

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

I. Allgemeines.

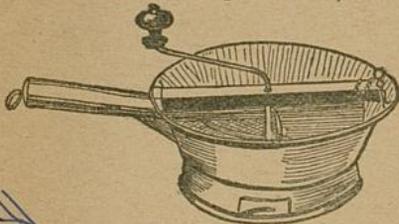
urn:nbn:de:bsz:31-54694

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

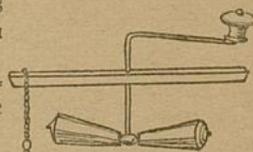


Mehlrührsieb.

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 Fajbutter 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.

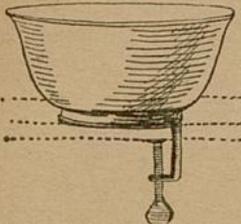


Drehvorrichtung zum Sieb.

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 Gefenteig 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 lauwarmen 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.

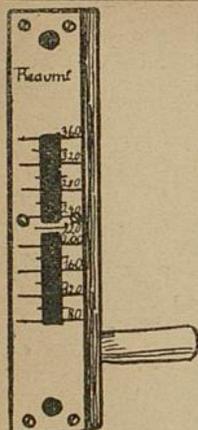
8. Die Formen und Bleche, die man zum Kuchenbacken verwendet, dürfen niemals ausgewaschen werden, sondern müssen immer wieder nur mit Löschpapier gesäubert werden. Vor dem Backen streicht man sie mittels eines Pinsels mit zerlassener Butter aus. Man kann für feinere Kuchen die Formen auch mit Papier 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.

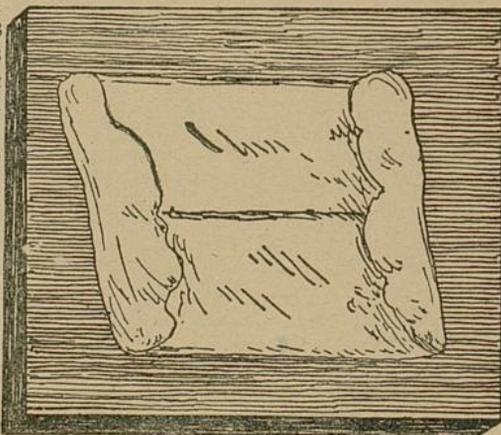
11. Glace oder Zuckerguß zu Torten oder kleinem Backwerk. 125 Gramm feine durchsiebte Raffinade, 1 zu Schaum geschlagenes Eiweiß, Saft einer Zitrone oder 1 Eßlöffel Rum oder Arrak. — Zucker und Zitronensaft werden gerührt und das Eiweiß teelöffelweise allmählich hinzugegeben, während man den Guß fortwährend 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.

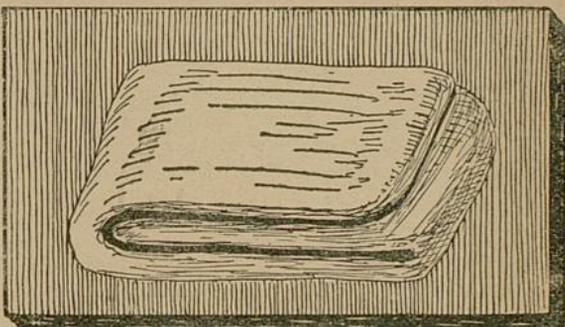
14. Streuzucker oder Hagelzucker. Man gibt 125 Gramm Mohnsamen in eine flache Schüssel und kocht 125 Gramm Zucker, den man vorher in Wasser getaucht hat. Wenn er nicht mehr heiß ist, gibt man 1 Löffel voll auf den Mohnsamen und rührt ihn mit der flachen Hand so lange, bis er anfängt kalt zu werden; dies 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 aufgerollt.

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.

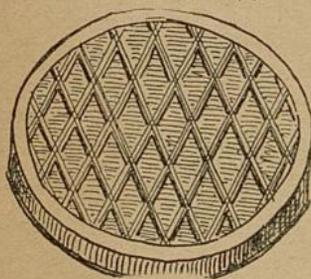
16. Teighoden zur Torte. Ehe der Teig (Nr. 15) zum vierten Male ausgerollt wird, schneidet man ein Stück zum Rand ab, rollt alsdann das größere Stück dünn aus, legt einen Blechdeckel von gewünschter Größe darauf, fährt mit dem Tortenrädchen herum und schneidet den Tortenboden aus. Nun stäubt man etwas 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. Butterteig 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 zer schlagen, 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 Butterteig 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 Obsttuchen arbeitet man vor dem Ausrollen noch 75 Gramm durchgeseihten 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



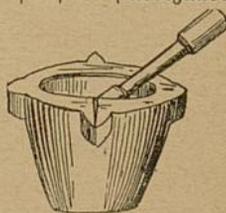
Ei ttertorte.

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

21. Hefeteig zu Obstkuchen. 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.