. Mandeln, 60 g Zucker, 1/4 Pfd. Schokolade, 1 Teel. Zimt, 1/2 Pfd. Zucker, 4 Eiweiß.

Die Mandeln werden dünnblätterig geschnitten, auf ein Backblech gebreitet, mit den 60 g Zucker bestreut und in mäßiger Hitze im Backofen hellbraun geröstet. Sodann gibt man die geriebene Schokolade, Zimt und Zucker zu, läßt die Masse erkalten und zieht den steifen Schnee der Eiweiß darunter. Vom erhaltenen Teig formt man mit der mit Zucker bestreuten Hand nußgroße Kugeln, setzt sie auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie nach 1—2 Std. in sehr gelindem Ofen bis sie sich fest anfühlen. (Stückzahl: 75. Backzeit: 3/4 Std.)

1406. Haselnußmakronen.

Zut.: 1/2 Pfd. Haselnüsse, 1/2 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 4 Eiweiß. — Zum Bestecken: 50 g Haselnüsse.

Den steifen Schnee der 4 Eiweiß rührt man mit dem Zucker 1/2 Std., gibt die gemahlenen Haselnüsse dazu und rollt mit den mit Zucker bestreuten Händen gleichmäßige Kugeln, welche man auf ein mit Papier belegtes Blech setzt. In die Mitte einer jeden Kugel drückt man eine Haselnuß und bäckt die Makronen in mäßiger Hitze etwa 40 Min. Sie sollen ein hellbraunes Aussehen haben. (Stückzahl: 45.)

1407. Mandelhäufchen.

Zut.: 3 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, Saft 1/2 Zitrone, 1/2 Pfd. geschälte, fein geschnittene Mandeln.

Das steif geschlagene Eiweiß rührt man mit dem Zucker 1/2 Std., mengt Zitronensaft und Mandeln darunter und setzt mit Hilfe von

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech. Das Backwerk braucht in mäßig heißem Ofen etwa 40—45 Min. Backzeit. (Stückzahl: 50—55.)

1408. Mandelmerinken.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Mandeln, 2 Eiweiß, 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Eßl. Gelee.

Die Mandeln werden geschält, in feine Blättchen geteilt, im Backofen leicht geröstet und auf ein weißes Blatt Papier gelegt. Sodann werden die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker leicht darunter gezogen und mit Hilfe von 2 Teel. längliche Häufchen geformt. Diese werden auf das mit Mandeln bestreute Papier gegeben, leicht in den Mandeln gewälzt und mit dem Teel. eine kleine Vertiefung zum Füllen des Gelees eingedrückt. Man bäckt die Mandelmerinken in schwacher Hitze 40—45 Min. und füllt sie nach dem Erkalten mit Gelee. (Stückzahl: 32.)

---

33. Eis-, Blätterteiggebäck, Pralines u. dgl.

1409. Blätterteigkrapfen.

Zut.: Blätterteig von $^1/_2$ Pfd. Mehl, 250 g Butter, 1 Ei, $^1/_8$ l Wasser, Prise Salz. — 4 Eßl. Marmelade, 2 Eigelb. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. heißes Wasser, 1 Eßl. Arrak.

Der fertige Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt und Quadrate oder runde gezackte Küchlein im Durchmesser von 8 cm davon geschnitten. In jedes der Teigstückchen setzt man einen ½ Teel. Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeermarmelade, bestreicht den Rand mit wenig Wasser oder Eiweiß und formt Brieftaschen, Hörnchen, Käppchen, Halbmonde usw. davon. Diese werden mit Eigelb bestrichen, auf das nasse Blech gesetzt und in guter Hitze ungefähr 30 Min. gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit der vorher verfertigten Arrakglasur. (Stückzahl: 20—24.)

1410. Blätterteigwaffeln.

Zut: zum Blätterteig: 150 g Mehl, 150 g Butter, $^1/_{12}$ l Wasser, $^1/_2$ Ei, Prise Salz. — Zum Füllen: Marmelade.

Der Blätterteig (Nr. 1100) wird messerrückendick ausgewellt und 6 Teigplatten im Durchmesser des Waffeleisens daraus geschnitten.