

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

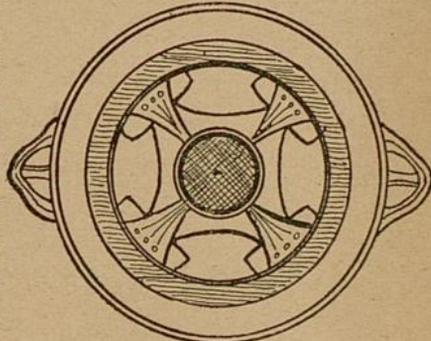
III. Kleines Backwerk.

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

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.

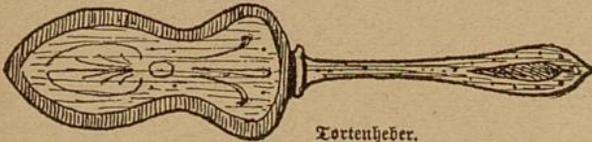
Man richtet die Torten auf flachen Schüsseln an und gibt ihnen als Unterlage ein Tortenblatt. Bei den buntdesorierten Tortenplatten ist das Tortenblatt unnötig. Die Torte wird vor dem Servieren strahlenförmig in Streifen geschnitten und der Tortenheber leicht darunter geschoben.



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



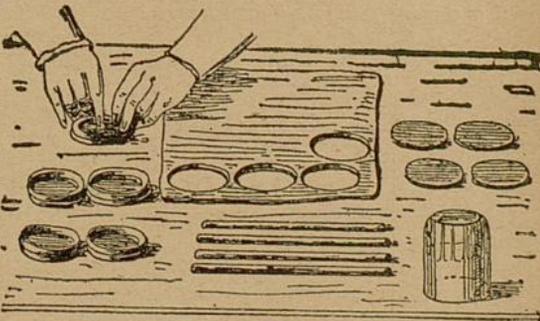
Tortenheber.

dicke aus, sticht mit einem kleinen Wasserglase Böden aus und belegt sie mit einer Mischung, hergestellt aus dem zu den Mandeln. Die

steifem Schaum geschlagenen Eiweiß, dem Zucker und den Störtchen 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;

Verlag des Verfassers, 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.

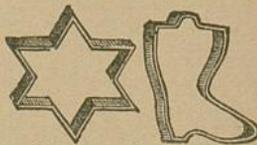
59. Schweizer Kröpfli. Zum Teig 250 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, 3 Eßlöffel Franzbranntwein und zum Füllen eingemachte Früchte oder Gelee. Nachdem der Teig ausgerollt ist, werden mit einem großen Wassergläse Böden davon ausgestochen, diese mit eingemachten Früchten oder Gelee gefüllt, 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. Hitzeegrad 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 Sahnebutte, 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 messerrückenbild 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.

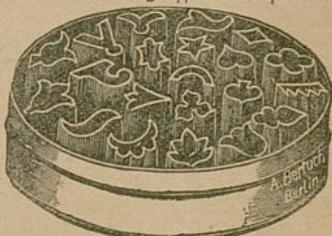


Ausstecher für Speculazi.

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 vermischt 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 vermischt 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.

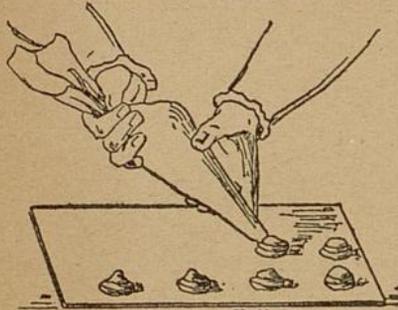
67. Mandelplätzchen. 250 Gramm feines gesiebtes Mehl, 250 Gramm gesiebter Zucker, 75 Gramm Butter, 75 Gramm gestoßene Mandeln, 4 Eier und die abgeriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone. Zuerst reibt man die Butter zu Sahne, rührt sie mit Zucker, Eiern, Gewürz und Mandeln  $\frac{1}{4}$  Stunde, mischt 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 vermischt. 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 vermischt 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, ½ 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