

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i.B., 1924**

III. In Butter, Schmalz und Öl zu backen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57041**

geschnittene zarte saure Äpfel, Saft einer ganzen, Schale einer halben Zitrone, oder etwas Zimt, gehörig Zucker und nach Belieben 45 Gramm feingeschnittene Mandeln.

Der Teig wird stark geschlagen, zum langsamen Aufgehen an einen zugfreien, warmen Ort gestellt. Dann rührt man die Äpfel mit etwas Butter über Feuer, daß sie warm, aber nicht weich werden, gibt die warm gewaschenen Korinthen, das Gewürz, gehörig Zucker und nach Belieben die geschnittenen Mandeln hinzu. Wenn der Teig stark gärt, so rührt man das erwärmte Gemengsel durch und backt die Masse löffelweise in einer Ballbäuschenform, oder in Schmelzbutter, wozu das Verfahren nachstehend näher angegeben ist.

### III. In Butter, Schmalz und Öl zu backen.

#### 234. Bemerkungen über das zu Backende.

Butter gibt dem Backwerk den feinsten Geschmack. Wie diese zu vorliegendem Zweck vorgerichtet wird, ist im Abschnitt A. Nr. 29 ausführlich bemerkt worden. Auch ist gutes Schweineschmalz zum Ausbacken sehr gut, sowie auch irgend ein reinschmeckendes Öl. Man kann das Öl zum Ausbacken mit etwas Schmalz vermischen, so auch der Butter die Hälfte Schmalz oder frisch ausgeschmolzenes Nierenfett oder auch etwas Suppenfett beimischen.

Was nun von Vorstehendem angewendet werden soll, davon richte man die Quantität nicht gar zu sparsam ein, weil das zu Backende in reichlichem Fett weniger von demselben aufnimmt, einen angenehmeren Geschmack erhält und das gebrauchte Fett, bei einem kleinen Zusatz von frischem, zweimal angewendet und danach für gewöhnliche Gemüse benutzt werden kann.

Das Fett zum Backen muß so heiß gemacht werden, daß eine hineingelegte Probe sogleich nach oben geworfen wird. Je schneller das zu Backende sich darin bräunt, desto weniger vermag das Fett einzudringen, was dadurch noch mehr zu vermeiden ist, daß ein Stück Ingwer in den Topf gelegt wird. Sollte das Fett gar zu stark erhitzt worden sein, so ist es notwendig, den Topf einige Minuten vom Feuer zu entfernen, ehe das Bestimmte hineinkommt: doch beachte man dabei, wenn Kinder in der Nähe sind, die größte Vorsicht. Bei Hefenteig, welcher geformt und zum Aufgehen auf ein Backbrett gelegt wird, wie z. B. Berliner Pfannkuchen, wird die obere Seite zuerst ins Fett gelegt und, gleich anderm Gebäck, mittelst eines eisernen Löffels mit Fett begossen und mit einer Gabel untergetaucht, wobei es gut ist, den Topf oftmals ein wenig zu rütteln.

Nachdem das Gebäck unten dunkelgelb geworden, wird es mit der Gabel auf die andere Seite geworfen und, wenn auch diese gebräunt ist, beim Herausnehmen — wo man es zum Abtröpfeln des Fettes einige Minuten auf Tuch oder Sieb oder sonstigem legen kann — mit Zucker bestreut.

Vor allem gehört zum Ausbacken ein gut unterhaltenes Feuer, daß das Ausbackfett immer genügend heiß ist und bleiben kann.

Je nachdem man mehr oder wenig backt, würde 1, 1½—2 Pfd. Fett notwendig sein.

### 235. Berliner Pfannkuchen.

Zum Teig  $\frac{3}{8}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund abgekälte Butter, 1 Ei und 5 Eidotter, 45 Gramm Hefe, 45 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz und feines Mehl, wie folgt: ferner zum Füllen beliebiges Eingemachte: Johannisbeeren-, Kirichen-, Zwetschgen- oder Dreimus-, oder Gelee.

Mehl und Butter werden vorher erwärmt. Dann schlägt man die Eier, rührt die lauwarne Milch nebst Hefe, Zucker und Salz 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. Ist das nun geschehen, so rollt man ihn 1 Finger dick aus, legt mit dem Teelöffel Eingemachtes darauf, ein Stück Teig darüber, sticht mit einem Ausstecher oder Glase Kuchen davon aus, bestreicht sie da, wo sie zusammentreffen mit Ei, legt sie auf Stücke Papier, welche vorher mit etwas Mehl bestäubt sind, und läßt sie in der Wärme langsam aufgehen. Unterdessen lasse man das Ausbackfett kochend heiß werden, eine entsprechende Anzahl Kuchen zugleich vom Papier — die obere Seite nach unten — ins Fett gleiten und verfahren weiter nach vorhergehender Vorschrift. Die Pfannkuchen müssen eine gelbbraune Farbe erhalten, werden noch heiß mit einer Mischung von Zucker und Zimt bestreut und ganz frisch gegessen.

### 236. Spritzgebäck in Schmelzbutter zu kochen.

180 Gramm feines Mehl, ebensoviel Wasser, 90 Gramm Butter, 5 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Wasser und Butter läßt man kochen, streut das Mehl hinein und rührt es, bis es trocken wird und nicht mehr am Topfe klebt. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt unter die heiße Masse 1 Ei, Zitronenschale, Zucker und, wenn sie abgekühlt ist, die andern Eier. Dann wird der Teig stark geschlagen, in eine Spritze gefüllt,

(behandelt nach 217), in das heiße Ausbackfett getan und nach Nr. 234 gelb gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

### 237. Schneebälle.

$\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 60 Gramm Butter,  $\frac{3}{8}$  Liter Wasser, 8—9 Eier, zum Bestreuen Zucker und Zimt.

Wasser, Butter und Mehl rühre man wie im vorhergehenden trocken ab, wenn es abgekühlt ist, rühre man die Eier hinein und schlage den Teig mit einem Löffel, bis er zart ist. Alsdann mache man mit 2 Eßlöffeln Ballen davon und backe sie wie Berliner Pfannkuchen in Schmelzbutter gelb. Sie werden heiß mit Zucker und Zimt bestreut.

### 238. Butterkränze.

500 Gramm warm gestandenes Mehl, 60 Gramm Butter, ebensoviel feingestößene Mandeln, worunter einige bittere sind, schwach  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Ei und 4 Eidotter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Nelken und Kardamom und 30 Gramm Hefe.

Milch und Butter mache man lauwarm, rühre Eier, Rosenwasser, Mandeln, Gewürz, Hefe und Mehl hinzu, schlage den Teig stark und lege ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett.

Nun werden davon kleine Stücke länglich gerollt, zu Kränzen geformt, in welche man rund herum kleine Einschnitte macht und die man zum Aufgehen hinlegt, bis alle fertig sind, Dann fängt man mit den erstgemachten wie Berliner Pfannkuchen zu backen an. Sie dürfen aber nur hochgelb werden. Man bestreut sie ebenfalls heiß mit Zucker und Zimt.

### 239. Krapfen.

1 Pfund Mehl, 60 Gramm Butter, 45 Gramm Zucker, beinahe  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 3 Eier, etwas Nelken, Zimt und Kardamom.

Alles dies wird vorher erwärmt und zum Teig gemacht, in zwei Finger breite, lange Streifen geschnitten, diese der Länge nach dreimal so weit eingeschnitten, daß sie nur eben zusammenhalten, lose durcheinander geflochten und gebacken.

### 240. Krapfen auf andere Art.

1 Pfund Mehl, 180 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 45 Gramm Hefe, reichlich  $\frac{3}{8}$  Liter lauwarmer Milch, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale und etwas Mehl zum Ausrollen des Teiges.

Man verrührt das Mehl mit der Milch und aufgelösten Hefe und stellt es zum Aufgehen hin. Nachdem der Teig gärt, rührt

man Eier, Zucker, Zitronenschale, Butter, alles erwärmt, und noch soviel Mehl hinzu, daß er, ohne anzuflehen, gerollt werden kann. Dann schlägt oder wirft man denselben nach Nr. 1, rollt ihn einen Strohhalm dick aus, schneidet ihn in beliebige Stücke, läßt diese aufgehen und backt sie nach Nr. 234 in heißem Fett goldgelb.

Auch kann man die Krapsen füllen. Man rollt sie dann dünn aus, legt Obst zwischen 2 Stückchen Teig und verfährt übrigens, wie bemerkt worden.

#### 241. Nädergebäckenes.

Man schlage 3 Eier mit etwas Zucker und rühre soviel Mehl hinzu, daß es ein Teig wird, der sich rollen läßt. Dann rolle man denselben so dünn als möglich aus, schneide ihn mit dem Backrädchen in viereckige Stücke und backe diese in Butter oder Schmalz nach vorstehender Angabe. Beim Herausnehmen bestreue man das Gebäckene mit einer Mischung von Zucker und Zimt, besprenge es stark mit Rosenwasser und bestreue es nochmals.

#### 242. Gute Ölkrabben.

2 Pfund feines Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund mit warmem Wasser gewaschene und ausgefernte Rosinen, 180 Gr. Butter, 75 Gramm Hefe, stark  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 4 Eier und 2 Teelöffel Salz.

Die Hefe wird mit etwas lauwarmer Milch angerührt, in der Mitte des Mehls, welches zuvor in der Nähe des Feuers erwärmt ist, eine Vertiefung gemacht, Salz, abgeschmolzene Butter, Milch, Eier, Hefe und Rosinen hinzugegeben, dies alles mit dem Mehl gerührt, der Teig mit dem flachen Löffel eine gute Weile stark geschlagen, mit einem erwärmten Deckel zugedeckt und zum Aufgehen hingestellt. Zugleich wird in einer eisernen Ausbackpfanne das entsprechende Maß Backöl heißgemacht. Ist der Teig ganz gehörig aufgegangen, so tunkt man 1 Eßlöffel (des Schmelzens wegen aber keinen von Zinn) in das kochend heiße Öl und gibt dann von dem Teig löffelweise so viel Bällchen hinein, als nebeneinander liegen können, tunkt sie unter, dreht sie einmal mit einer Gabel um, nimmt sie, nachdem sie dunkelgelb geworden sind, heraus und bestreut sie heiß mit Zucker und Zimt.

Es gehört hierzu, wie zu allem in Fett Gebäckem, ein gutes Feuer.

#### 243. Schlesijsche Grießschnitten.

$1\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2 gehäufte Obertassen gutes Grießmehl, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zimt und eine reichliche Messerspitze Salz, ferner einige Eier, geriebener Zucker und gestoßener Zwieback.

Man lasse die Milch kochen, rühre Grießmehl, Gewürz, Zucker und Salz hinzu und lasse es unter stetem Rühren ein wenig kochen. Dann mische man die 2 Eidotter durch, streiche es einen Finger dick auf ein flaches mit Mehl bestäubtes Backblech oder sonst geeignete Platten; erkaltet, schneide man es in drei Finger breite Streifen, die größeren in 2—3 Teile, und bestäube jede Schnittstelle von allen Seiten mit Mehl. Danach schlage man einige Eier mit Zucker, drehe die Schnitten darin um, bestreue sie mit gestoßenem Zwieback und backe sie in Schmelzbutter nach Nr. 234 dunkelgelb.

Man kann auch ohne weiteres einen dickgekochten Reisbrei nehmen, die Schnitten in Mehl umdrehen, in Backbutter gelb werden lassen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

#### 244. Züricher Rühli.

Milch, feines Mehl, Zucker und Zimt.

Man läßt die Milch und etwas Salz in einem eisernen Topfe kochen, rührt soviel Mehl hinein, daß der Teig sich vom Topfe löst, legt ihn auf ein Backbrett, formt 1 Ei dicke, runde Klöße, backt sie in Schmelzbutter nach Nr. 234 schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Man gibt sie sowohl zum Tee, als auch zum Nachtsich, auch, je nachdem sie eine Schüssel ausmachen sollen, mit einer Schaumsauce oder Fruchtjast, sowie auch mit Kompott.

#### 245. Schweizer Semmelgericht.

Milchbrötchen, Milch, Zucker und Zimt.

Die kleinen Semmel oder Milchbrötchen werden der Breite nach einmal durchgeschnitten, in Milch eingeweicht, so daß sie durch und durch weich werden, und zum Abtröpfeln auf schräg gestellte Schüsseln gelegt. Dann werden sie in kochender Schmelzbutter nach Nr. 234 gelbbraun gebacken, sogleich mit Zucker und Zimt bestreut und womöglich warm zur Tafel gegeben. Sie passen zum Tee, auch geschlagener Sahne, oder mit einer Weinsauce als Nachgericht.

#### 246. Gebackenes Semmelbrot.

Ein großes frisches Semmelbrot, zum Einweichen,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, Zimt und zum Eintunken ein beliebiger Ausbackteig, wie solche im Abschnitt A. Nr. 43—45 zu finden sind.

Nachdem von dem Brot die Kruste abgeschnitten, lasse man es in der angegebenen Masse völlig durchweichen, tunke es in den bemerkten Teig, backe es in Schmelzbutter nach Nr. 234 gelbbraun und bestreue es heiß mit Zucker und Zimt.

Die Schüssel wird als Nachgericht mit einer Schaum- oder Fruchtsoße zur Tafel gegeben.

Auch kann man das Brot nach dem Einweichen mit geschnittenen Mandeln bestreuen und in einem recht heißen Ofen gelbbraun backen, wobei man es zuweilen mit gelbbrauner Butter begießt.

#### 247. Gefülltes Semmelbrot.

Ein großes frisches Semmelbrot, gut gekochtes Apfelmus, einige Makronen und ein beliebiger Ausbackteig.

Nachdem von dem Semmelbrot die Kruste abgeschnitten, wird es der Länge nach in der Mitte geteilt und ausgehöhlt.

Dann kocht man ein recht gutes Apfelmus mit Zitrone, Zucker und Wein, rührt auf dem Feuer einige Eidotter und Semmelkrumen hinzu, daß es recht dick wird, schüttet es in eine Schüssel, rührt die grobgestoßenen Makronen oder geschnittene Mandeln durch und füllt damit die zuvor in Milch eingeweichten Semmelhälften. Diese legt man nun zusammen, bestreicht rings umher die Schnittseite mit Ei, tunkt das Brot in den Teig und backt es nach der vorhergehenden Angabe in Schmelzbutters dunkelgelb.

Dies Gericht mit eingemachten Hagebutten garniert und einer Schaumsoße serviert, macht eine schöne Schüssel.

#### 248. Apfelscheiben in Butter oder Schmalz zu kochen.

Große, saftige und recht mürbe Äpfel, Arrak und Zucker, ein Backteig nach Abschnitt A., zum Bestreuen Zucker und Zimt.

Man schält und schneidet die Äpfel in fingerdicke Scheiben, entfernt das Kerngehäuse, läßt sie mit Arrak und Zucker durchziehen, tunkt sie in den Teig, backt sie in Schmelzbutters nach Nr. 234 dunkelgelb und bestreut sie sogleich mit Zucker und Zimt.

Damit die Äpfel bald nach oben kommen und also weniger Fett aufnehmen, lege man nicht über 6 Stück zugleich ins Fett.

#### 249. Mandelröllchen.

Man schlage einen Pfannkuchenteig von 90 Gramm recht feinem Mehl, 4 frischen Eiern,  $\frac{1}{4}$  Liter dicker saurer Sahne, schwach  $\frac{1}{4}$  Liter heißem Wasser, Zitronenschale und Salz.

Dann lasse man auf gleichmäßig schwachem Feuer in einer großen, sauber ausgeschauerten Pfannkuchentpfanne Butter heiß werden, breite den Teig darin messerrückendick aus und schiebe ihn, sobald er sich löst, auf eine flache Schüssel, ohne ihn umzuwenden. Danach schneide man den Kuchen in fingerbreite Streifen, streue ein Gemengsel von lang und fein geschnittenen süßen Mandeln,

Zucker und Zimt darüber, mache die Streifen zu kleinen Rollen, bestreiche das Ende mit etwas Ei und backe sie in Schmelzbutter nach Nr. 234.

#### 250. Makronenröllchen.

Hierzu werden dünne Pfannkuchen bei einmaligem Umwenden blaßgelb gebacken. Dann stellt man  $\frac{1}{4}$  Pfund süße Makronen, worunter einige bittere sind, nebst  $\frac{3}{8}$  Liter weißem Wein und Zucker in einem irdenen Geschirr aufs Feuer und rührt, wenn die Makronen weich sind, soviel geriebene Semmel hinzu, als nötig ist, die Masse zu verdicken. Hiermit werden die in Streifen geschnittenen Pfannkuchen bestrichen, aufgerollt und nach vorhergehender Angabe gebacken.

#### 251. Englischer Schnitt.

90 Gramm feines Mehl, 6 Eier,  $\frac{3}{4}$  Liter ein Teil Wasser, zwei Teile warme Milch, mit 1 Tasse dicker saurer Sahne vermischt, etwas Salz.

Mehl, Eidotter, Milch und Gewürz werden stark geschlagen, mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt und mit Butter zu einem großen Pfannkuchen blaßgelb gebacken. Von demselben werden schrägwinkelige Stücke von der Größe eines Kartenblattes geschnitten, diese nach Nr. 234 in halb Butter, halb Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

Dieses Gebäck, von waffelähnlichem Geschmack, wird zum Kaffee und Tee gegeben.

### IV. Brot zu backen.

#### 252. Semmel oder Milchbrötchen.

Zu  $1\frac{1}{2}$  Liter frischer Milch, 4 Pfund Mehl und 45 Gramm Preßhefe und etwas Salz.

Nachdem das Mehl einige Stunden vorher an einem warmen Ort gestanden und die Milch lauwarm gemacht ist, wird die aufgelöste Hefe zu letzterer gegossen und so viel Mehl hinein gerührt, daß es eine breiartige Masse wird, die man mit Mehl überstäubt und zugedeckt und zum Gären an einen warmen Ort stellt. Das übrige Mehl bleibt zum Auskneten zurück, welches aber erst dann geschehen darf, wenn der Teig stark geht und auf der Oberfläche Risse entstehen, wo dann das Salz hinzu kommt und derselbe mit dem übrigen Mehl so lange verarbeitet wird, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Wenn dies geschehen, schlage oder werfe man den Teig nach Nr. 1, forme ihn zu Brötchen von beliebiger Form,