

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

20. Backwerk.

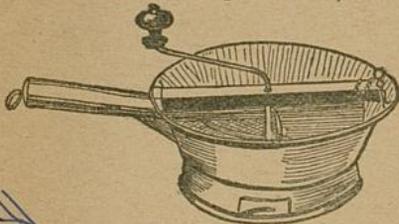
**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

## 20. Backwerk.

### I. Allgemeines.

1. Das Geraten jedweder Bäckerei hängt vorzüglich von 3 Bedingungen ab. Die Zutaten müssen tadellos und vollständig frisch sein. Das Verarbeiten derselben muß gut und richtig vor sich gehen. Der zum Backen erforderliche Hitzeegrad muß gut getroffen sein.

2. Die Zutaten. Über die Zutaten merke man sich, das Mehl darf nicht an einem feuchten Ort aufbewahrt werden. Es muß völlig trocken sein. Zu feinerem Gebäck muß das Mehl ebenso wie der geriebene Zucker vor dem

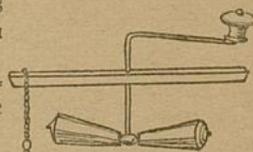


Mehlrührsieb.

Gebrauch durch ein Sieb gerührt werden. Man wendet nur gute Butter an und entfernt durch Waschen und Kneten die salzigen und wässerigen Teile. Topf- oder Sahbutter läßt man vorher langsam schmelzen und gießt sie vom käsigen Bodensatz ab. Die Eier müssen ebenfalls frisch sein. Da ein einziges Ei durch schlechten Geschmack das ganze Gebäck verderben kann, so muß man die Eier stets einzeln in einem besonderen Gefäß aufschlagen. Bei Herstellung von Hefengebäck muß man die Zutaten wenigstens einige Stunden, in kalter Jahreszeit abends vorher, in ein warmes Zimmer stellen. Andere Bäckereien müssen dagegen mit kalten Zutaten bereitet werden.

Die Gewürze sowohl, wie Rosinen und Korinthien müssen von bester Qualität sein. Über die Vorbereitung s. 3. Abschnitt.

3. Das Treiben der Kuchen. Die Preßhefe oder Bäreme, die der Bierhefe vorzuziehen ist, darf nicht bröcklig sein, sondern muß sich wie Speck schneiden lassen. Noch einfacher und vorteilhafter lassen sich die gerührten Kuchen mit Backpulver oder mit Natron und Cremortartari herstellen. Sehr zu empfehlen sind auch die Backmehle, welche nicht nur den treibenden Stoff, sondern auch alle gewünschten Auzengewürze enthalten. Derartige Kuchen lassen sich viel schneller bereiten als Hefenteigkuchen und geraten immer.

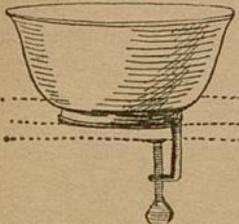


Drehvorrichtung zum Sieb.

4. Das Einrühren der Hefenkuchen geschieht an einem zugfreien warmen Orte. Um die Butter zu Schaum zu rühren, stellt man sie einige Minuten auf kochendes Wasser oder an eine warme Herdstelle, damit sie erweicht, aber nicht schmilzt. Man reibt sie dann mit einer Reibekeule in der Reibsatte, bis sie Blasen wirft.

5. Das Einrühren von Blätter- und Buttermehl, sowie der mit Backpulver oder Backmehl hergestellten Kuchen muß an einem kühlen Orte geschehen. Diese Kuchen dürfen auch nicht vor dem Backen ausgehen, sondern müssen so lange am kühlen Orte stehen bleiben, bis sie in den Ofen geschoben werden. Die Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen werden soll, halte man vorher ebenfalls kühl.

6. Das Rühren muß ohne Unterbrechung sehr rasch und lebhaft geschehen und darf nicht langsamer beendet werden, als angefangen worden ist. Auf diese Weise reicht  $\frac{1}{4}$  Stunde für das Rühren nach der Mischung hin. Stundenlang rühren nützt zu nichts und ist nur zeitraubend. Ist der Teig gut gerührt, so wird er noch dadurch ungemein verbessert, daß die Masse ununterbrochen  $\frac{1}{4}$  Stunde recht derbe geschlagen wird. Bei einem weichen Teige geschieht dieses mit der runden Seite des Rührlöffels, bei festeren Teigen schlägt man mit den Händen. Hierauf stelle man den Geferteig an einen warmen, zugfreien Ort, bedecke ihn mit einem sauberen, erwärmten Tuche und lasse ihn



Teigrührschüssel.

langsam  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden aufgehen.

7. Das Hebstück. Zu Hefeteig setzt man oft erst ein Hebstück. Man zer kleinert dazu die Wärme, zerquirt sie mit lauwärmer Milch, fügt etwas Zucker hinzu und gießt die Masse in eine Schüssel mit Mehl. Nun verrührt man beides leicht

miteinander und stellt das Hebstück mit einem Tuche zugebedt an einen warmen Ort. Sobald es etwa um das Doppelte hoch gegangen ist, kann man es weiter zum Teig verarbeiten.

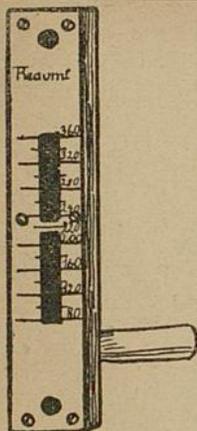
8. Die Formen und Bleche, die man zum Kuchenbacken verwendet, dürfen niemals ausgewaschen werden, sondern müssen immer wieder nur mit Löschpapier gesäubert werden. Vor dem Backen streicht man sie mittels eines Pinsels mit zerlassener Butter aus. Man kann für feinere Kuchen die Formen auch mit Papier auslegen oder mit geriebener Semmel austreuen. Bei Kuchen mit Hefeteig oder Backpulver darf man die Formen nur halb voll Teig füllen.

9. Der Hitzeegrad. Wichtig für das Gelingen ist der Hitzeegrad. Diesen muß man erst ausprobieren und gegebenenfalls die Hitze durch Nachlegen von Feuerung resp. durch Öffnen oder Schließen der Klappen regulieren. Wenn sich ein in den Ofen gelegtes Papier schnell gelb färbt, so ist dies der erste Hitzeegrad, für Blätter-, Butter- und Hefeteig geeignet. Wird das Papier langsam gelb, so hat die Hitze den zweiten Grad erreicht, der für die meisten Kuchen nötig ist. Wird das Papier erst nach geraumer Zeit gelb, so ist dies der dritte Hitzeegrad, geeignet für Gebäck, das austrocknen muß.

10. Das Garsein der Kuchen. Vom Garsein der Kuchen überzeuge man sich durch Hineinstecken eines spitzen Hölzchens oder einer Stricknadel bis auf den Grund des Kuchens. Beim Herausziehen darf nichts vom Teig daran hängen bleiben. Alsdann ist der Kuchen gar. Ist der Kuchen aus dem Ofen genommen, so stellt man die Form etwa 10 Minuten an einen warmen



Teig kneten.



Backthermometer.

zugfreien Ort, nehme dann erst den Kuchen heraus, bringe ihn aber noch nicht gleich in ein kaltes Zimmer. Auch vermeide man, den Kuchen beim Herausnehmen zu schütteln oder stark zu bewegen, wodurch die Kuchen leicht zusammenfallen.

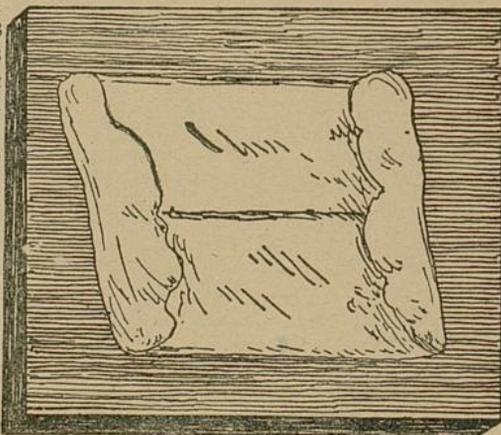
11. Glace oder Zuckerguß zu Torten oder kleinem Backwerk. 125 Gramm feine durchsiebte Raffinade, 1 zu Schaum geschlagenes Eiweiß, Saft einer Zitrone oder 1 Eßlöffel Rum oder Arrak. — Zucker und Zitronensaft werden gerührt und das Eiweiß teelöffelweise allmählich hinzugegeben, während man den Guß fortwährend nach einer Seite hin rührt, bis er schneeweiß geworden. Dies wird, wenn der Kuchen auf der Schüssel erkaltet ist, darüber gestrichen und getrocknet.

12. Zuckerguß unschädlich zu färben. Man kann Zuckerguß nach Nr. 11 auf folgende Weise färben. Man läßt den Zitronensaft fort und färbt braun, indem man etwas geriebene Schokolade in die Masse rührt; rosa oder hochrote Farbe erzielt man durch einen kleineren oder größeren Zusatz von Breton. Blau färbt man mit Veilchensaft und gelb mit Zitronenzucker oder etwas Safran, worauf einige Tropfen Branntwein gegeben sind. Um grün zu färben, tut man das Eiweiß, das zum Zucker gebraucht werden soll, mit 35 Gramm rohen Kaffee in ein Löffchen und läßt es eine Nacht stehen, worauf es am anderen Tage grün ist, oder man verwendet den Saft aus zerstoßenen Spinatblättern.

13. Spritzglasur. 150 Gramm weißer Puderzucker wird mit 1 Teelöffel Zitronensaft und 1 Eiweiß dick und schaumig gerührt. Nun macht man die Probe, ob ein mit dieser Glasur aufgesetzter Punkt fest stehen bleibt oder nicht. Sollte der Punkt auseinanderlaufen, so fügt man noch Puderzucker hinzu, bis die Glasur die nötige Festigkeit zeigt.

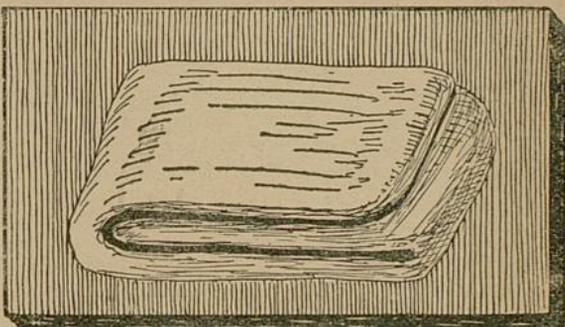
14. Streuzucker oder Hagelzucker. Man gibt 125 Gramm Mohnsamen in eine flache Schüssel und kocht 125 Gramm Zucker, den man vorher in Wasser getaucht hat. Wenn er nicht mehr heiß ist, gibt man 1 Löffel voll auf den Mohnsamen und rührt ihn mit der flachen Hand so lange, bis er anfängt kalt zu werden; dies wiederholt man 6—8mal, bis der Zucker verbraucht ist. Man kann ihn, wie unter Nr. 12 angegeben, unschädlich färben.

15. Blätterteig feinsten Art. 500 Gramm feines, trocknes Mehl, ebensoviel gute Butter, ungefähr 1—1½ Tasse kaltes Wasser, 1 Glas Rum oder Arrak und 1 ganzes Ei. — Abends vorher wird die Butter gut ausgewaschen, einen Finger dick platt auseinander gedrückt und auf einem Teller in den Keller gestellt. Am andern Tage macht man in der Mitte des



Blätterteig, einmal ausgerollt.

Mehls eine Vertiefung, gibt Ei, Wasser und Rum hinein, rührt mit einem Messer das Mehl dazu und verarbeitet den Teig mit den Händen. Er darf nicht zu steif sein, aber auch nicht an den Händen kleben. Dann rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, legt die Butter darauf und schlägt den Teig rechts und links



Blätterteig, zweimal aufgerollt.

über die Butter, ebenso auch die beiden andern Seiten und läßt ihn im Kalten  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen. Darauf wird er ausgerollt, wobei man zum Über- und Unterstäuben nur wenig Mehl nehmen darf. Der Teig wird nun mit einem reinen Handbesen abgestäubt, damit kein Mehl darauf liegen bleibt, und dann nach angegebener Weise zum zweiten Male zusammengeschlagen, worauf man ihn wieder  $\frac{1}{2}$  Stunde liegen läßt. So geschieht es noch zweimal.

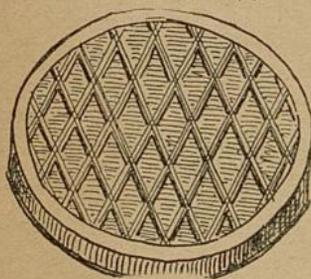
16. Teighoden zur Torte. Ehe der Teig (Nr. 15) zum vierten Male ausgerollt wird, schneidet man ein Stück zum Rand ab, rollt alsdann das größere Stück dünn aus, legt einen Blechdeckel von gewünschter Größe darauf, fährt mit dem Tortenrädchen herum und schneidet den Tortenboden aus. Nun stäubt man etwas Mehl darüber, schlägt den Teig kreuzweis zusammen, weil man ihn so besser auf die Platte bringen kann, stäubt, sobald er auf der Backplatte liegt, das Mehl rein ab, bestreicht ihn ringsum, wo der Rand zu liegen kommt, mit Ausnahme der Schnittflächen, mit etwas Ei oder auch Wasser, legt von dem abgeschnittenen und ausgerollten Teig einen Rand darauf und sticht an verschiedenen Stellen mit dem Messer hinein, wodurch Blasen verhütet werden. Nachdem der Teig also behandelt, muß er ohne Aufschub sofort in den Ofen, andernfalls kann der Blätterteig nicht geraten. Man bade ihn beim 1. Hitze grad nicht über  $\frac{1}{2}$  Stunde.

17. Buttermteig für Torten. Zu 500 Gramm feinem Mehl nimmt man 375 Gramm gute, ausgewaschene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und 2 Eßlöffel Franzbranntwein. Das Mehl wird in eine Schüssel getan, die Butter in kleine Stücke zerpflückt und unter das Mehl gemischt. Dann wird in der Mitte eine Vertiefung gemacht, in die man die Eier, mit 1 kleinen Obertasse Wasser zerschlagen, nebst dem Branntwein hineingibt. Nun wird mit dem Messer ein Teig daraus gemacht, der wie Blätterteig viermal ausgerollt und zu beliebigen Zwecken benutzt wird.

18. Guter Buttermteig zu Torten und Pasteten. Man nimmt hierzu 500 Gramm feines Mehl, 300 Gramm gute, ausgewaschene Butter, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz und so viel kaltes Wasser, etwa 1 Obertasse, daß der Teig nicht an den Händen klebt. Nachdem man den Teig geknetet, legt man ihn, in eine Serviette gebunden, über Nacht in kaltes Wasser und rollt ihn am andern Morgen aus. Für Pasteten bleibt er ohne Zucker, für Obstuchen arbeitet man vor dem Ausrollen noch 75 Gramm durchgeseibten Zucker hinzu. Soll die Torte mit einem Gitter belegt werden, so muß man 625 Gramm Mehl nehmen.

19. Guter Mürbeteig zu Torten. Zu 500 Gramm feinem Mehl nehme man 300 Gramm Butter, 125 Gramm durchgeseihten Zucker, 125 Gramm gestoßene Mandeln, 1 Eidotter, 9 hart gekochte, fein gehackte Eigelb, und so viel Weißwein, daß ein Teig daraus gemacht werden kann, der sich leicht rollen läßt. Hiervon backt man ein Unter- und ein Oberblatt oder eine Bittertorte.

20. Sahneteig zu Torten und Pasteten. 500 Gramm feines trocknes Mehl, 300 Gramm ausgewaschene Butter, reichlich  $\frac{1}{2}$  Liter dicke säuerliche (nicht saure) Sahne, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker und  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz. — Die Butter wird in Stücken zerpfückt, mit dem Mehl vermischt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, die Zutaten werden hineingegeben, und im Kalten wird mit einem Messer so lange Mehl nach der Mitte hingezogen und gerührt, bis der Teig mit der Hand bearbeitet werden kann. Ist er fertig, so muß man ihn über Nacht, oder wenigstens einige Stunden, in den Keller legen, weil man ihn sonst nicht rollen kann. Soll der Teig aber sogleich ausgerollt werden, so darf man nur



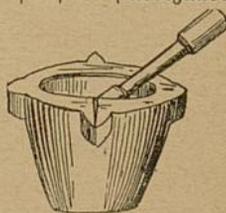
Ei ttertorte.

reichlich die Hälfte der Sahne nehmen. — Zu Pasteten bleibt der Zucker weg

21. Hefeteig zu Obsttuchen. 500 Gramm feines, gewärmtes Mehl, 250 Gramm ausgewaschene Butter, 1 Ei, 2 Eidotter, 3 Eßlöffel Zucker, reichlich  $\frac{1}{2}$  Liter lauwarme Milch, 35 Gramm Bäreme und 1 Teelöffel Salz. Die Hälfte des Mehls setzt man mit der Milch und der Bäreme zum Hebstück an. Nachdem es gut aufgegangen, arbeitet man das übrige Mehl, sowie die anderen Zutaten hinzu, schlägt den Teig nach Vorschrift, rollt ihn mit dem Mangelholz auseinander zur richtigen Größe und stellt ihn zum Aufgehen an einen warmen, zugfreien Ort.

## II. Torten und Kuchen.

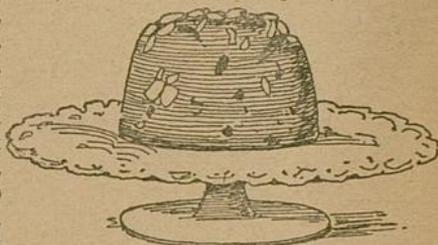
22. Königsberger Marzipan.  $\frac{1}{2}$  Kilogramm beste süße Mandeln, worunter 20 Gramm bittere, werden gebrüht, geschält und 24 Stunden zum Trocknen ausgebreitet. Hierauf stößt man sie so fein wie Mehl, daß kein Klümpchen darin zu finden ist, und vermischt sie mit  $\frac{1}{2}$  Kilogramm feinstem Puderzucker recht gleichmäßig. Dann feuchtet man die Masse mit Rosenwasser an und verarbeitet sie zu einem möglichst festen, aber geschmeidigen Teig. Man bestäubt ein Kuchenbrett mit Puderzucker, setzt kleine Stücke Teig darauf, rollt sie messerrückendick aus und sticht davon runde Kuchen oder Sterne aus. Dann rollt man etwas dickere Streifen aus, die man rund um die Figuren legt und mit Rosenwasser andrückt. Diese Streifen, die nun einen erhöhten Rand bilden, lerbt man mit einem Messer ein, legt die Stückchen Marzipan auf ein mit Papier bedecktes Blech und trocknet sie im Ofen ab. Oben müssen sie gelblich, von unten aber weiß, jedoch ganz trocken sein. Während dieses Backens oder vielmehr Abtrocknens rührt man  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Puderzucker mit Rosenwasser  $\frac{1}{2}$  Stunde lang. Sobald der Marzipan aus dem



Steinmörser.

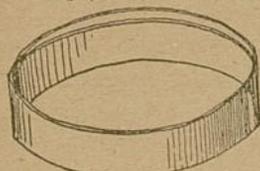
Ofen genommen und kalt geworden ist, füllt man ihn mit diesem Rosenzucker bis zum Rande, legt ihn auf eine flache Schüssel auseinander, läßt die Zuckermasse trocknen und belegt sie mit süßen, eingemachten Früchten.

23. Englischer Plumcake. 500 Gramm frische Butter, die langsam geschmolzen, abgeseigt und wieder dick geworden ist, 500 Gramm geriebener durchgestiebter Zucker, 500 Gramm Puderstärke, 500 Gramm gewaschene und wieder getrocknete Korinthen, 12 Eier, 70 Gramm fein geschnittene Saffade, 8 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken, beide Gewürze fein gestoßen, und ein Weinglas Madeira oder Arrak. Man reibt die Butter mit Sahne, rührt nach und nach Eidotter, Gewürze, Zucker und Korinthen hinzu und rührt die Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde so stark, daß sie Blasen wirft. Dann zieht man das zu Schaum geschlagene Eiweiß leicht durch, rührt nun die Stärke hinzu, sowie auch zuletzt den Madeira, setzt den Kuchen sofort in den Ofen und backt ihn bei Mittelhöhe  $1\frac{1}{2}$  Stunde.



Plumcake.

24. Brauttorte. 500 Gramm gut ausgewaschene Butter, 500 Gramm mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln, 500 Gramm gestoßener, gesiebter Zucker, 500



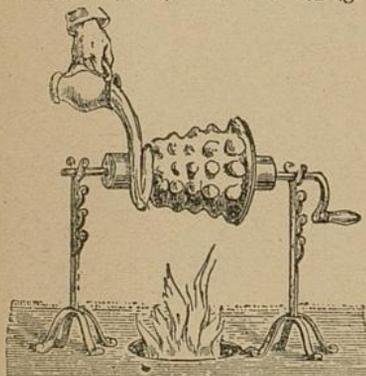
Verstellbarer Tortenring.

Gramm feines erwärmtes Mehl, 12 Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 1 Teelöffel Muskatblüte. — Zum Bestreichen gehören 4 Eidotter, 125 Gramm Butter und der Saft von 4 Zitronen, wovon 1 Zitrone abgerieben wird. — Man rühre die Butter zu Sahne, gebe unter stetem Rühren abwechselnd nach und nach die übrigen Zutaten hinzu, ohne das Mehl und rühre diese Masse  $\frac{1}{4}$  Stunde. Dann rühre man das Mehl hinzu, sowie auch das zu Schaum geschlagene Eiweiß und backe davon 4 runde Kuchen bei 2 Grad Hitze dunkelgelb, nicht braun. Zum Bestreichen der Kuchen kocht man folgendes Zitronenmus: Man läßt die Butter auf schwachem Feuer schmelzen, rührt Zucker, Zitronenschale, Eidotter und Zitronensaft hinzu, rührt stark, bis es dicklich wird, nimmt es schnell vom Feuer, rührt noch eine Weile, bestreicht damit 3 Kuchen, legt sie aufeinander und den 4. Kuchen obenauf. Andern Tages schneidet man den Rand mit einem scharfen Messer glatt, bestreicht den Kuchen mit Zuckerguß und verziert ihn recht geschmackvoll mit Spritzglasur, eingemachten Früchten und Myrtenblättchen.

25. Wiener Punschstorte. Man rührt 500 Gramm Zucker mit 20 Eidotter schaumig, tut Zitronenschale und Zimt dazu und rührt nach und nach 500 Gramm gefärbte, noch warme Butter dazu, sowie 500 Gramm Mehl. Zuletzt gibt man den Schnee der 20 Eier hinein und backt den Teig in 2 runden Formen. Unterdes wird 250 Gramm Zucker mit sehr wenig Wasser klar gekocht, und es werden der Saft von 4 Zitronen und  $\frac{1}{2}$  Flasche Rum dazu gesetzt. Mit diesem Punsch übergießt man die fertig gebackenen Tortenböden, bestreicht den einen mit guter Fruchtarmelade, setzt den zweiten Tortenboden darauf und glasiert die Torte mit Punsch- oder Orangenglasur. Nachdem man sie im Ofen hat trocknen lassen, verziert man sie mit Spritzglasur und garniert sie mit eingemachten Früchten.

26. Bandkuchen. 500 Gramm gefärbte Butter, 500 Gramm gesiebter Zucker, 500 Gramm Mehl, 16 Eier, 1 Zitrone, 1 Teelöffel Muskatblüte,

2 Teelöffel feiner Zimt, 100 Gramm süße, 10 Gramm bittere, fein gestoßene Mandeln. Die geklärte Butter wird mit dem Zucker dick und schaumig gerührt, dann werden die Eidotter, Zitronensaft und Schale, Muskatblüte, Zimt und Mandeln dazu getan und alles  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt. Dann gibt man das Mehl und zuletzt den festen Schaum von 12 Eiern löffelweise zur Masse. Von derselben streicht man eine  $\frac{1}{2}$  Zentimeter dicke Schicht in eine runde, flache,

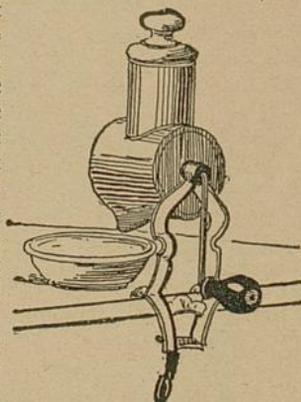


Baden des Baumkuchens.

ausgebutterte Form, läßt es gelb baden, streicht dann wieder ebensoviel darüber, läßt es wieder gelb werden und fährt so fort, bis die Masse zu Ende ist. Wenn die erste Lage gebacken ist, muß das Feuer größtenteils fortgenommen, im übrigen aber der zweite Hitze grad gleichmäßig unterhalten werden.

27. Baumkuchen. Man bereitet nach voriger Nummer die doppelte Menge Teig. Alsdann befestigt man am Bratspieß den ausgehöhlten Baum, bestreicht ihn mit Butter und umwickelt ihn mit weißem Papier, um das man in kleinen regelmäßigen Abständen ziemlich dicken Bindfaden befestigt. Nun wird der Baum über der offenen Flamme, zuerst langsam, dann schneller, gedreht, bis er völlig erwärmt ist, ohne daß das Papier braun wird. Nachdem man die herablaufende Butter mit einem Tuche abgewischt hat, gießt man die erste Schicht Teig um den Baum, wobei man diesen zuerst langsam und dann schneller dreht, damit sich Zacken bilden. Ist die erste Schicht hellgelb gebacken, so gießt man die zweite Schicht darüber und fährt fort, bis aller Teig verbacken ist. Damit der Kuchen recht lange Zacken bekommt, muß man beim Gießen recht schnell drehen. — Sobald der Kuchen fertig gebacken ist, spritzt man den Schnee von 6 Eiweiß darüber, bestreut ihn mit Puderzucker, läßt ihn austrocknen und auskühlen, ehe man ihn vom Baum herabzieht.

28. Mandeltorte. 500 Gramm recht frische süße und 15 Gramm bittere Mandeln, 375 Gramm gesiebter Zucker, 12 frische Eier, 1 Zitrone, 1 Teelöffel Muskatblüte, 2 gehäufte Eßlöffel gesiebtes Kartoffelmehl. — Die Mandeln werden abgezogen, gewaschen, abgetrocknet und gerieben, die Eidotter mit dem Zucker, worauf die Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben und Muskatblüte eine Weile gerührt, die Mandeln hinzu getan und die Masse gleichmäßig und ununterbrochen nach einer Richtung  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt. Dann mischt man das zu festem Schaum geschlagene Weiße der Eier leicht durch, sowie hernach das Kartoffelmehl, füllt es sogleich in die bereitstehende zugerichtete Form, stellt sie bei Mittelhitze in den Ofen und läßt diesen Kuchen  $1\frac{1}{4}$  Stunde baden. An den Kuchen darf nicht gestoßen werden, und die Unterhitze darf nicht stärker sein als die Oberhitze. — Nachher überzieht man und



Mandelreibe.

verzert die Torte mit Zuckerguß oder mit Pomeranzenschalen, die so dünn wie Papier geschnitten werden muß.

29. Nusstorte. 100 Gramm Walnüsse und 100 Gramm ungeschälte süße Mandeln werden mit 2 Eiern ganz fein gestoßen. Nun rührt man 10 Eigelb



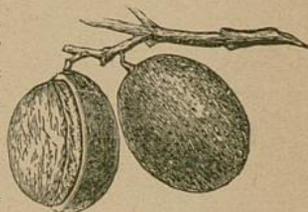
mit 200 Gramm Zucker und etwas gestoßenem Zimt recht schaumig, mengt die gestoßenen Nüsse und Mandeln gut dazwischen, schlägt alles schaumig und fügt 100 Gramm Kartoffel-



Muskatnuß. Reismehl und zuletzt den Schnee der 10 Eiweiß hinzu. Dann fertigt man runde Papierkapseln, streicht sie mit Butter aus, füllt die Masse hinein und backt die Tortenböden auf einem Blech bei mäßiger Hitze. Unterdes bereitet man eine Füllung, indem man 50 Grammm abgezogene süße Mandeln und 100 Gramm Walnüsse mit Rotwein oder Sahne ganz fein stößt und 100 Gramm Zucker und so viel Rotwein oder Sahne darunter mengt, daß eine dicke Füllung entsteht. Nachdem die Tortenböden etwas ausgekühlt sind, entfernt man das Papier, bestreicht den einen Boden mit der Nussfüllung, deckt den andern darauf und schneidet die Torte rund. Alsdann überzieht man die Torte mit rosa Glasur, die man im Ofen trocknen läßt; unterdes taucht man halbe Walnußkerne in weiße Glasur und läßt sie ebenfalls im Ofen trocknen. Zuletzt taucht man die Unterseite der Nüsse in rosa Glasur, die man zu dem Zwecke zurückbehalten, und belegt die Torte mit den Nüssen und mit eingemachten Früchten.

Muskatnuß.

30. Brottorte. 16 Eier, 500 Gramm gesiebter Zucker, 500 Gramm mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln, 75 Gramm gesiebte Schokolade, 75 Gramm Zitronat, 5 Gramm Zimt und ebensoviel gestoßener Kardamom, der Saft von 1 frischen Zitrone, 125 Gramm bräunlich geröstetes gesiebttes Schwarzbrot, mit etwas Rotwein angefeuchtet und 1 Tasse Arrak. Eidotter, Zucker, Mandeln und Gewürz werden  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt. Dann wird das Schwarzbrot durchgemischt, sowie darnach der steife Schaum von 12 Eiweiß; zuletzt wird der Arrak eben durchgerührt. Diese Masse wird in einer stark mit Butter bestrichenen und mit geröstetem Brot bestreuten Form 1— $\frac{1}{2}$  Stunden wie Mandeltorte gebacken. Dann wird ein beliebiger Zuckerguß mit Zitronensaft und Schokolade darüber gemacht.

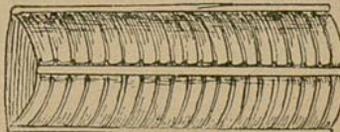


Walnuß.



Sandtortenform.

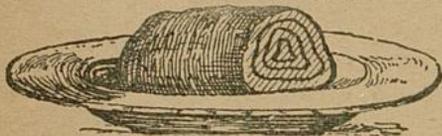
250 Gramm Zucker hinzu, und zwar immer abwechselnd 1 Eigelb und etwas Zucker, und schlägt die Masse 1 Stunde. Dann vermischt man 500 Grammm Kartoffelmehl, 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel gestoßene Muskatblüte, das Abgeriebene einer Zitrone, und 1 Gläschen Rum damit, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, backt sie langsam, glasiert sie mit Zuckerguß und verzert sie mit eingemachten Früchten.



Mehrückenform.

32. Mehrücken von Biskuit. 10 Eidotter, 500 Gramm fein gestoßener

geseibter Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale von 1 Zitrone werden zu Schaum geschlagen. Zu dieser Masse setzt man 250 Gramm feinstes Kraftmehl, sowie den Schnee der 10 Eiweiß. Die Rehrückenform, die man gut ausgebuttert und mit grob gehackten Mandeln ausgestreut hat, füllt man mit dem Teige an und backt den Kuchen in mäßig heißem Ofen. Wenn er etwas erkaltet ist, stürzt man ihn und überzieht ihn mit Schokoladenguß.

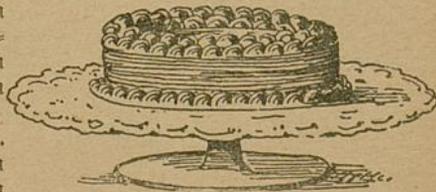


Biskuitroulade.

33. Biskuitroulade. Oben beschriebenen Teig streicht man dünn auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt den Kuchen im mäßig heißen Ofen. Dann nimmt man das Biskuit vom Blech, indem man es umdreht, bestreicht die obere Seite mit Marmelade und rollt das Biskuit der Länge nach auf. Nachdem man das Blech nochmals mit Butter bestrichen, legt man das Biskuit darauf, überzieht die Oberseite mit steifem, gezuckertem Eiweißschnee und schiebt die Roulade in den Ofen, wo man sie gelb backen läßt.

34. Schokoladentuchen. 20 Eidotter, 15 Eiweiß, 625 Gramm geseibter Zucker, 250 Gramm geseibte Schokolade, 250 Gramm geseibte Stärke, 75 Gramm fein geschnittenes Zitronat, 2 Gramm Zimt, ein Stückchen mit Zucker gestoßene Vanille. Die Eidotter schlägt man mit Zucker, Zitronat und Zimt  $\frac{1}{4}$  Stunde, schlägt dann die Schokolade mit dem sehr steifen Schaum von 15 Eiern und danach die Stärke hinzu. Sobald alles gut verrührt ist, rührt man  $\frac{1}{2}$  Tasse Franzbranntwein durch. Man backt ihn wie Sandtorte und glasiert ihn mit Zuckerguß.

35. Apfelsinentorte. Man stößt 500 Gramm Zucker, auf dem 3 Apfelsinen abgerieben sind, recht fein und rührt ihn mit 20 Eigelb schaumig; hierauf reibt man in einem andern Geschir 400 Gramm geklärte Butter zu Sahne, mischt 200 Gramm feines Mehl darunter und verrührt nun das Eigelb und den Zucker mit der Masse. Nachdem man noch den Saft von 4 Apfelsinen dazugegeben hat, zieht man den Schnee der 20 Eiweiß leicht darunter und backt dabon auf Papier zwei runde Böden. Feine Aprikosenmarmelade wird unterdes mit geriebener Apfelsinenschale und etwas Saft vermischt. Nachdem die abgebackenen Tortenböden etwas verkühlt sind, löst man behutsam das Papier ab, bestreicht den einen Boden mit der Apfelsinencreme, setzt den zweiten darauf, schneidet beide rund und überzieht die Torte mit Zuckerglasur, der man einen Geschmack von Apfelsinensaft gegeben hat. Man läßt die Glasur im Ofen trocknen und kann sie, wenn die Torte erkaltet ist, mit Spritzglasur verzieren und mit glasierten Apfelsinenscheiben und eingemachten Früchten belegen.



Kaisertorte.

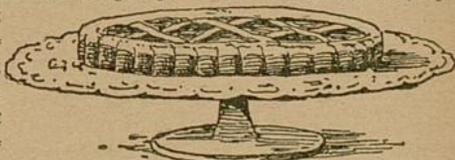
36. Kaisertorte oder Schaumtorte. 20 Eiweiß werden mit 1 Kilogramm fein gestoßenem Zucker zu steifem Schnee geschlagen. Nun zeichnet man auf 3 Blatt Papier je einen Kreis von der Größe der Torte; jedes Blatt wird mit Wasser bepinselt und dick mit Zucker bestäubt. Den ersten Kreis bedeckt man innerhalb vollständig mit Kaisercreme und spritzt ringsum eine kleine Erhöhung; dies ergibt den Tortenboden. Als Rand bespritzt man den Bleistiftkreis des zweiten Bogens mit einer Erhöhung von 4—5 Zentimeter. Auf das

dritte Blatt spricht man innerhalb des Bleistifttrandes ein Gitter und setzt auf den Kreis selbst kleine Häufchen von Eiweißschnee, eins dicht an das andere. Dies ist der Tortendeckel. Alle drei Blätter werden auf ein Blech geschoben, mit Zucker bestäubt und müssen so lange im mäßig heißen Ofen stehen, bis sie gelb geworden sind. Nachdem sie erkaltet sind, bestreicht man vorsichtig die Unterseite des Papiers mit kochendem Wasser, wodurch es sich löst. Kurz vor dem Servieren wird die Torte angerichtet, indem man den Boden mit einer dünnen Schicht Schlagsahne bestreicht und den Rand aufsetzt. Diesen füllt man mit Schlagsahne und legt den Deckel obenauf.

37. Blättertorte mit Zitronencreme. Ein Blätterteig von 375 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 4 Zitronen, etwas Weißwein, 10 frische Eidotter, 5 Eiweiß und  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Stärke zu Creme. Man rollt den Blätterteig zum Kuchen aus, belegt ihn mit einem nicht zu flachen Rand und backt ihn schnell gar. Dann bereitet man folgende Creme: Die Eidotter füllt man in ein Glas, gibt in ein gleich großes den Saft von den Zitronen, nebst so viel Weißwein, daß dieser mit den Eidottern den gleichen Raum einnimmt. Nun vermischt man beides, fügt Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, Eiweiß und Stärkemehl hinzu. Dieses wird auf dem Feuer nach Vorschrift zur steifen Creme geschlagen. Ehe die Torte zur Tafel gebracht werden soll, füllt man die Creme auf den Blätterteig und verziert sie mit rotem Gelee.

38. Erdbeertorte mit Vanillecreme. Hierzu ein Blätterteig, ferner reife, reichlich mit Zucker versüßte Erdbeeren, 200 Gramm Zucker, 8 Eier, ein Stückchen mit Zucker fein gestoßene Vanille,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Weizenpuder oder 10 Gramm Agar-Agar zur Creme. Der Blätterteig wird gebacken und die Creme gemacht, wie folgt: Man rührt die Sahne mit dem Bindungsmittel und den Eidottern, gibt Zucker und Vanille hinzu und schlägt alles auf mäßigem Feuer bis vor dem Kochen. Nachdem es schnell abgenommen, schlägt man das zu Schaum geschlagene Weiß von 6 Eiern unter die Creme und fährt mit dem Schlagen so lange fort, bis sie nicht mehr heiß ist. Unterdes werden die Erdbeeren leicht und behutsam gewaschen, auf einem Haarsieb abgetropft und dick mit Zucker bestreut. Man rührt sie, wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, unter die Creme und füllt sie bis zum Rand auf die Torte.

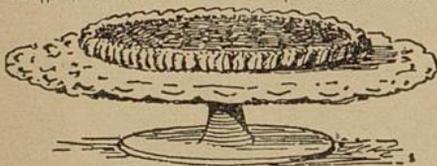
39. Stachelbeertorte von Sahneteig. Der Teig wird nach Vorschrift Nr. 20 bereitet. Dann rollt man  $\frac{2}{3}$  des Teiges zu einem Unterblatt nicht zu dünn aus und bestreut den Boden dick mit gestoßenem Zwieback. Unterdes bringt man 750 Gramm gereinigte, unreife Stachelbeeren mit kaltem Wasser aufs Feuer und nimmt sie kurz vor dem Kochen heraus, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und, wenn sie ganz trocken sind, auf den Kuchen, wobei man einen zweifingerbreiten Rand frei läßt. Dann bestreut man die Stachelbeeren mit 375 Gr. Zucker und ein wenig Zimt, schlägt den Rand über und backt den Kuchen bei erstem Hitzegrad  $1\frac{1}{4}$  Stunde. Der übrige Teig wird ausgerollt und in schmale Streifen gerädert. Diese werden gitterartig über die Stachelbeeren gelegt, ehe man den Rand umschlägt.



Stachelbeertorte.

40. Obsttorte mit Mürbeteig. Den nach Vorschrift bereiteten Mürbeteig rollt man messerrückendick aus, wobei Backbrett und Mangelholz mit Mehl bestreut werden. Nun schlägt man die Teigplatte lose um das Mangelholz und bringt den Teig auf diese Weise auf das Blech. Einen Teil des Teiges

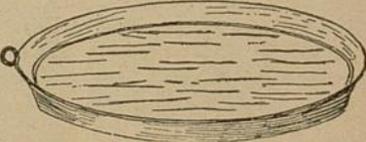
rollt man zu einer langen dünnen Wurst aus, die man als Rand auf die Kuchenplatte legt, nachdem man diese ringsum mit Eiweiß bestrichen hat, damit der Teigrand haftet. Nun durchsticht man den Teig mehrmals mit dem Messer, damit er keine Blasen bekommt. Nachdem man den also vorbereiteten



Obsttorte mit Mürbeteig.

Teigboden halb gar gebacken hat, belegt man ihn mit Äpfeln, Pflaumen oder Kirschen, die man wie zum Schmoren vorbereitet und mit Zucker bestreut hat, und backt den Kuchen im heißen Ofen. — Von den Kirschen, die man zum Kirschkuchen verwendet, fängt man den Saft auf, kocht ihn mit Zucker auf und gießt ihn kalt auf den erkalteten fertigen Kuchen.

41. **Obstkuchen von Hefeteig.** 500 Gramm Mehl, 175 Gramm gefärbte Butter,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 35 Gramm Stärke, 2 Eier, 1 gehäufte Eßlöffel Zucker, ferner zum Belegen 1 Kilogramm Äpfel, frische Zwetschen, Kirschen, Stachelbeeren oder auch Heidelbeeren und zum Bestreuen des Obstes Zucker, Zimt und Butter. Man bereitet lockern Hefeteig, läßt ihn aufgehen, rollt ihn dünn aus und bringt ihn auf das bestrichene Kuchenblech. Hierauf bestreicht man ihn mit dem vorbereiteten Obst, das man mit Butterstückchen belegt und dick mit Zucker und Zimt bestreut. Nun läßt man den Kuchen an einem warmen Orte so lange stehen, bis er gut aufgegangen ist, und backt ihn schnell gar, wobei der Teig nicht austrocknen darf. Belegt man den Kuchen mit Kirschen, Stachelbeeren oder Heidelbeeren, so tut man gut, den Teig vorher mit gestoßenem Zwieback zu bestreuen. Es ist für das Geraten des Kuchens besser, wenn man das Obst, ehe man es auf den Kuchen legt, anwärmt.



Rundes Kuchenblech mit Rand.

42. **Blech-, Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen.** Zum Teig 1 Kilogramm feinstes Mehl, 500 Gramm ausgewaschene Butter, 75 Gramm Stärke, 1 Teelöffel Salz, 2 Eier und knapp  $\frac{1}{2}$  Liter warme, nicht zu heiße Milch; zum Bestreuen des Kuchens 300 Gramm gröblich gestoßener Zucker, 125 Gramm Butter, 75 Gramm gröblich gestoßene Mandeln und 2 Gramm feiner Zimt; zum Bestreichen des gebackenen Kuchens  $\frac{1}{2}$  Tasse Rosenwasser oder, wenn man diesen Geschmack nicht liebt, ebensoviel Weißwein. Der Teig wird nach Vorschrift wie Hefeteig bereitet, doch darf er nicht lange geschlagen werden. Hierauf wird der ziemlich weiche Teig ganz leicht ausgerollt und auf ein bestrichenes Kuchenblech etwa 1 Zentimeter dick ausgebreitet. Hernach wird er mit einem erwärmten, dünnen Tuche bedeckt und an einen warmen Ort so lange zum Aufgehen hingestellt, bis er sich gehörig gehoben hat. Nun bestreut man ihn mit einem Gemengsel von Zucker, Mandeln und Zimt, legt die in Stückchen zerpfückte Butter stellenweise darüber und backt ihn bei guter Hitze etwa 15—20 Minuten. Der Kuchen darf nur dunkelgelb, nicht bräunlich werden, noch weniger darf er im Ofen austrocknen, sondern muß inwendig weich bleiben. Beim Herausnehmen bestreicht man ihn auf der Platte mit Rosenwasser. Wer Mandeln nicht liebt, kann ihn auch nur mit Zucker bestreuen und mit Butter belegen.

43. **Streuselkuchen.** Man bereitet den Teig zu diesem Kuchen nach voriger Nummer. Der Streusel wird folgendermaßen bereitet: Man mengt in einer

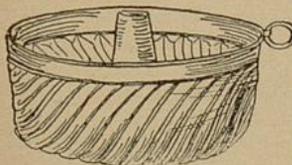
Schüssel 125 Gramm Mehl mit 50 Gramm fein gestoßenem Zucker; hierauf gibt man 125 Gramm heiße zerlassene Butter hinzu und verührt es zu einem Teige, den man, sobald er etwas verkühlt ist, mit den Händen zu kleinen Klümpchen formt. Den aufgegangenen Kuchen bestreicht man mit gequirstem Ei, streut den Streusel darauf, läßt den Kuchen etwa ½ Stunde im mäßig warmen Ofen backen und bestreut ihn mit fein gestoßenem Zucker und Zimt.

44. **Schlesischer Käsekuchen.** Teig wie der vorhergehende. Zum Übersreichen wird ein Suppenteller noch weicher weißer Käse mit süßer Sahne verrührt und mit 1 Obertasse geschmolzener Butter, Zucker und Zimt nach Geschmack, 2 Eiern und 250 Gramm gut gewaschenen Korinthen durchgemischt. — Man rollt den Teig auf einer Platte dünn aus, läßt ihn aufgehen, streicht die etwas erwärmte Käsemasse darauf und backt ihn schnell wie Butterkuchen.

45. **Schlesische Stolle.** Man macht von 1½ Kilogramm Mehl mit ½ Liter lauwarmen Milch, 7 Eidottern, 70 Gramm Hefe und etwas Salz einen Teig, den man im Warmen aufgehen läßt, arbeitet dann reichlich ½ Liter geklärte Butter, 250 Gramm ausgesteinte Rosinen, 200 Gramm Zucker, 125 Gramm gröblich gestoßene Mandeln, noch 30 Gramm Hefe und abgeriebene Zitronenschale durch den Teig und läßt ihn nochmals aufgehen. Dann formt man ihn zu einem langen Brot, macht mit dem Messer auf der Oberfläche der Länge nach zwei zackige Streifen, streicht reichlich geschmolzene Butter darüber und backt ihn bei erstem Hitzegrad ¾ Stunde.

46. **Mohnstriezel.** Die Fülle zum Mohnstriezel bereitet man von 200 Gramm gebrühtem blauen Mohn, den man fein zerreibt und mit 4 Eidottern, 125 Gramm Zucker, 60 Gramm zerlassener Butter, 4 Eßlöffel Sahne und dem Schnee von 4 Eiweiß vermischt. Zum Teig verrührt man 500 Gramm Mehl mit ¼ Liter guter, lauwarmen Milch und 25 Gramm Wärme. Nachdem dieser Teig gut gegangen ist, rührt man 6 ganze Eier, 100 Gramm zerlassene Butter, 100 Gramm Zucker, noch 200 Gramm Mehl, etwas geriebene Zitronenschale und einige fein gestoßene Mandeln darunter und läßt den Teig nochmals gehen. Alsdann rollt man ihn ziemlich dünn aus, bestreicht ihn etwa 1 Zentimeter dick mit der Mohnfülle und rollt ihn mit den Händen auf, wobei man ihn aber nicht drücken darf. Dann legt man ihn auf ein Kuchenblech und läßt ihn aufgehen. Vor dem Backen bestreicht man ihn mit zerquirstem Ei und bestreut ihn mit gestiftelten Mandeln. Hierauf macht man der Länge nach in den Kuchen einen nicht zu tiefen Einschnitt und läßt ihn im mäßig heißen Ofen 40—45 Minuten backen.

47. **Kapfkuchen oder Topfkuchen.** Zu jedem Kilogramm rechnet man 250 Gramm Butter, 2 Eier, 35 Gramm Hefe, ½ Liter lauwarme Milch, etwas Muskatblüte oder Zitronenschale oder Kardamom, 250 Gramm Rosinen, 2 Eßlöffel Zucker und etwas Salz. Dies wird zum Teig gemacht, den man gut schlägt und darnach in eine mit Butter ausgestrichene Form tut. Nachdem



Flache Kapfkuchenform.



Hohes Kapfkuchenform.

er mit einem Tuche zugedeckt aufgegangen ist, wird er langsam gebacken.

48. **Abgeriebener Kapfkuchen.** Man setzt hierzu ein Hefestück von 50 Gramm Wärme auf. 375 Gramm Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden nach und nach abwechselnd 250 Gramm Zucker und 8 Eier unter stetem Rühren

dazu getan. Sollte die Butter dabei käsig werden, so fügt man gleich 2 Eßlöffel Mehl hinzu. Dann gibt man nach und nach  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarme Milch, 750 Gramm Mehl, das Abgeriebene einer Zitrone, 50 Gramm fein gewiegte süße Mandeln (darunter einige bittere), sowie etwas gestoßenen Kardamom hinzu. Zuletzt fügt man das gegangene Hefestück hinzu, nach Belieben auch noch etwas Sultaninen, und rührt den Kuchen noch etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde immer nach derselben Seite, bis er Blasen wirft. Hierauf verfährt man weiter, wie in voriger Nummer beschrieben.

**49. Bliszkuchen.** 250 Gramm Butter wird zu Sahne gerührt; nach und nach werden 250 Gramm Zucker, 250 Gramm Kartoffelmehl und 3 Eidotter, sowie etwas abgeriebene Zitronenschale hinzugefügt. Zuletzt zieht man den steifen Schnee der 3 Eiweiß darunter und backt den Kuchen  $\frac{1}{2}$  Stunde in einer gut ausgestrichenen Form, bis er eine hellgelbe Farbe hat.

**50. Napfkuchen von Backmehl.** Man bereitet dies am besten am kühlen Orte. 250 Gramm Butter und 250 Gramm Zucker werden zusammen schaumig gerührt. Dann werden 3 Eier, reichlich  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 100 Gramm Zitronat, 100 Gramm Sultaninen und 100 Gramm Korinthen nacheinander dazu gegeben. Zuletzt rührt man das gesiebte Backmehl dazwischen, tut den Teig in eine vorbereitete Form und backt den Kuchen 1 Stunde.

**51. Königskuchen.** 500 Gramm gefärbte Butter wird zu Sahne gerührt, allmählich werden 12 Eidotter, 500 Gramm Zucker, das Abgeriebene, sowie der Saft von 1 Zitrone, 75 Gramm süße und 15 Gramm bittere Mandeln, fein gewiegt, unter stetem Rühren hinzugefügt. Dann mischt man 125 Gramm Korinthen, 125 Gramm fein geschnittenes Zitronat, 500 Gramm Mehl und zuletzt 2 Teelöffel Backpulver darunter. Nachdem man den Schnee der Eier darunter gezogen, füllt man den Kuchen in längliche Formen und backt ihn bei mäßiger Hitze  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

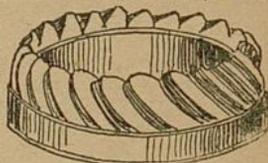
**52. Altdeutscher Napfkuchen oder Tausendjahrskuchen.** 500 Gramm Butter wird zu Sahne gerührt; dazu gibt man 10 Eidotter, 100 Gr. süße und 50 Gramm bittere Mandeln, sehr fein gewiegt, ferner das Abgeriebene einer Zitrone und 250 Gramm Zucker. Zuletzt tut man noch 500 Gramm feines Weizenmehl, sowie den Schnee der Eier dazu, füllt den Teig in eine ausgebutterte Form und backt den Kuchen bei ziemlich scharfer Hitze.

**53. Kranzkuchen oder Brezel.** 500 Gramm Butter,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 20 Gramm Bäreme und das Abgeriebene einer Zitrone. Man bereitet aus den Zutaten einen Teig, dem man zuletzt die in Milch aufgelöste Hefe zusetzt, verarbeitet ihn tüchtig, zieht dann den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett zu einem Wulst von gleichmäßiger Dicke auseinander, formt diesen an dem Ende etwas spitzer und legt ihn in Brezel- oder Kranzform zusammen. Man bestreicht den Kuchen mit zerklüftem Ei, kann ihn auch mit gröblich gestoßenen Mandeln bestreuen, läßt ihn an warmer Stelle aufgehen und backt ihn auf einem Blech  $\frac{3}{4}$  Stunde bei mittelmäßiger Hitze.

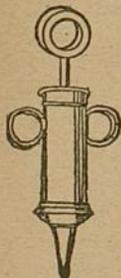
**54. Das Dekorieren einer Torte.** In großen Städten werden die Torten fast immer fertig vom Konditor bezogen, und sie bieten in ihrer äußeren Aus-



Form für Königskuchen.



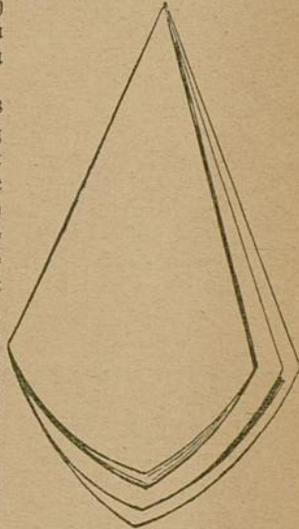
Form für altdeutsch. Napfkuchen



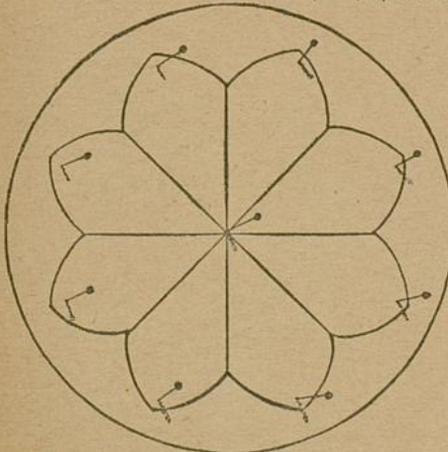
Kuchenspröze.

schmückung oft wahre Kunstwerke der Konditorei. Auf dem Lande und in kleinen Städten ist man aber häufig dazu gezwungen, selbst zum Baden der Torten zu schreiten. Daher werden viele Hausfrauen dankbar eine Anweisung, wie man selbstgebackene Torten mit Zuckerguß allerliebste verzieren kann, entgegennehmen. Ein Versuch, bei dem man sich freilich Zeit und Mühe nicht darf verdrießen lassen, wird zeigen, daß die Sache nicht allzu schwer ist.

Nachdem man die fertig gebackene Torte aus dem Ofen gezogen hat, läßt man sie ein wenig auskühlen, aber nicht völlig erkalten und stürzt sie dann aus der Form. Die untere, glatte Seite der Torte liegt nun oben und wird nach Vorschrift mit Glasur überzogen, zu deren Herstellung sich weiter vorn Anweisung findet. Sobald die Glasur völlig erkalte ist, muß sie glatt und glänzend erscheinen; man läßt nun aber, ehe man zu der weiteren Arbeit des Verzierens schreitet, die Torte am besten bis zum nächsten Tage stehen, da die Spritzglasur auseinander läuft, wenn auch nur noch eine Spur von Wärme in der Torte enthalten ist. Zur weiteren Verzierung der Torte schneidet man aus weißem Papier ein Modell, das aber kleiner als die Torte sein muß, so daß ringsum, wenn man es ausgebreitet auf die Torte legt, ein Rand frei bleibt. Um das Muster zu schneiden, kniffst man den Bogen sechs-, acht- oder zwölfmal und schneidet den Rand in spizen Zacken, runden oder spizigen Bogen aus, so daß man beim Auseinanderfalten einen sechs- bis zwölfstrahligen Stern erhält. Dieses Papiermodell legt man nun so auf die Torte,



Decorieren einer Torte.

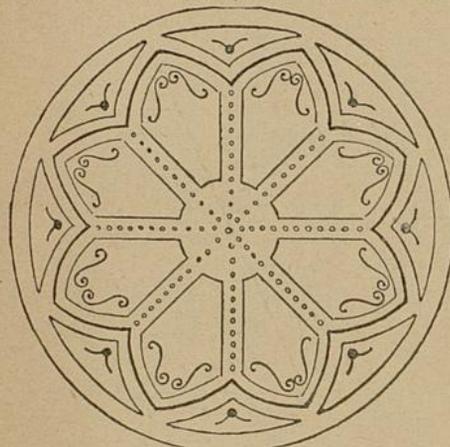


Decorieren einer Torte (Ausgelegtes Musterblatt)

daß ringsherum ein gleich breiter Rand frei bleibt, und befestigt es in der Mitte sowohl wie an den Ecken der Strahlen mit großköpfigen Stecknadeln, wie sie z. B. zum Klöppeln gebraucht werden. Nachdem man nach Vorschrift Spritzglasur bereitet hat, macht man auf einem Stückchen Papier die Probe, ob sie nicht auseinander läuft, sondern schnell trocknet. Wer häufig Gelegenheit hat, Torten zu verzieren, kann sich eine Konditorspritze anschaffen, doch leistet auch eine aus Pergamentpapier hergestellte Lüte recht gute Dienste. Man dreht diese fest zusammen, schließt sie an der Seite durch eine Stecknadel, schneidet die untere Spitze vorsichtig ab, so daß eine Öffnung etwa von der Stärke einer Stopfnadel entsteht, oder man befestigt am unteren Ende eine

daß ringsherum ein gleich breiter Rand frei bleibt, und befestigt es in der Mitte sowohl wie an den Ecken der Strahlen mit großköpfigen Stecknadeln, wie sie z. B. zum Klöppeln gebraucht werden. Nachdem man nach Vorschrift Spritzglasur bereitet hat, macht man auf einem Stückchen Papier die Probe, ob sie nicht auseinander läuft, sondern schnell trocknet. Wer häufig Gelegenheit hat, Torten zu verzieren, kann sich eine Konditorspritze anschaffen, doch leistet auch eine aus Pergamentpapier hergestellte Lüte recht gute Dienste. Man dreht diese fest zusammen, schließt sie an der Seite durch eine Stecknadel, schneidet die untere Spitze vorsichtig ab, so daß eine Öffnung etwa von der Stärke einer Stopfnadel entsteht, oder man befestigt am unteren Ende eine

Spritzflüsse aus Metall, die die Spritzglasur in verschiedenen Formen herausquillen läßt. Nachdem man die Spritzglasur eingefüllt hat, werden die oberen Enden der Röhre mehrmals übereinander gefaltet, so daß die Masse beim Drücken oben nicht herausquillt; und nun kann die Spritzarbeit beginnen.

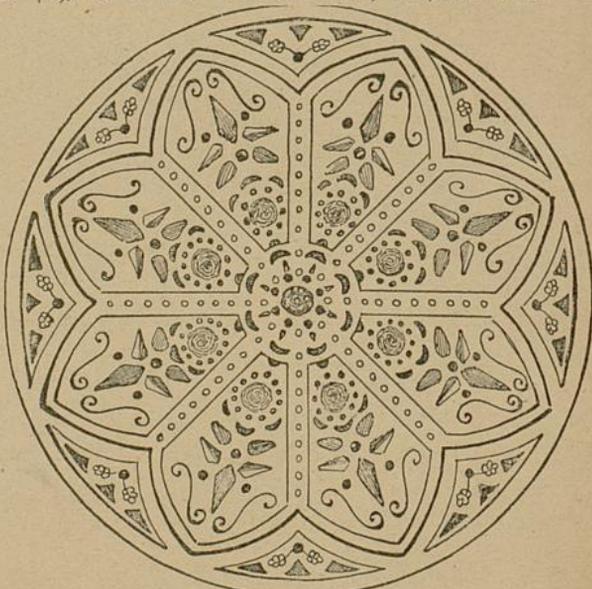


Decorieren einer Torte (fertige Spritzarbeit).

Indem man vorsichtig, aber anhaltend und gleichmäßig drückt, folgt man mit der Spitze der Röhre außen herum den Umrissen des Papiermodells auf der Torte; doch muß man die Röhre dabei so hoch halten, daß die Spitze nicht die Torte berührt. Auf diese Weise tritt unter dem gleichmäßigen Druck ein Zuckerschnecken frei schwebend aus der Röhre hervor und legt sich rund auf die Torte. Ist auf diese Weise der Rand des Papiermodells vollständig umzogen, so entfernt man es samt den Stednadeln von der Torte und hat nun den Grundriß zur Verzierung.

Dem Grundriß folgend, zieht man in gleichmäßiger Entfernung mehrere Linien, die man in verschiedener Stärke ausführen kann. Sehr hübsch macht es sich, wenn man eine oder auch mehrere Linien in kleinen Perlen aufsetzt; die Perlen erzielt man, indem man durch gelinden Druck, den man in bestimmten Zwischenräumen unterbricht, die Glasur tropfenweise aus der Röhre herausdrückt.

Indem man nun von den Zacken aus gerade Linien nach der Mitte zu mit Glasur auf die Torte zeichnet, teilt man diese in einzelne Felder, die man dann noch durch kleine Arabesken oder schneckenförmige Tropfen verzieren kann. An den Spitzen der Zacken kann man auch strahlenförmige Linien anbringen, die kleine Quasten bilden. Die Spritzglasur trocknet während der Arbeit, und man



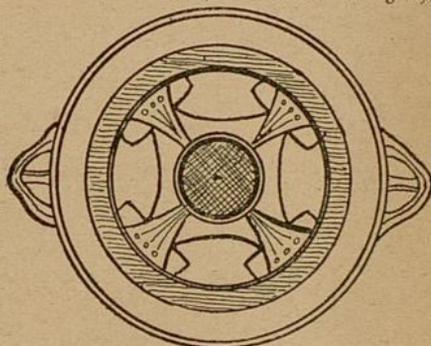
Decorierte Torte.

Die Spritzglasur trocknet während der Arbeit, und man

kann die leer gebliebenen Flächen sofort zierlich mit eingemachten Früchten belegen.

Ein hübsches Muster sind z. B. Rosen aus Melonenscheiben, unterbrochen von Kirschchen, Pflaumen oder Reineclauden, sämtlich ohne Steine. Längliche Halbrunde stellt man aus Walnußschnitten und Blätter aus Zuckerböhen her. Ehe man die Früchte auf die Torte bringen kann, müssen sie auf Fließpapier sehr gut abgetrocknet sein, da sonst durch den herausfließenden Saft Flecke auf der Torte entstehen.

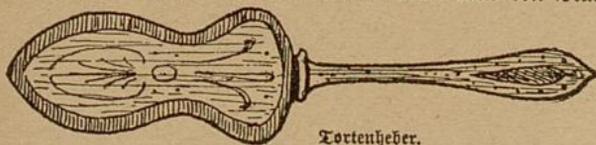
Man richtet die Torten auf flachen Schüsseln an und gibt ihnen als Unterlage ein Tortenblatt. Bei den buntdesorierten Tortenplatten ist das Tortenblatt unnötig. Die Torte wird vor dem Servieren strahlenförmig in Streifen geschnitten und der Tortenheber leicht darunter geschoben.



Tortenplatte.

### III. Kleines Bäckwert.

55. Marschallstörtchen. Blätterteig, 2 Eiweiß, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm fein geschnittene Mandeln. Man rollt den Blätterteig  $\frac{1}{2}$  Zentimeter

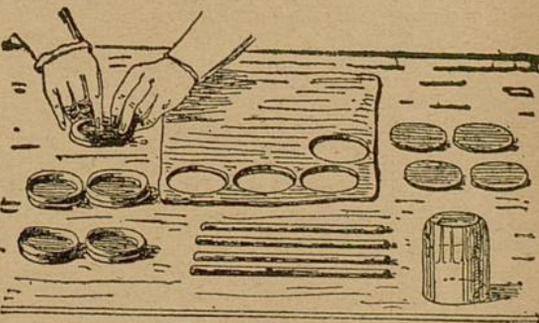


Tortenheber.

stiftem Schaum geschlagenen Eiweiß, dem Zucker und den Törtchen werden beim 1. Hitzegrade gelb gebacken.

56. Obststörtchen mit Mürbeteig oder Torteletts. Man rollt den Mürbeteig nach Vorschrift aus, sticht mit einem Wasserglase runde Böden aus,

bestreicht sie mit Eiweiß und klebt um jeden einen Teigrand, den man rollenförmig aus den Restabschnitten der Teigplatte hergestellt hat. Man backt nun die Torteletts im heißen Ofen, läßt sie erkalten und füllt sie mit geschmortem frischem Obst, mit Fruchtgelee oder mit eingemachten Früchten. Diese Torteletts kann man auch auf Vorrat backen.



Formen von Torteletts.

57. Apfel in Blätter- oder Mürbeteig. Hierzu werden recht mürbe, mittelgroße Äpfel geschält und die Kerngehäuse mit einem Ausstecher ausgestochen;

Das Buch neue illustrierte Ausgabe.

die Höhlung füllt man mit einer Mischung von fein gewiegten Mandeln, kleinen Rosinen und Zucker. Den indes vorbereiteten und ziemlich dünn ausgerollten Teig schneidet man in viereckige Stücke, die man mit Eigelb bestreicht. Auf diese Platten werden die Äpfel gesetzt, dann die vier Ecken zusammen geschlagen und oben fest aneinander gedrückt. Nachdem man auch die Seiten durch Andrücken geschlossen hat, setzt man die Äpfel auf ein Blech und backt sie im ziemlich heißen Ofen schön gelb. Dann bestreut man sie mit feinem Zucker und glasiert sie durch Darüberhalten einer glühenden Schaufel.

58. Gefüllte Fruchtörtchen in Formen. Mürbeteig; Quitten- und Apfelmus, Zitronensaft und Schale, Mandeln, Zucker, Vanille und Eiweiß. Mürbeteig wird dünn ausgerollt und dann werden kleine Formen damit ausgelegt. Man verrührt halb Apfel-, halb Quittenmus mit Zucker, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale und füllt hiermit die Formen. Unterdes hat man Eiweiß zu Schaum schlagen lassen, schlägt Zucker und etwas Vanille durch, streicht dies über die Örtchen, bestreut sie mit gröblich gestoßenen Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, und backt sie bei ziemlich starker Hitze.

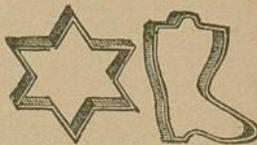
59. Schweizer Kröpfli. Zum Teig 250 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, 3 Eßlöffel Franzbranntwein und zum Füllen eingemachte Früchte oder Gelee. Nachdem der Teig ausgerollt ist, werden mit einem großen Wassergläse Böden davon ausgestochen, diese mit eingemachten Früchten oder Gelee gefüllt, einmal zusammengeschlagen, mit Ei bestrichen und schnell im Ofen gebacken.

60. Kolatschen von Blätterteigabfall. Blätterteig, Ei, Zucker und Zimt. Abfall von Blätterteig sticht man mit einem Weingläse aus, bestreicht die Blättchen mit Ei und drückt sie in gröblich gestoßene oder geschnittene Mandeln, die mit Zucker und Zimt vermischt sind, und backt sie bei starker Hitze gelb.

61. Mandelkolatschen. 150 Gramm Butter wird mit 1 Ei und 2 Eidottern gerührt, 125 Gramm Zucker und 15 Gramm gestoßene bittere Mandeln, sowie 250 Gramm Mehl werden allmählich dazu gemischt. Davon werden kleine Klöße auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, mit geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut und beim 2. Hitze grad gebacken.

62. Bärmekolatschen. 125 Gramm ausgewaschene Butter, 5 Eidotter, 30 Gramm Zucker, Zitronenschale, 1 Tasse dicke saure Sahne, 30 Gramm in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe und 370 Gramm feines, erwärmtes Mehl. — Die Butter wird zu Sahne gerieben und das übrige nacheinander hinzu gerührt. Dann setzt man davon walnußgroße Klöße auf eine bestrichene Platte, läßt sie gut aufgehen, legt auf jede Kolatsche eine eingemachte Sahnetüte, Kirsche oder Rosine, bestreicht sie über und über mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und backt sie bei starker Hitze 10 Minuten.

63. Speculazi oder Leetterchen an den Weihnachtsbaum. 2½ Kilogramm Mehl, 1 Kilogramm Butter, 1¼ Kilogramm Zucker, 9 Eier und 8 Gramm Zimt werden zusammen verarbeitet. Die Masse rollt man messerrückenbid aus, sticht mit kleinen Ausstechern verschiedene Figuren davon aus, bestreicht diese mit Eiweiß, bestreut sie mit Zucker oder Mandeln und backt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech hellbraun.

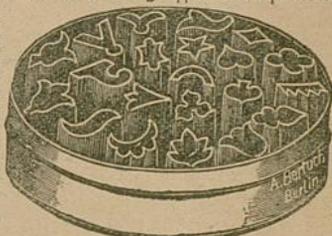


Ausstecher für Speculazi.

64. Danziger Kaffeebrot. 500 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, beides gesiebt, 125 Gramm Butter, 4 Eier, 5 Gramm doppeltkohlensaures Natron und 10 Gramm Gremortartaz. Die Butter wird zu Stückchen zerpfückt,

mit dem Mehl vermisch und mit Zucker und Eiern zu einem Teig verrührt, den man über Nacht oder wenigstens einige Stunden zum Ruhen und Erstarren hinlegt. Dann drückt man den Teig auseinander, streut Natron und Cremortartari darüber hin, arbeitet es möglichst schnell durch und rollt den Teig wie einen Messerrücken dick aus. Hierauf wird er in Formen ausgestochen oder in Figuren gerädert und auf einem Blech dunkelgelb gebacken.

65. Anisplätzchen. 375 Gramm halb Mehl, halb Stärke, beides gesiebt, ebensoviel Zucker, ebenfalls gesiebt, 12 frische Eier und 2 Eßlöffel Anisamen. Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen und die Eidotter werden zerrührt und langsam zum Schaum gegeben, während man ununterbrochen stark schlägt. Dann wird der Zucker, der mit dem Anisamen vermisch worden, löffelweise hinzugeschlagen, sowie zuletzt auf gleiche Weise Mehl und Stärke. Diese Mischung wird löffelweise auf eine bestrichene Platte gegeben und bei 2 Grad Hitze gelb gebacken.



Ausstecher für kleines Gebäck.

66. Zuckerplätzchen. 250 Gramm Stärkemehl, 250 Gramm Zucker, 4 frische Eier, die abgeriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone oder  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Muskatblüte. Die Eigelb werden mit Zucker und Gewürz  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt. Dann wird das zu steifem Schaum geschlagene Weiße durchgemischt und zuletzt die Stärke möglichst schnell durchgerührt. Die Masse wird teelöffelweise auf eine mit Butter bestrichene Platte gegeben und bei Mittelhitze gelb gebacken.

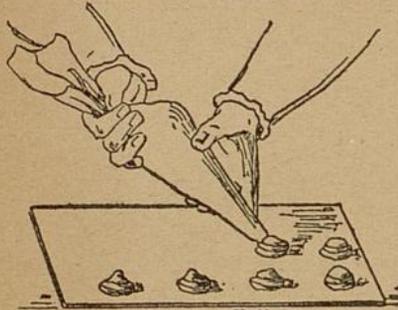
67. Mandelplätzchen. 250 Gramm feines gesiebtes Mehl, 250 Gramm gesiebter Zucker, 75 Gramm Butter, 75 Gramm gestoßene Mandeln, 4 Eier und die abgeriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone. Zuerst reibt man die Butter zu Sahne, rührt sie mit Zucker, Eiern, Gewürz und Mandeln  $\frac{1}{4}$  Stunde, mischt dann das Mehl unter die Masse und backt sie teelöffelweise auf einer Platte bei mittlerer Hitze.

68. Schokoladenplätzchen. 200 Gramm gesiebter Zucker, 150 Gramm gesiebte Schokolade, 75 Gramm feines Mehl und 4 Eiweiß. Das Eiweiß wird zu einem festen Schaum geschlagen und mit den genannten Teilen schnell vermisch. Dann werden kleine Plätzchen davon auf eine dick bestrichene Platte gesetzt und bei Mittelhitze gebacken.

69. Zimtsterne. 500 Gramm gesiebter Zucker, 500 Gramm Mandeln, die gewaschen, getrocknet und mit der braunen Schale gerieben werden, 6 Eiweiß, 4 Gramm feiner Zimt und die klein geschnittene Schale einer Zitrone. — Man rührt Zucker und Zitronenschale mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß  $\frac{1}{4}$  Stunde stark und ununterbrochen, fügt den Zimt hinzu, rührt die Mandeln gut dazwischen, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett dünn aus und formt ihn mittels eines Ausstechers zu Sternen von beliebiger Größe, die man mit Eiweiß und Zucker bestreicht und auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte langsam backt.

70. Mandelspäne. 250 Gramm abgezogene, gewaschene, getrocknete und in Streifen geschnittene Mandeln, 200 Gramm Zucker, 2 Eiweiß, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, etwas Zimt, 2 gestoßene Nelken und 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser. Nachdem Eiweiß, Zucker, Gewürz und Orangenblütenwasser zu einer dicken Masse gerührt und mit den Mandeln vermisch worden, wird der Teig messerrückendick auf Oblaten gestrichen. Diese werden in fingerlange und zweifingerbreite Stücke geschnitten und bei schwacher Hitze gebacken.

71. **Baisers, Meringeln oder spanischer Wind.** 500 Gramm gesiebter Zucker, etwas mit Zucker fein gestoßene Vanille und von 8 Eiern das Weiße. Das Weiße



Formen von Baisers.

wird zu einem so festen Schaum geschlagen, daß man ihn schneiden kann, und Zucker und Vanille werden langsam hineingestreut, wobei man fortgesetzt schlägt. Die Masse wird in eine feste spitze Tüte gefüllt, die man oben schließt, und deren untere Spitze man ein wenig abschneidet. Indem man nun vorsichtig drückt, setzt man kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, streut Zucker darüber und backt sie langsam bei 3. Hitze grad. Die Baisers dürfen nur ganz gelinde backen und

kaum hellgelb werden. Nachdem man sie erkaltet von der Platte genommen, bestreicht man die flache Seite mit Gelee oder Marmelade und legt immer je zwei aufeinander.

72. **Sahnbaisers.** Diese werden nach voriger Nummer zubereitet. Nachdem sie erkaltet, entfernt man von unten her mit einem Löffel aus dem Innern die weiche Masse und füllt die Höhlung mit Vanilleschlagsahne, worauf man immer je zwei aufeinanderlegt.

73. **Eisbaisers** werden wie Sahnbaisers zubereitet, jedoch mit beliebigem Speiseeis gefüllt.

74. **Windkrappeln mit Datteln und Nüssen.** 3 Eiweiß, die man zu Schnee geschlagen, werden mit 150 Gramm Zucker im Wasserbade geschlagen und hierauf mit 150 Gramm fein geschnittenen Datteln und 150 Gramm geriebenen Nüssen verrührt. Hierauf setzt man mit einem Löffel Häufchen auf das Blech und backt sie nach Nr. 71.

75. **Süße Makronen.** 750 Gramm gesiebter Zucker, 500 Gramm geriebene Mandeln, 4 Eiweiß, die abgeriebene Schale einer Zitrone. — Die Mandeln werden mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem sehr festen Eiweißschaum eine gute Weile gerührt. Dann wird die Masse in runden Häufchen auf Oblaten gesetzt und so auf einem Blech bei schwacher Hitze gelb gebacken.

76. **Teegebäck aus Mürbeteig.** Aus einer nach Vorschrift hergestellten Mürbeteigplatte sticht man mit einem Ausstecher verschiedene Formen aus, als Ringe, Sterne, Kreuze und dergleichen; aus den Überresten formt man mit den Händen Kränze, Brezeln, Brötchen oder Schnecken. Nachdem man sie auf ein mit Wasser benetztes Backblech gebracht hat, bestreut man einige mit grobkörnigem Zucker, andere mit feinem Streusel oder mit grob gehackten Mandeln, während man noch andere mit Eiweiß bestreicht. Man backt sie im heißen Ofen goldgelb.

77. **Teebrezeln.** 375 Gramm feines Mehl, 250 Gramm Zucker, beides gesiebt, 125 Gramm geklärte Butter, 3 Eier, 10 Gramm guter Zimt, 1 reichliche Messerspitze pulverisiertes Hirschhornsalz. Eier, Butter und Zucker werden gerührt und mit dem Zimt und Mehl zu Teig gemacht; zuletzt wird das Hirschhornsalz darunter gemengt. Dann werden Brezeln daraus geformt, mit Eigelb und Wasser bestrichen und in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

78. **Eierkränze.** Zum Teig 500 Gramm feines Mehl, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, die Dotter von 8 recht hart gekochten Eiern,  $\frac{1}{2}$  Tasse

Franzbranntwein und auf die Kränze 125 Gramm Zucker mit etwas Zimt vermischt. Die Eidotter werden fein gerieben und mit dem übrigen zu Teig gemacht. Dann werden kleine Kränze davon geformt, diese mit Ei oder geschmolzener Butter bestrichen, in Zucker und Zimt platt gedrückt und bei rascher Hitze gebacken.

79. Windbeutel. 500 Gramm Wasser, 250 Gramm ganz feines, gesiebtes Mehl, 250 Gramm Butter, 8 Eier. — Man klärt die Butter und läßt sie mit dem Wasser kochen, rührt das Mehl hinein und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Nachdem es nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach die Eier mit etwas Muskatblüte oder abgeriebener Zitronenschale zu der Masse, wobei jedesmal ein Ei verrührt sein muß, ehe man ein zweites hinzufügt. Dann legt man den Teig mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel in Walnußgröße mit gehörigen Zwischenräumen auf eine mit Mehl bestäubte Platte, setzt diese, ohne sie auch nur einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen stark geheizten Ofen und läßt die Bällchen gelb backen. Sie sind schnell gar, werden erkaltet durchgeschnitten und mit Schlagahne gefüllt, mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen.

#### IV. In Butter und Schmalz Gebackenes.

80. Das Fett zum Backen. Butter gibt dem Bäckwerk den feinsten Geschmack. Wie diese hierzu vorgerichtet wird, ist im 3. Abschnitt ausführlich bemerkt worden. Auch ist gutes Schweineschmalz zum Ausbacken sehr gut, oder man nimmt halb Butter, halb Schmalz. Man kann zum Ausbacken nicht zu kleine Quantitäten Fett nehmen, weil das Gebäck in reichlichem Fett weniger von demselben aufnimmt und dadurch einen angenehmen Geschmack erhält.

81. Der Hitzeegrad. Das Fett zum Backen muß so heiß gemacht werden, daß eine hineingelegte Probe sogleich nach oben geworfen wird. Je schneller sich das Gebäck bräunt, desto weniger vermag das Fett einzubringen. Doch darf das Fett auch nicht gar zu stark erhitzt sein, in welchem Falle es notwendig ist, den Topf einige Minuten vom Feuer zu entfernen. Das Gefäß, am besten ein breiter gußeiserner, emaillierter Tiegel, muß so tief sein, daß die Kuchen darin schwimmen.

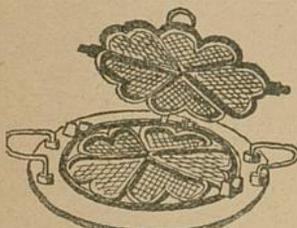
82. Das Backen. Man lege immer nur so viele Kuchen mit einem Male hinein, daß sie reichlich Platz haben, und versäume nicht, den Tiegel während des Backens leicht hin und her zu schütteln. Nachdem das Gebäck unten dunkelgelb geworden, wird es mit der Gabel umgewendet und, wenn auch diese Seite gebräunt ist, herausgenommen. Nach dem Herausnehmen legt man es zum Abtröpfeln des Fettes einige Minuten auf Löschpapier und bestreut es danach mit Zucker.

83. Berliner Pfannkuchen. Zum Teig  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 250 Gramm geklärte Butter, 1 Ei und 5 Eidotter, 50 Gramm Wärme, 125 Gramm Zucker und  $1\frac{1}{2}$  Kilogramm Mehl, ferner zum Füllen beliebiges Eingemachte: Dreimus, Johannisbeer-, Kirsch-, Zwetschenmus oder Gelee. — Mehl und Butter werden vorher erwärmt. Dann schlägt man die Eier, rührt die lauwarme Milch nebst Wärme und Zucker hinzu und macht dies mit feinem Mehl zu einem leichten Teig, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft und nicht mehr am Löffel klebt. Darauf legt man ihn zum langsamen Aufgehen auf

ein mit Mehl bestäubtes Backbrett. Danaach rollt man ihn wie einen Finger dick aus, legt mit dem Löffel Eingemachtes darauf und ein Stück Teig darüber, sticht mit einem Ausstecher oder Glase Kuchen davon aus, legt sie auf Küchensbretter, die vorher mit etwas Mehl bestäubt sind, und läßt sie in der Wärme langsam aufgehen. Unterdes lasse man Schmelzbutter kochend heiß werden, 3—4 Kuchen zugleich, die obere Seite nach unten, ins Fett gleiten und verfähre weiter nach vorhergehender Vorschrift. Die Pfannkuchen müssen eine gelbbraune Farbe erhalten, werden noch heiß mit Zucker bestreut und frisch gegessen.

84. **Prilleken, Kriebelchen oder Kameruner.** 750 Gramm Mehl, 200 Gramm geschmolzene Butter, 100 Gramm Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarme Milch, 2 Eier, 70 Gramm Wärme und die abgeriebene Schale von 1 Zitrone. Nachdem alles zum Teig verrührt ist, läßt man ihn aufgehen, formt kleine Bällchen daraus, läßt diese nochmals aufgehen, backt sie in Butter und Schmalz braun und bestreut sie heiß mit Zucker.

85. **Waffeln.** Man quirlt 10 Gramm Wärme,  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarme süße Sahne, 50 Gramm Zucker und 6 Eidotter recht schaumig. Dann gibt man 50 Gramm lauwarme Butter, Salz, das Abgeriebene von  $\frac{1}{2}$  Zitrone und 2 Eßlöffel Rum dazu und macht mit 125 Gramm Mehl einen recht weichen Teig, den man einige Zeit schlägt und zum Gehen an einen warmen Ort stellt. Nachdem der Teig genügend gegangen ist, backt man die Waffeln im Waffeleisen, indem man mit einem Löffel den nötigen Teig in das Eisen gibt; doch hüte man sich, den Teig anzudrücken. Wenn die ersten Waffeln gebacken sind, stellt man sie warm, weil man sie warm zur Tafel gibt. Entweder reicht man sie zum Kaffee oder Tee, oder zu Mittag an Stelle der Speise; im letzteren Falle kann man sie füllen, indem man immer je zwei mit einer Marmelade oder Salsa bestreicht und aufeinander legt.



Rundes Waffeleisen.

86. **Spritzkuchen.** Knapp  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 200 Gramm feines Mehl, 100 Gramm Butter, 5 Eier, 1 Eßlöffel Zucker und die abgeriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone. Man lasse Wasser und Butter kochen, streue das Mehl hinein und rühre es, bis es trocken wird und nicht mehr am Topfe klebt. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt unter die heiße Masse ein Ei, Zitronenschale und Zucker und, wenn es abgekühlt ist, noch 4 Eier. Dann wird der Teig stark geschlagen, in eine Spritze gefüllt, in kochende Schmelzbutter gedrückt, nach Nr. 83 gebacken und mit Zucker bestreut oder mit Glasur überzogen.

87. **Schneebälle.**  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 75 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl, 8 bis 10 Eier und zum Bestreuen Zucker. Milch, Wasser und Mehl rührt man wie im Vorhergehenden trocken ab. Wenn es abgekühlt ist, rührt man die Eier hinein und schlägt den Teig mit dem Löffel, bis er zart ist. Alsdann macht man mit 2 Eßlöffeln Bälle davon und backt sie wie Berliner Pfannkuchen in Schmelzbutter gelb.

88. **Krausgebackenes oder Schürzkuchen.** Man bereitet aus 250 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 3 ganzen Eiern, einer kleinen Obertasse Milch und 3 Löffel Rum einen geschmeidigen Teig, den man einige Zeit am warmen Ort verdeckt rasten läßt. Dann rollt man den Teig messerrückendick aus, schneidet ihn in Streifen von 1 Finger Länge und 2 Finger Breite, schneidet jeden Streifen der Länge nach in der Mitte etwas ein und zieht das eine Ende durch die Öffnung. Nun gibt man die Küchlein sofort in das heiße

Schmalz, backt sie auf beiden Seiten braun und richtet sie warm, mit Zucker bestreut, an.

89. Süddeutsche Fastnachtsküchel. 30 Gramm Wärme wird in  $\frac{1}{2}$  Ober-  
tasse saurer Sahne verrührt; dann gibt man 6 Eigelb, 50 Gramm gestoßenen  
Zucker und 4 Eßlöffel Rosenwasser dazu. Nachdem man alles gut verquirlt  
hat, gibt man nach und nach 400—500 Gramm Mehl hinzu, so daß man einen  
Teig bekommt, der sich auf dem Brett mit dem Mangelholz bearbeiten läßt.  
Man teilt den Teig in zwei gleiche Hälften, rollt jede Hälfte fingerstark aus,  
legt beide Platten aufeinander und rollt sie nochmals aus, bis man eine  
fingerstarke Teigplatte erhält. Diese schneidet man mit dem Kuchenrädchen  
in kleine viereckige Stücke, legt sie auf ein bebuttertes Blech und läßt sie auf-  
gehen. Hierauf bestreicht man sie mit zerquirtem Ei und backt sie in Schmelz-  
butter hellbraun.

90. Rheinische Fastnachtskrappen. 500 Gramm Mehl, 2 ganze Eier, 4 Ei-  
gelb,  $\frac{1}{2}$  Liter saure Sahne, 250 Gramm Butter, ein wenig abgeriebene Zitro-  
nenschale, etwas gestoßener Zimt und 3 Eßlöffel guter Rum werden zu einem  
geschmeidigen Teige verarbeitet, den man 1 Stunde an einem kühlen Ori-  
e rasten läßt. Darnach rollt man ihn messerrückendick aus, schneidet aus der  
Teigplatte mit einem Kuchenrädchen verschobene Vierecke und backt sie sofort  
in zerlassener Butter hellbraun.

91. Apfelscheiben in Butter oder Schmalz gebacken. 1 Kilogramm große,  
saftige Äpfel schält und entkernt man, schneidet sie darnach in fingerdicke  
Scheiben, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, begießt sie mit etwas Weißwein  
und 1 Eßlöffel Rum und läßt sie 1 Stunde stehen. Nun taucht man die  
Scheiben in Backteig und backt sie nacheinander in Schmalz goldgelb. Man  
richtet sie recht heiß an, schiebt sie auf eine Schüssel und serviert sie ohne  
Sauce, nur mit Zucker und Zimt bestreut. — Beim Backen der Scheiben  
achte man darauf, daß das Fett gut heiß ist, ehe man die Scheiben hin-  
einlegt.

## V. Brotbäckerei.

92. Roggenbrot. Auf je 5 Kilogramm Mehl rechnet man 150 Gramm  
Sauerteig und 3 Liter Wasser. Das klar gesiebte Mehl muß 12 Stunden vor  
dem Einrühren behufs Erwärmung an den Ofen gestellt werden. Das zum  
Backen verwendete Wasser muß eine Temperatur von 20—30° haben, d. h. es  
muß gut handwarm sein; man soll auch nur weiches Wasser dazu verwenden,  
weil hartes Wasser klebriges Brot liefert. Dem Brotteig muß stets etwas  
Salz zugefetzt werden. Die Temperatur in der Backstube darf nicht unter  
21° C. sinken. Auch den Backtrog setzt man im Winter wenigstens vor dem  
Gebrauch warm. Etwa 5 Stunden vor dem Einrühren wird der Sauerteig  
mit etwas Mehl in handwarmem Wasser angerührt und hierauf mit Mehl  
bestreut; das Gefäß wird zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt. — Das  
Einnachen geschieht auf folgende Weise: Man schüttet  $\frac{2}{3}$  des durchwärmten  
Mehls in den Backtrog, macht auf der einen Seite des Mehls eine Vertiefung,  
gießt einige Liter warmes Wasser hinzu, knetet den Sauerteig nebst dem  
Mehle zu einem dünnen Teige und gießt dann das übrige Wasser dazu. Mehl,  
Wasser und Sauerteig müssen nun mit den Händen auf das feinste gemengt  
und geknetet werden, um alle Klümpchen zu zerteilen. Die Festigkeit des Teigs  
bestimmt man am besten dadurch, daß man ein Zeichen auf den Teig macht;

fliehet dasselbe allmählich zusammen, so ist der Teig fest genug; fliehet es aber schnell zusammen, so muß noch etwas Mehl eingeknetet werden. Ist der Teig fest genug, so wird er dicht und dick mit Mehl bestreut. Dann legt man den Deckel auf den Backtrog, breitet ein leinenes Tuch darüber und läßt es ruhig stehen, damit der Teig gärt. Sobald das Aufschwellen des Teiges nachläßt, muß man die Gärung unterbrechen, weil man sonst saures Brot erhalten würde. Der Teig wird nun ausgewirkt, d. h. wieder zusammengedrückt und in kreisrunde oder länglichrunde Laibe geformt. Da der Teig beim Auswirken zusammengedrückt wurde, muß er an einem warmen Orte wieder aufgehen. Man legt deshalb die Laibe in mit Mehl ausgestreute Backschüsseln von Holz, Stroh oder Eisenblech und stellt sie in die Nähe des warmen Ofens. Während der Teig in den Backschüsseln steht, muß das Aufreizen der Laibe verhütet werden, indem man sie mittels Borstwisches mit lauem Wasser bestreicht. Dieses Bestreichen wird nochmals unmittelbar vor dem Einschieben der Laibe oder Brote in den Ofen wiederholt, damit die Rinde glatt, glänzend und bräunlich wird.

Von dem richtigen Heizen des Backofens hängt die gute Beschaffenheit des Brotes wesentlich mit ab. Man erfährt den richtigen Hitzeegrad, wenn man ein wenig Mehl in das Mundloch des Backofens legt; wird das Mehl sogleich braun, so hat der Ofen die nötige Hitze. Wird es schwarz, so ist der Ofen zu heiß; bleibt es weiß, so ist er nicht heiß genug. Das Einbringen der Laibe geschieht mittels Schieber, und zwar schnell hintereinander und so, daß die Brote nicht dicht aneinander zu liegen kommen. Nach dem Einschieben wird der Ofen geschlossen. Das Brot ist ausgebacken, sobald die Rinde klingt, wenn man mit den Knöcheln der Finger daran schlägt, was nach etwa 2—3 Stunden der Fall ist. Sind die Brote aus dem Ofen genommen, so werden sie mit kaltem Wasser bestrichen und vorsichtig, mit der Oberseite nach unten, zunächst in die Backschüsseln gelegt, worin man sie allmählich abkühlen läßt.

93. **Kleie- oder Schrotbrot.** Dieses wird hergestellt aus 2 Teilen Roggen- und 1 Teil Weizenkleie. Zu 10 Kilogramm mischt man 100 Gramm doppelt-kohlenfaures Natron und stellt ein Fünfstel der Mischung beiseite, gibt zu dem übrigen 7—8 Liter Wasser mit etwas Kochsalz und knetet daraus einen Teig, welchem zunächst 200 Gramm chemisch reine Salzsäure und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zugesetzt werden, worauf man das zurückgesetzte Fünfstel Kleie nicht zu stark mit durchknetet. Aus dem Teige formt man Brote, sticht mehrfach Löcher in die Oberfläche, läßt sie  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde gehen und backt sie. — Der Genuß dieses Brotes ist der Verdauung sehr zuträglich.

94. **Grahambrot oder Brot von feinem Weizenschrot.** Weizenschrot wird ohne jede weitere Zutat mit lauem Wasser gemengt und so lange geknetet, bis sich der Teig leicht von den Händen löst. Hierauf stellt man den Teig ungefähr 1 Stunde an einen lauen Ort, bis er aufgegangen ist. Dann formt man 10—15 Zentimeter lange und 5 Zentimeter dicke Brote daraus, stellt sie so lange warm, bis sich das Aufgehen durch Risse an der Oberfläche bemerklich macht, überstreicht sie dann mit Wasser und backt sie.

95. **Semmel, Wecken oder Weißbrot.** Auf 1 Liter Wasser rechnet man etwa 2 Kilogramm Weizenmehl und 50 Gramm Preßhefe. Nachdem man die Hefe mit lauwarmer Milch aufgelöst hat, setzt man ihr etwas Salz bei und vermengt sie mit Mehl. Hierauf stellt man das Gebäck zum Gären an einen warmen Ort. Wenn es genügend gegangen ist, verarbeitet man es mit der übrigen Milch und dem nötigen Mehl zu einem lockern Teige, den man wieder gehen läßt. Hierauf wirft man ihn aus, formt ihn nach Belieben in längliche

Semmel oder Wecken, in runde Brote oder Laibe oder in kleine Brötchen, läßt diese noch etwas aufgehen, macht oben in die Mitte derselben einen Einschnitt, bestreicht sie mit warmem Wasser und backt sie.

96. Feine Brötchen oder Mundbrot. Man bereitet Teig nach Nr. 95, verwendet aber statt des Wassers Milch und verarbeitet den Teig noch mit 75 Gramm Zucker, 150 Gramm Butter und 4 Eiern. Die kleinen geformten Brötchen bestreicht man vor dem Backen mit Ei, das man mit Wasser verdünnt hat.

97. Englisches Kastenbrot. Auf 100 Gramm Weizenmehl rechnet man  $\frac{1}{10}$  Liter Milch und  $\frac{1}{10}$  Liter Wasser. Man löst in der lauwarmen Flüssigkeit 1 Teelöffel Salz und 10 Gramm Bäreme und gießt sie in eine Vertiefung, die man in der Mitte des Mehls gemacht hat. Dann verrührt man den Teig mit einem Holzlöffel und läßt ihn 2 Stunden aufgehen. Dann knetet man ihn tüchtig durch und läßt ihn  $1\frac{1}{2}$  Stunde stehen. Hierauf füllt man den Teig in viereckige Formen, die man mit Mehl ausgestreut. Obenauf bestreicht man das Brot mit Wasser und backt es  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde. — Die Form darf nur  $\frac{3}{4}$  voll gefüllt werden.

98. Reiskbrot. 1 Kilogramm Reis wird in Milch so lange gekocht, bis er gallertähnlich ist; hierauf zerreibt man ihn in einer Reibesatte und setzt, ehe er ganz erkaltet ist, 1 Kilogramm Reismehl, 2 Kilogramm Weizenmehl, 100 Gramm aufgelöste Bäreme und so viel Wasser hinzu, daß man einen geschmeidigen Teig erhält. Salz wird nach Geschmack hinzugefügt. Nachdem man den Teig gut geknetet hat, läßt man ihn gehen, wirft ihn dann aus und formt nach Belieben lange oder runde Brote davon, die man mit zerquirtem Ei bestreicht und im gut geheizten Ofen backt. Reiskbrot darf nicht alt werden, da es leicht brüchig wird.

99. Speckkuchen. Derselbe wird aus dem fertigen Brotteig nach Nr. 92 hergestellt. Man mangelt 1 Kilogramm Teig mit dem Nudelholze messerrückenbid aus, breitet ihn auf ein großes Kuchenblech, das man mit ausgebratenem Speck bestrichen hat, und belegt ihn dicht mit kleinen Würfeln von geräuchertem Speck. Hierauf quirlt man recht dicken, sauern Rahm mit mehreren ganzen Eiern, füllt diesen Guß über den Kuchen, bestreut ihn mit Kochkümmeel und Salz und backt ihn im Backofen. Da der Kuchen starke Hitze verlangt, muß man ihn vor dem Brote backen.

100. Zwiebelkuchen. Man bereitet nach Nr. 95 Hefenteig, schlägt ihn tüchtig und läßt ihn aufgehen. Unterdes schmort man etwa 3 Liter abgeschälte, in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Schweineschmalz weich, doch so, daß sie weiß bleiben, und schüttet sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen. Nun rollt man den Teig dünn aus und bringt ihn auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech; rings um den Kuchen formt man einen etwa 5 Zentimeter hohen Rand und läßt ihn aufgehen. Dann bestreicht man den Rand mit Ei, belegt den Kuchen innerhalb des Randes glatt mit den Zwiebeln und backt ihn im heißen Ofen ziemlich gar. Hierauf befüllt man ihn mit einem Guß aus  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne oder guter Milch, 3 ganzen Eiern,  $\frac{1}{2}$ —1 Eßlöffel Mehl und Salz nach Geschmack und läßt den Kuchen damit vollends gar backen.

