

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Alte Familienrezepte und solche, die es werden wollen

Schmidt-Pecht, Elisabeth

Karlsruhe i.B., 1927

10. Kleine Bäckereien.

urn:nbn:de:bsz:31-56586

10. Kleine Bäckereien.

1. Einfaches Backwerk.

1½ Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Schmelzbutter, gut gewogen, 2 Eier, 1 Glas Milch, 1 Zitronenschale oder 1 Päckchen Vanillin, 1 Prise Salz, 1 Backpulver.

Mehl und Butter werden zerrieben, dann das übrige dazu geschafft, so daß ein fester Teig entsteht, der ausgewellt und entweder mit Blechförmchen ausgestochen oder mit einem Kuchenrädchen in schräge Vierecke geteilt wird. Das Backblech wird mit Fett oder einem in Musselin gewickelten Wachsstück bestrichen, die Teigstückchen aufgelegt und bei Mittelhitze gebacken.

2. Doppelpätzchen.

Familie Sutter, Schopfheim.

Vorige Bestandteile, dazu Marmelade, $\frac{1}{4}$ Pfd. Puderzucker, Saft einer Zitrone.

Der eben beschriebene Teig wird dünn ausgewellt, mit einem kreisrunden Förmchen ausgestochen und hellgelb gebacken. Nun legt man die Hälfte der eben noch warmen Plätzchen mit der Unterseite nach oben auf ein Brett und füllt mit einem Teelöffel je kirschengroß Orangemarmelade darauf. Mit der andern Hälfte belegt man die so vorbereiteten Plätzchen, indem man die Marmelade leicht zerquetscht. Zerrühre den Puderzucker mit Zitronensaft und glasiere damit die Doppelpätzchen, die noch auf einige Minuten in den Backofen kommen. Halten sich sehr lange (wenn man sie wegschließt).

3. Kleienbrot.

Heidelberger Rezept.

200 g zerlassene frische Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, 125 g Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, 6 Eidotter, 1 Prise Salz. Zum Guß: 200 g Mandeln, 200 g Zucker, 1 Löffel Zimt, 3 Eiweiß.

Schäle und stoße die Mandeln, schaffe sie mit Butter, Zucker, Mehl, Salz zu einem geschmeidigen Teig, welle ihn zweimeßerrückendick aus und stich runde Pläschen aus. Zum Guß stoße die ungeschälten Mandeln, mische sie mit Zucker, Zimt und dem Schnee der 3 Eiweiß. Belege jedes Pläschen mit einem Häufchen von dem Guß und bestreiche den freibleibenden Rand mit Eigelb, das mit etwas Wasser verdünnt wird. Bläßgelb backen.

4. Basler Leckerli.

Familie Schönauer, Basel.

Knapp 2 Pfd. bester Honig, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 55 g Zimt, 10 g Nelken, 70 g Zitronat, 70 g Orangeat, beide feingeschnitten, $\frac{1}{2}$ Pfd. Nuzkern oder Mandeln, grob gewiegt, 2 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Glas Kirchwasser, $\frac{1}{4}$ Lot Pottasche (heute ersetzbar durch 1 Backpulver).

Der Honig muß nach Basler Gesetz mehrere Jahre alt sein; er wird gekocht mit Zucker und allen Gewürzen und muß dreimal aufkochen. Nun kommen die gewiegtten Nüsse dazu nebst Zitronat und Orangeat, sodann das Kirchwasser, zuletzt das Mehl. Alles wird sehr stark verschafft und über Nacht stehengelassen.

Anderntags wird der etwas steife Teig ausgewellt, auf wachsbestrichenem Blech halbfertig gebacken, aus dem Backofen herausgenommen, schnell mit dem Messer in passende Stücke geschnitten und sogleich wieder in den Ofen

getan zum Fertigbacken. Ein Glasieren mit Puderzucker, der mit Wasser und Zitronensaft verrührt ist, bleibt fakultativ. $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Zitronensaft.

5. Nußstangen.

Familie Herosé, Konstanz.

90 g Nußkern, 90 g Mandeln, 375 g Zucker, Vanille, 2 Eischnee.

Zucker, Mandeln und Nußkerne (gemahlen) werden mit dem Eischnee verrührt und 7 mm dick auf Oblaten gestrichen, leicht gebacken. Noch warm werden sie in längliche Streifen geschnitten. Etwas derber werden sie durch Hinzufügen von 50 g Mehl.

6. Honigherzle.

1 Pfd. Zucker, 2 Löffel Honig, 4 Eier, 1 Dotter, 1 Löffel Zimt, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 1 Prise Salz.

Alles gut mischen, zuletzt das Mehl hineinwürgen. Der Teig soll nun 1 Stunde ruhen; dann welle ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus, stich Herzen aus und backe sie hell in mäßiger Hitze.

7. Ausgiebiges Gebäck.

Französisches Rezept.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Maizena, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Puderzucker, 1 Prise Salz, Vanille, 1 Ei.

Verarbeite all dies zu einem glatten Teig, welle ihn sehr dünn aus und stich Taler davon aus. Backe sie bei größter Aufmerksamkeit goldbraun. Sehr haltbar.

8. Bruunsle.

Familie Schönauer, Basel.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. bittere Schokolade, 4 Eischnee.

Bruunsli bedeutet braune Gutsle und fehlt in Basler Familien so wenig wie die Leckerli. Die Mandeln werden ungeschält fein gemahlen, mit dem anderen gut zusammengerührt, mit Zucker statt Mehl ausgewälzt, recht dick, und dann mit Förmchen ausgestochen. Nun bleibt der Teig 2 Stunden in der Kälte stehen, wird dann im heißen Ofen sehr stark gebacken.

9. Nußmakronen.

Familie Delisle, Konstanz.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Nußkerne, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, Vanille.

Zerrühre die Eier mit Zucker zu Schaum, füge das übrige langsam bei, forme runde Häufchen davon und backe sie im lauwarmen Ofen lichtgelb, ja nicht schnell, damit sie nicht härten.

10. Pomeranzenbrötchen.

Familie Gutsch, Karlsruhe.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 3 Eier, 50 g Zitronat, 50 g Orangeat, 1 Backpulver.

Eier und Zucker werden $\frac{1}{4}$ Stunde schaumig gerührt, Gewürz und Mehl und Backpulver langsam dazugegan. Forme Würstchen daraus, die schräg eingekerbt werden. Setze sie in Zwischenräumen auf ein wachsbefstrichenes Blech, da sie leicht verlaufen. Sehr mäßige Hitze, hellgelb backen.

11. Nonnenseufzer.

Familie Pecht, Konstanz.

200 g Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 50 g Butter, Vanille, 1 Prise Salz. Zur Fülle: $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, Vanille, 1 Eischnee.

Butter, Zucker, Eier und das übrige wird zu einem recht festen Teig verschafft und ausgewellt in großen Talern, 8—9 cm Durchmesser, ausgestochen. Lege in die Mitte der Taler je ein Häufchen Fülle; bestreiche die Hälfte des äußeren Randes mit Eiweiß, klappe die andere Hälfte des Talers fest darauf und bestreiche die Halbtaler mit Eigelb, das mit Wasser verdünnt ist. Backe leicht in mäßig heißem Ofen.

12. Orangenmakronen.

E. Sutter, Schopfheim.

3 Eiweiß, 280 g Zucker, 280 g geschälte Mandeln, darunter 6 bittere, Brotbrösel, 1 Orange, eingemachte Kirschen, Oblaten, $\frac{1}{4}$ Pfd. Staubzucker.

Schäle und reibe die Mandeln, füge sie zu dem zu Schaum gerührten Eiweiß, gib Saft und feingewiegte Schale der Orange und eine Handvoll weiße Milchbrotbrösel dazu. Forme daraus längliche oder runde Kugeln, in deren Mitte je eine eingemachte Kirsche verborgen wird. Setze die Makronen auf Oblaten und lasse sie über Nacht stehen. Backe sie lichtgelb und glasiere sie, wenn erkaltet, mit Staubzucker, der mit Orangensaft oder Wasser verrührt ist.

*