

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

19. Abschnitt. Feinbackwerk und Weihnachtsbäckereien.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Feinbackwerk und Weihnachtsbäckereien.

a. Feinbackwerk.

1. Aniskuchen.

125 Gramm fein gestoßener Zucker wird mit 2 Eiweiß gut verrührt und 40 Gramm Semmelbrösel darunter gemischt; schneide runde oder längliche Oblaten, streiche ein wenig von der Masse darauf, bestreue sie mit Zucker und Anis und lasse sie kühl backen.

2. Zwieback- oder Anisbrot.

500 Gramm gesiebten Zucker rührt man mit 10 Eiern, bis die Masse recht leicht und schäumig ist, sodann etwas geriebene Zitronenschale, 30. Gramm Anis und zuletzt 500 Gramm Mehl hinein. 4 längliche Blechkapseln werden mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, die Masse eingefüllt und gebacken. Sobald der Zwieback erkaltet ist, wird er zu Scheiben geschnitten und im Ofen gelblich geröstet.

3. Kaisers-Schalen.

10 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und 500 Gramm gestoßenen Zucker mittelst Spartel (Holzlöffel^{*)}) untergerührt. Von dieser Masse werden mit einer Spritze oder Dreßjierbeutel^{*)}

^{*)} Bei den Backwerken wird häufig der Ausdruck „Spartel“ genannt; es ist dies ein längliches Holz, welches etwas schaufelartig breit zuläuft und bei den verschiedenen Massen zum Schaumigrühren als auch zum Unterziehen des festgeschlagenen Schnees oder des Mehles Verwendung findet.

Desgleichen „Dreßjierbeutel“. Dies ist ein wie eine Düse spitzgeformter Beutel, am liebsten von Barchentstoff gefertigt; damit beim Gebrauch die Feuchtigkeit nicht durchdringen kann, muß die wollige Seite nach innen gefehrt sein, an der Spitze unten muß eine 5 bis 6 cm breite Öffnung sein, wovon die verschiedenen Blechformen gesteckt werden, um der betreffenden Masse, welche man durchdrücken will, die nötige Form vor dem Backen zu geben.

(oder Eßlöffel) kleine, runde Häufchen auf weißes Papier dressiert und bei schwacher Hitze auf einem nassen Brett im Ofen gebacken nach dem Backen mit einem Löffel etwas ausgehöhlt und, ehe sie zu Tische kommen, mit Schlagahne gefüllt.

4. Berliner Brot oder Bumpnickel.

170 Gramm Mehl, 250 Gramm gestoßener Zucker, 100 Gramm gehackte Mandeln, 50 Gramm geschnittene Succade (Zitronat), 1 Theelöffel gestoßener Zimt, $\frac{1}{2}$ Theelöffel gestoßene Nelken, 1 Messerspitze Cardamom, $\frac{1}{4}$ Liter Sahne, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 340 Gramm Brösel, 1 Messerspitze voll feinem Ammonium*) Keste aus Bisquit, Biskuchen oder sonstigem Gebäck, welches getrocknet und gestoßen, wird mit 2 Eiern zu einem Teig zusammen geknetet, fingerdick ausgerollt, auf einem mit Butter bestrichenen Blech gebacken, nach dem Backen in kleine Streifen geschnitten.

5. Bischof-Brot.

120 Gramm gestoßener Zucker werden mit 6 Eigelb recht schaumig gerührt, etwas abgeriebene Zitronenschale dazu; dann der Schnee von 3 Eiweiß mit 150 Gramm Mehl, 20 Gramm gestoßene Mandeln, 120 Gramm Rosinen, 250 Gramm Weinbeeren, etwas Zimt, Nelken und Muskat zusammen darunter gearbeitet, auf einem mit Butter bestrichenen Blech gebacken.

6. Bisquit.

125 Gramm gestoßener Zucker wird mit 8 Eigelb recht schaumig gerührt, etwas abgeriebene Zitrone dazu, dann der Schnee von 8 Eiweiß mit 125 Gramm ff. Mehl mittelst Spatel (Holzlöffel) untergerührt. Diese Masse kann in kleine mit Butter bestrichene Förmchen gefüllt werden, oder auch in eine Papierkapsel, und wird dann nach dem Backen in längliche oder viereckige Streifen geschnitten.

7. Tafelbisquit (Stangenbisquit oder auch Zuckerbrot genannt).

125 Gramm gestoßener Zucker werden mit 7 Eigelb recht schaumig gerührt, etwas abgeriebene Zitronenschale dazu, dann den Schnee von 5 Eiweiß mit 60 Gramm Mehl und 65 Gramm Stärkemehl untergemengt, davon mittelst eines Dressierbeutels läng-

*) Ammonium (Salmiak) ersetzt bei verschiedenen feinen Backwerken die Hefe und man bekommt dasselbe in Droguerien oder Apotheken in jeder Quantität zu kaufen.

liche Streifen auf weißes Papier dressiert, diese mit feinem Zucker bestäubt und in mittlerer Hitze gebacken.

8. Braune Kuchen.

500 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, $1\frac{1}{4}$ Kilo Shrup zusammen zum Kochen gebracht; nachdem dieses abgekühlt, $2\frac{1}{4}$ Kilo Mehl dazu, ferner noch 125 Gramm gehackte Mandeln, 125 Gramm geschnittene Succade, 15 Gramm gestoßenes Ammonium, 15 Gramm gestoßene Potasche, 20 Gramm gestoßener Zimt, 10 Gramm gestoßene Nelken, 10 Gramm gestoßener Cardamom, das Abgeriebene einer $\frac{1}{2}$ Zitrone; dieses alles untereinander gearbeitet und einige Tage stehen lassen. Dieser Teig wird messerrückendick ausgerollt, kleine Figuren ausgestochen und in mittlerer Hitze gebacken.

9. Butterkränze.

500 Gramm Mehl, 500 Gramm Zucker, 250 Gramm Butter, 2 Eier, die Schale einer Zitrone und 15 Gramm Ammonium. Dies wird zusammen zum Teige gemacht, zu runden Kränzen geformt, nicht zu nahe zusammen aufs Backblech gelegt und in guter Hitze schnell gebacken.

10. Butterzeugstückchen.

500 Gramm Butter wird recht schaumig gerührt, nach und nach 4 Eier mit 500 Gramm Zucker eingerührt. Das Abgeriebene einer Zitrone, 900 Gramm Mehl, 1 Löffel voll Rum und dieses zusammen zu einem Teig geknetet, über Nacht gestellt, andern Tags messerrückendick ausgerollt, beliebige Figuren davon ausgestochen, bei mittlerer Hitze gebacken und nach dem Backen mit Zimtzucker bestreut.

11. Kleine Brezeln.

500 Gramm Mehl, 4 ganze Eier, 125 Gramm feingewiegte Zitronat und Orangeat, ebensoviel Mandeln, 250 Gramm Zucker, 1 Messerspitze Muskatblüte und Zimt, wird verarbeitet, zu kleinen Brezeln geformt oder in beliebige Stücke geschnitten, das Blech mit Wachs, die Brezeln mit Ei bestrichen und im Ofen gebacken.

12. Mürbe Zuckerbrezelnchen.

125 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann kommen 65 Gramm Zucker hinzu und schließlich werden 250 Gramm Mehl gut darunter gearbeitet; man formt Brezelnchen, die man über Nacht stehen läßt; andern Tags werden sie mit Eiweiß bestrichen, mit

grobem Zucker nebst Zimt und geriebenen Mandeln bestreut und bei nicht starker Hitze gebacken.

13. Chocolate-Marzipan.

250 Gramm Zucker werden mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufgekocht; wenn dieses abgekühlt ist, 250 Gramm fein geriebene Chocolate, 250 Gramm geschälte, feingeriebene Mandeln und etwas Vanillezucker dazu. Diese Masse füllt man in Förmchen, welche mit Mandelöl ausgestrichen sind, läßt sie bis andern Tags stehen, stürzt sie vorsichtig und schneidet sie in dünne Scheibchen.

14. Chocoladeringe.

250 Gramm Mehl, 185 Gramm gestoßener Zucker, 2 Eier, 60 Gramm Butter, 60 Gramm warmer, flüssiger Cacao, 15 Gramm Vanillezucker, 1 Messerspiße feines Ammonium werden zusammen angewirkt, kleine gedrehte Ringe davon gemacht, mit Eigelb angestrichen, Kristallzucker aufgestreut und bei mittlerer Hitze gebacken.

15. Chocolate-Halbmonde.

250 Gramm Mehl, 220 Gramm Butter, 45 Gramm Zucker, 30 Gramm aufgelöste, flüssige Cacao und 10 Gramm Vanillezucker werden zu einem Teig angewirkt, fingerdicke Halbmonde davon ausgestochen und langsam gebacken.

16. Croquet.

125 Gramm Zucker werden mit 1 Ei schaumig gerührt, 125 Gramm rohe, gehackte Mandeln, 125 Gramm Mehl, 10 Gramm Zimt und 1 Messerspiße Ammonium darunter gearbeitet. Von diesem Teig macht man 2 lange, etwa 5 cm breite und 1 cm dicke Streifen, streicht dieselben mit Eigelb an und backt sie auf Butterblech. Nach dem Backen schneidet man kleine, schmale Stücke davon.

17. Eierfuchenkoufekt.

500 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 500 Gramm Zucker, 125 Gramm fein geriebene Mandeln, 8 Eigelb, etwas abgeriebene Zitrone zusammen angewirkt und kalt gestellt, ausgerollt, verschiedene Figuren ausgestochen, mit Eigelb angestrichen und hellbraun gebacken.

18. Eierkränzchen.

6 Eier, 560 Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker werden zu einem festen Teig geknetet. Daraus formt man Kränzchen oder

Kringelchen. Diese werden in kochendem Wasser einmal schnell aufgeköcht, aus dem Wasser genommen, mit Ei bestrichen, auf ein mit Mehl bestrichenes Blech gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken.

19. Haselnußlaibchen oder Kuchen.

250 Gramm Maizena, 125 Gramm geröstete und fein gemahlene Haselnüsse, sowie 125 Gramm roh gemahlene Mandeln, 250 Gramm feiner Zucker incl. 30 Gramm Vanillezucker und etwas Arac de Goa wird zu einem Teig gut verarbeitet, daraus runde Kuchen oder Laibchen auf ein gewachstes Blech gesetzt und langsam gebacken; wenn sie gebacken, mit Punschglasur überzogen.

20. Himbeerbrötchen.

500 Gramm Mehl, 500 Gramm Zucker und 6 kleine Eier werden miteinander vermischt, nebst 6 Eßlöffeln eingemachter Himbeeren, von welchen der Saft möglichst weggelassen wurde. Dann mit dem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und schön gebacken.

21. Sippen.

Zu 5 Eiern rechnet man 5 Eier schwer Zucker und ebensoviel Mehl; die Eier werden so lange gerührt, bis sie schaumig sind, gebe das Übrige nebst einer abgeriebenen Zitronenschale und den Saft derselben dazu und rühre dies untereinander. Auf ein gut gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Backblech werden nun von der Masse dünne, halbtellergröße Kuchen ausgestrichen, welche man bäckt und sofort heiß über runde Hölzchen oder Kochlöffelstiel aufrollt.

22. Kleine Kringel.

500 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 2 Eier, 2 Löffel dicke, saure Sahne werden zu Teig geknetet, kleine Kringel geformt, mit Eiweiß bestrichen, mit gesiebtem Zucker bestreut und rasch bei mäßiger Hitze gebacken; man kann auch den Teig ausrollen und kleine Kuchen ausstechen.

23. Matronen.

125 Gramm getrocknete, süße und einige bittere Mandeln werden mit 125 Gramm Zucker ganz fein gestoßen, dann mit soviel Eiweiß gerührt, daß es schwer vom Löffel abläuft. Auf ein mit Wachs gestrichenes Papier kleine Häufchen gesetzt, von der Größe eines großen Zwanzigpfennigstückes und langsam bei etwas Oberhitze gebacken.

24. Makronen (andere Art.)

1¹/₁₀ Kilo süße Mandeln, 250 Gramm bittere Mandeln, überbrühe man mit kochendem Wasser, schäle sie, reibe oder stoße sie hierauf fein. Dann gebe man 1¹/₂ Kilo gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, sowie den Saft derselben und 2 gute Eßlöffel Arac zu den Mandeln, menge den Teig tüchtig durcheinander und lasse ihn anziehen. Hierauf schlage man das Weiße von 15 Eiern zu steifem Schnee und gebe diesen an den Teig. Forme runde Plätzchen auf Oblaten und backe sie schön goldgelb. Sollte die Masse beim Backen auseinanderlaufen, so helfe man mit geriebenem Weißbrot nach.

25. Chocolate-Makronen.

Wenn die Masse wie bei Rezept Nr. 23 vorgerichtet ist, vermengt man dieselbe mit 140 Gramm Chocolate, welche man in der Röhre auf einem Teller hat zerweichen lassen. Wie oben gebacken.

26. Magenbrot.

420 Gramm Zucker werden mit 10 Eiern recht schaumig geschlagen; dann fügt man 150 Gramm geriebene Mandeln, 200 Gramm feines Mehl, 2 Theelöffel Nelken dazu, rührt dies gut untereinander, füllt die Masse in eine gut gebutterte Form, backt sie im heißen Ofen und schneidet dann das Brod zu schönen Scheiben.

27. Mailänderkuchen.

185 Gramm Mehl, 140 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, 1 Ei, etwas Zitronenabgeriebenes, wird zusammen angewirkt.

Von diesem Teig rollt man kleine, runde Plätzchen aus, bestreicht dieselben mit Eigelb, legt 3 halbe gespaltene Mandeln in Form eines Kleeblattes obenauf und backt sie auf Butterblech im heißen Ofen.

28. Mandeladter.

210 Gramm Mehl, 185 Gramm Zucker, 155 Gramm Butter, 60 Gramm fein gestoßene Mandeln, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, etwas abgeriebene Zitronenschale zusammen angewirkt; davon ungefähr 60 Stück längliche Streifen ausgerollt, diese dicht nebeneinander gelegt, mit Eigelb angestrichen und mit grob gehackten, weißen Mandeln bestreut, und von jedem einzelnen Streifen ein Adter formiert.

29. Mandelhippen.

125 Gramm abgezogene, fein geschnittene Mandeln, etwas Zitronenschale, 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß, 45 Gramm Zucker und etwas Zimt werden gut durcheinander gemengt; dann legt man von dieser Masse mit einem Löffel dünne Pläße, so groß als die Mandelhippen werden sollen, auf ein heiß gemachtes, mit Wachs bestrichenes Blech, stellt es in den Ofen und läßt die Hippen gelb backen; dann nimmt man einen um den anderen heraus und drückt sie noch warm über das Wallholz, damit sie die Bogenform erhalten.

30. Mandelplätzchen.

250 Gramm Butter wird schaumig gerührt, nach und nach 4 Eier mit 375 Gramm Zucker dazu gerührt, das Abgeriebene einer halben Zitrone, etwas Vanillezucker, 1 Messerspitze feines Ammonium, 125 Gramm fein geriebene Mandeln und 500 Gramm Mehl zu einem Teig gut verarbeitet. Von dieser Masse werden kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und schön gelb gebacken.

31. Mandelzwieback.

5 Eier schwer Mehl, 5 Eier schwer Zucker, 5 ganze Eier, ebensoviel abgezogene, fein gewiegte, süße Mandeln, rührt alles zusammen gut schaumig und füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, bäckt den Zwieback zu schöner Farbe und schneidet ihn noch heiß in halbfingerdicke Scheiben.

32. Marzipan.

$\frac{3}{4}$ Kilo schöne Mandeln werden abgezogen und mit etwas Wasser ganz fein gerieben oder gemahlen, mit $\frac{3}{4}$ Kilo fein gesiebtem Zucker vermischt, die Masse in einem Kupfergefäß auf geringem Kohlenfeuer so lange gerührt, bis sich dieselbe zusammenballt und vom Geschirr ablöst (es dürfen jedoch keine kleinen Stücke daran hängen bleiben, weil sonst die Masse zu braun würde); drückt man die Masse mit einem in Wasser getauchten Finger an, ohne daß etwas davon daran hängen bleibt, so ist sie fertig; nun bestreut man ein Nudelbrett mit Zucker, giebt die Masse darauf, bedeckt sie mit Papier und läßt sie erkalten, wirkt dann die Masse fest zusammen, rollt sie dünn aus, bepudert sie mit Zucker, sticht Figuren aus, legt sie auf Papier und läßt sie im Ofen etwas abtrocknen.

33. Nonnen.

375 Gramm Zucker, 375 Gramm Butter, 650 Gramm Mehl, 2 ganze Eier und 2 Eidotter werden tüchtig gerührt, durch eine Spritze auf ein Blech zu kleinen Kränzen gespritzt und gelb gebacken.

34. Rußbrötchen.

5 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann mit 500 Gramm feinem Staubzucker einige Zeit gerührt, hernach 500 Gramm fein gewiegte Nüsse und etwas Zimt dazu gethan, runde Brötchen auf Oblaten gesetzt und schön gebacken.

35. Rumhörnchen.

90 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker werden zusammen recht schaumig gerührt, nach und nach 2 ganze Eier, 3 Eigelb mit 280 Gramm Mehl, 1 Messerspitze Ammonium und 1 Liqueurglas Rum dazu. Von diesem Teig macht man 50—60 kleine Hörnchen, welche in Krystallzucker gerollt und ziemlich rasch auf Butterblech gebacken werden.

36. Sahnenplätzchen.

500 Gramm feines Mehl, 500 Gramm frische Butter, 2 Eier, 2 Löffel dicke Sahne, $\frac{1}{2}$ Löffel Rum, werden zu einem festen Teige gearbeitet; dann stellt man den Teig eine Nacht recht kalt, rollt ihn andern Tags aus, sticht ihn aus, bestreut die Stückchen dick mit Zucker und bäckt sie schön goldgelb.

37. Sandcaletten.

125 Gramm Butter wird mit 125 Gramm Zucker schäumig gerührt, 60 Gramm weiße Mandeln, welche mit Orangeblütenwasser gerieben sind, und 4 Eigelb dazu, rührt dieses tüchtig durcheinander und mengt noch den Schnee von 4 Eiweiß und 60 Gramm Mehl darunter; von dieser Masse werden 40 bis 50 runde Häufchen auf Papier dressiert und rasch gebacken.

38. Kleine Sandkuchen.

Man nimmt 750 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, vier Löffel voll gestoßenen Zucker, vier Löffel voll Wein, macht davon einen Teig, so daß man ihn ausrollen kann, drückt ihn dann mit Formen aus, bestreicht ihn mit Eierdottern und bäckt ihn bei gelinder Hitze schön gelb im Rohr.

39. Englisches Theebrot.

180 Gramm weiße, geschälte Mandeln werden mit 180 Gramm Zucker fein gestoßen und durch ein Sieb gesiebt. 180 Gramm Butter, 220 Gramm Mehl, 1 Ei, 15 Gramm Vanillezucker.

Dieses alles zusammen angewirkt; von diesem Teig werden ungefähr 60 Stück längliche Brötchen gemacht, mit einem spitzen Messer der Länge nach 4 bis 5 Eindrücke obenauf gemacht, mit Eigelb angestrichen und gebacken.

40. Theestangen.

500 Gramm gestoßener Zucker wird mit 8 Eiern recht schäumig gerührt, 20 Gramm Vanillezucker und 500 Gramm Mehl untergemengt, davon 80 bis 90 Stück fingerlange Stängchen mit dem Dressierbeutel auf Wachsblech dressiert, einige Stunden trocknen lassen, dann backen.

41. Vanille-Brot.

500 Gramm Zucker, 4 ganze Eier und acht Eigelb wird zusammen recht schaumig gerührt; dann wird mit Zucker gestoßene Vanille und 500 Gramm Mehl dazu gethan. Nun formt man von der Masse runde Kugeln, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie eine Stunde stehen und bäckt sie bei nicht zu starker Ofenhitze.

42. Vanillen-Hörnchen.

125 Gramm Butter schaumig gerührt, wird mit 60 Gramm abgezogenen, feingestoßenen, süßen Mandeln, 60 Gramm Zucker, etwas feingeriebener Zitronenschale und 150 Gramm Mehl glatt verarbeitet, davon kleine Hörnchen (Kipfel) geformt, ziemlich kühl abgebacken und gleich aus dem Ofen kommend, in Vanillenzucker eingehüllt. Es geben von der angegebenen Menge einige 30 Stück und sind zum Wein vorzüglich.

43. Kleine Vanille-Kuchen.

750 Gramm Butter wird zu Schaum gerührt, 4 ganze Eier, eine abgeriebene Zitrone, 125 Gramm Vanillezucker, eine gute Messerspitze Ammonium, 375 Gramm Zucker, 1 Kilo Mehl zu Teig tüchtig verarbeitet, dünn ausgerollt, mit einem Glase ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut und im Ofen gebacken.

44. Vanille-Plätzchen.

180 Gramm Zucker mit 3 Gelbeiern und 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, dazu 30 Gramm Vanillezucker und 200 Gramm Weizenmehl verarbeitet. Davon 50 Stück Plätzchen mit einem Eßlöffel, auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech aufgesetzt und sofort langsam gebacken.

45. Wein-Rosetten.

Man reibt 4 hart gekochte Eigelb, giebt 10 rohe Eigelb dazu und 125 Gramm Zucker und den Eierschnee, 2 Löffel voll Rosenwasser, teilt 200 Gramm Butter in Stückchen dann 375 Gramm feines Mehl, nebst 2 Löffel voll Rum. Man arbeitet diese Masse mit Unterstreuen von Mehl zu einem klaren Teige, rollt ihn $\frac{1}{4}$ Zoll dick aus und sticht kleine Kuchen davon aus, bestreicht sie mit geschmolzener Butter, macht eine kleine Vertiefung in der Mitte der Kuchen und legt eine kleine Frucht hinein. Man kann die Kuchen auch nur mit Zucker und Mandeln bestreuen.

46. Windbeutel.

90 Gramm Butter wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch aufgeköcht, rührt mit einem Spatel 150 Gramm Mehl hinein, arbeitet diese Masse auf dem Feuer, bis es ein dicker Teig ist, rührt nach und nach 6 Eier und etwas Zitronenabgeriebenes hinein, dressiert mit einem Löffel 36 bis 40 kleine runde Häufchen davon und backt sie bei mittelstarker Hitze.

Ehe sie zu Tisch kommen werden sie mit Schlagsahne, oder Vanille-Creme gefüllt.

47. Waffeln.

125 Gramm frische Butter wird zur Sahne gerührt, nach und nach 12 Eidotter hinzu gethan, hierauf vier Eßlöffel Mondaminmehl und $\frac{1}{2}$ Liter süße Sahne unter fortwährendem Rühren darunter vermischt, schließlich etwas feingeriebener Zucker und ein Theelöffel voll Rum zur Masse. Kurz vor dem Backen den Schnee von sechs Eiern darunter. Das Waffeleisen muß immer sehr heiß gehalten werden beim Backen.

48. Kalte Zuckerwaffeln.

Acht ganze Eier werden mit 500 Gramm Zucker so lange gerührt, bis die Masse weiß und schaumig ist; dann thut man einen Eßlöffel voll gestoßenen feinen Zimt, 8 Tropfen Zitronenöl und 375 Gramm geschmolzene Butter wechselweise mit 500 Gramm

Mehl hinzu. Wenn alles noch eine Weile gut durchgerührt ist, fängt man gleich an zu backen; man darf das Eisen nicht sehr voll füllen. Ist der Teig sehr steif, so gießt man etwas fette, süße Milch hinzu; diese Waffeln halten sich in einem verdeckten Porzellan-gefäß sehr lange frisch.

49. Gebrannte Mandeln.

Ein halbes Kilo Zucker wird mit einer Tasse Wasser aufgekocht, ein halbes Kilo süße Mandeln dazu gethan und so lange gerührt, bis der Zucker abstirbt, d. h. bis die Masse dick und trocken wird, auf einen Durchschlag geschüttet und den Zucker durchgeseiht. Dann giebt man die Mandeln zurück in das Gefäß und brennt sie auf dem Feuer so lange, bis sie anfangen zu knallen. Dann giebt man den Zucker, 25 Gramm gestoßenen Zimt, 5 Gramm gestoßene Nelken, eine halbe Tasse Wasser, in welche man etwas rote Farbe (Cochenille) mischte, dazu, rührt dies so lange, bis sich aller Zucker an den Mandeln angesetzt hat, und schüttet sie auf eine flache Schüssel.

b. Weihnachtsbäckereien.

50. Buttergebäckenes.

500 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 190 Gramm Butter, 2 Eier, etwas Zitronenabgeriebenes und 50 Gramm weiße, fein-geriebene Mandeln zu einem Teig angewirkt, ausgerollt und verschiedene Figuren davon ausgestochen, mit Eigelb angestrichen, etwas Zucker und gehackte Mandeln aufgestreut, auf Butterbleche gebacken.

51. Leichte Zimtsterne.

Von 6 großen oder 7 kleinen Eiern wird das Weiße zu steifem Schnee geschlagen und mit 250 Gramm Zucker untergerührt; dann kommt etwas gestoßener Zimt darunter. 250 Gramm fein geriebene Mandeln werden an die Masse gethan, vermischt, ausgestochen, bestrichen und gebacken.

52. Eierpringerle.

500 Gramm Mehl, 500 Gramm Zucker, 4 schöne Eier; diese werden in einer Schüssel gequirkt und mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann die Schale 1 Zitrone abgerieben, 4 Messerspitzen Ammonium darunter gemengt, das gesiebte Mehl nach und nach

hineingerührt, auf dem Brett geknetet, bis der Teig kleine Löcher beim Zerschneiden zeigt, stark 2 messerrückendick ausgewälzt, gut in die Modeln gedrückt; damit der Teig nicht in den Modeln hängen bleibt, wird der ausgewälzte Teig leicht mit Mehl überstrent, mit der Hand darüber gefahren, bis das Mehl ganz in den Teig getrieben ist und dann erst auf die Modeln zum Ausdrücken gelegt; Tags darauf auf ein mäßig mit Butter bestrichenes und mit Anis bestreutes Backblech gesetzt und schön lichtgelb gebacken.

53. Milchspringerle.

Früh morgens rührt man 1 Kilo 250 Gramm gesiebten Zucker und 18 Gramm Ammonium mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch an und rührt es unter Tags öfters um. Abends rührt man 1 Kilo und 750 Gramm Mehl zu und arbeitet es tüchtig auf dem Nudelbrett durch, bis der Teig beim Zerschneiden kleine Löcher hat; dann wird er 2 messerrückendick ausgewälzt, auf Modeln gut ausgedrückt und im warmem Zimmer gut getrocknet. Tags darauf werden sie gebacken, nachdem sie auf ein bestrichenes, mit Anis bestreutes Blech fingerdick auseinandergesetzt wurden. Damit sie schön in der Form bleiben und nicht auslaufen, wird der äußere Rand des Bodens leicht mit Wasser bestrichen. Diese Masse giebt 4 Bleche voll, zur Weihnachtsbäckerei und zur Massenverteilung sehr geeignet.

54. Pfefferküsse.

$1\frac{1}{2}$ Kilo Syrup, 250 Gramm Butter, 500 Gramm Zucker, 4 Eier, 125 Gramm feingeschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß, 100 Gramm Succade feingeschnitten, $\frac{1}{8}$ Liter Cognac, die verzuckerte Schale und der Saft einer Zitrone, Fenchel, Anis, Koriander, Nelken, weißer Pfeffer, Wunderpfeffer, je ein Theelöffel voll, feingemahlen, 2 Theelöffel Zimt, 1 Theelöffel Salz, 75 Gramm in Wasser aufgelöste Potasche, 3 Kilo Mehl. Syrup, Butter, Zucker, Eier und Gewürz rührt man gut durcheinander, knetet nach und nach das Mehl und zuletzt die Potasche darunter und stellt den Teig dann erst mehrere Tage an einen warmen Ort. Dann werden kleine Bällchen gerollt und solche auf einer bestrichenen Platte etwa $\frac{1}{4}$ Stunde bei guter Mittelhitze gebacken. Bricht man eine Nuß durch und sie ist inwendig locker und trocken, so ist sie gar.

55. Langes Pomeranzenbrot.

4 ganze Eier und das Gelbe von 8 Eiern werden mit 500 Gramm Zucker schaumig gerührt. Dann kommt 30 Gramm Zi-

tronat, 30 Gramm Pomeranzenschale fein gewiegt dazu, nebst 560 Gramm feinem Mehl. Man setzt nun längliche Brötchen auf ein bestrichenes Blech und backt sie schön gelb.

56. Belgrader Brot.

250 Gramm feiner Zucker wird mit 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb recht schaumig gerührt; dann wird 250 Gramm grob geschnittene Mandeln, 60 Gramm Zitronat, 60 Gramm Orangeat fein geschnitten, 15 Gramm Zimt, 1 Prise Nelken und etwas Potasche daran gerührt, 250 Gramm Mehl in die Masse geschafft und dann auf dem Wirkbrett nicht zu dünn ausgerollt, in längliche Stücke geschnitten und auf einem mit Mehl bestäubten Blech in einem gelinden Ofen gebacken. Dieselben müssen zuerst vor dem Gebrauch einige Tage an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

57. Holländischer Weihnachts-Speculatus.

1 Kilo Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 250 Gramm Butter, 3 Gramm Zimt und $1\frac{1}{2}$ Overtasse voll Rosenwasser, eine Messerspiße voll Salmiak wird zu einem Teig gearbeitet, ausgerollt und mit verschiedenen Blechformen ausgestochen, auf ein Butterblech gesetzt und langsam schön goldgelb gebacken.

58. Kuzelbrot (auch „Birnenbrot“ genannt).

375 Gramm gedörrte Birnenschnitze und ebensoviel gedörrte Zwetschen werden jedes besonders in Wasser halb weich gekocht; die abgeschüttete Brühe läßt man dann mit 250 Gramm Farinzucker (auf etwas weniger als 2 Liter) einkochen (soviel ist zum Teig nötig). 250 Gramm weißes, 250 Gramm schwarzes Mehl wird mit für 3 Pfennig Bierhefe und 5 Pfennig Sauerteig und mit 3 Schoppen Schnitzbrühe angegoßen; dann kommen 2 Kilo weißer Brotteig vom Bäcker dazu. 375 Gramm Nüsse, 375 Gramm Mandeln, 250 Gramm Feigen, 250 Gramm Zitronat, 250 Gramm Pomeranzenschale, eine ganze Zitronenschale,*) (alles grob geschnitten), 500 Gramm Rosinen oder Sultaninen zusammen ein wenig in Wein aufgekocht; dazu noch 30 Gramm Zimt, 2 Messerspitzen gestoßene Nelken und etwas Anis und Fenchel; das gekochte Dörrobst wird grob geschnitten, die Steine entfernt, dann alles zusammen

*) Von Mandeln, Nüssen, Feigen, Weinbeeren, Zitronat und Pomeranzenschale kann man auch nur die Hälfte des angegebenen Gewichts nehmen, es ist eben dann weniger fein.

gut verschafft, in Laibchen geformt, auf ein bestrichenes Blech gesetzt und, nachdem es schön gegangen ist, in gutem Ofen gebacken. Diese Masse gibt 4 Kilo und können je nach Größe bis zu 36 Laibchen davon gemacht werden.

59. Weiße Mandel-Lebkuchen.

10 ganze Eier werden mit 500 Gramm Zucker recht schaumig gerührt, dann 375 Gramm grobgeschnittene und gelbgeröstete Mandeln, ferner 500 Gramm feines Mehl, das Gelbe von einer Zitrone, 125 Gramm Zitronat, etwas gestoßene Nelken zugelegt. Die Mischung wird dann auf Oblaten gestrichen und kühl gebacken. Die Lebkuchen müssen aber ganz trocken sein, ehe sie gebacken werden.

60. Makronen-Lebkuchen.

250 Gramm abgezogene Mandeln mit Eiweiß ziemlich fest fein gerieben, dazu 375 Gramm feinen Zucker und 125 Gramm Zitronat darunter gearbeitet, diese Masse muß dann wie ein dicker Brei sein; sie wird dann auf kleine Stücke Oblaten in der Größe, wie man es wünscht, gestrichen, mit großkörnigem Zucker bestreut, $\frac{1}{2}$ Stunde trocken stehen lassen und dann langsam gebacken.

61. Basler Leckerli.

1 Kilo Honig und 750 Gramm Zucker werden zusammen aufgekocht, wenn dieses abgekühlt, 500 Gramm würfelartig grob geschnittene Mandeln, 180 Gramm würfelartig fein geschnittene Zitronat, 180 Gramm würfelartig fein geschnittenes Orangeat, 30 Gramm Zimt, 15 Gramm Nelken, das Abgeriebene 1 Zitrone, $\frac{1}{2}$ Trinkglas Kirschwasser, 10 Gramm pulverisierte Potasche und $1\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, zusammen zu einem Teig angewirkt. Dieser Teig wird messerrückendick ausgerollt, in kleine passende Stücke geschnitten und auf Blechen, welche mit Mehl bestreut sind, gebacken.

NB. Sollte der Teig bei einer Probe im Ofen zu wenig aufgehen, so muß etwas Ammonium untergearbeitet werden.

Nach dem Backen werden die Leckerli mit folgender Glasur bestrichen: 3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und 180 Gramm Zucker mit 1 Obertasse Wasser aufgelöst und 10 Minuten gekocht und kochend heiß unter das festgeschlagenen Eiweiß gerührt.

62. Eier-Honiglebkuchen.

Zu $\frac{3}{8}$ Liter Honig wird 125 Gramm Zucker genommen und kurze Zeit zusammen gekocht; dann in eine Schüssel gegossen und etwas erkalten lassen; hierauf 750 Gramm Mehl hineingerührt.

Nun werden 3 ganze Eier, mit 250 Gramm Zucker, eine halbe Stunde gerührt; 30 Gramm gestoßener Zimt, 15 Gramm gestoßene Nelken, 90 Gramm Zitronat und ebensoviel Pomeranzenschale (letztere zwei gröblich geschnitten), 1 Zitrone abgerieben, 250 Gramm Mandeln in kleine Würfel geschnitten und in 125 Gramm Zucker in einer Pfanne geröstet; für 3 Pfg. Potasche und 250 Gramm Mehl in diese Masse gerührt; dann werden beide Teige auf dem Brett gut miteinander vermengt und über Nacht stehen lassen. Den andern Tag werden Kuchen ausgemälkt und mit dem Lebkuchenmodel ausgestochen, auf ein mäßig bestrichenes Backblech fest aneinander gelegt, schön bräunlich gebacken und, solange sie noch warm sind, auseinander geschnitten. Hat das Blech keinen Rand, so müssen von starkem Papier Streifen angebracht werden.

63. Honigkuchen.

1 Kilo Honig, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Schmalz, 1 guter Theelöffel Salz, 125 Gramm fein geschnittene Succade, 125 Gramm fein geschnittene Mandeln, die verzuckerte Schale von zwei Zitronen, die geriebene Schale einer Zitrone, die Säure von zwei Zitronen, $\frac{1}{2}$ Kilo Farinzucker, 3 Theelöffel Zimt, 1 Theelöffel gemahlene Nelken, 1 Theelöffel feiner Cardamom, $\frac{1}{8}$ Liter Cognac, 2 Kilo Mehl, 90 Gramm Potasche. Dieses alles verarbeitet man zu einem Teig, stellt ihn dann erst einige Tage hin, damit das Gewürz gut durchzieht, knetet in nochmals durch, rollt ihn fingerdick aus und bäckt ihn auf einer Platte oder in einer Pfanne bei guter Hitze etwa eine Stunde.

64. Honigkuchen [Pfefferkuchen] (andere Art.)

$1\frac{1}{2}$ Kilo Honig, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 6 Eier, 2 Kilo Mehl, 250 Gramm Butter, für zwanzig Pfennig Potasche in warmem Arac oder Rum aufgelöst; für zehn Pfennig Ammonium trocken in den Teig gestreut.

Honig, Zucker, Butter wird tüchtig gekocht (man kann auch Nelken, Zimt, Koriander zc. mitkochen lassen.) Inzwischen schüttet man das Mehl in eine größere Schüssel, giebt die Eier gleich dazu, neßt dem etwas verköhlten Honig und rührt alles an warmem Ort durcheinander; man kann auch 125 Gramm geriebene Mandeln und etwas geschnittene Zitronat dazu nehmen.

Während des Zusammenrührens giebt man die aufgelöste Potasche hinzu, und streut den Ammonium hinein. Natürlich darf der Arac oder Rum nicht so heiß sein, daß er die Potasche ver-

brüht, nur recht warm, damit sich die Potasche auflöst. Man thut gut, diesen Teig am Tage vorher zu bereiten, ihn aber an einer recht warmen Stelle stehen zu lassen, sonst läßt er sich so schwer über das Blech ausbreiten. Diese Masse giebt zwei Bleche (gewöhnliche Kuchenbleche) voll. Dieselben werden recht fett mit Speck gestrichen und mit Mehl bestreut. Der Pfeffertuchen selbst wird, nachdem er gleichmäßig über die Bleche verstrichen ist, mit ganzem Ei bestrichen, mit vielen Mandeln und Stückchen Zitronat verziert. Backzeit bei mäßiger Hitze ca. 1 gute Stunde. Er muß warm geschnitten werden.

Von den Zucker-Glasuren (Überzug).

Unter Glasur versteht man eine Zusammenstellung von Zucker mit verschiedenen Ingredienzien, welche zum Überziehen und Decken der verschiedenen Torten und Backwerke mit großem Erfolg angewendet wird, um bei denselben den feineren Geschmack zu erhöhen; ich will nun hier einige Glasuren näher beschreiben.

65. Kalte Eiweiß-Glasur.

Man nimmt feinen Raffinadestaubzucker, rührt ihn erst ganz fest mit Eiweiß an, rührt ihn schaumig, giebt nach und nach unter beständigem Rühren etwas Eiweiß immer frisch dazu, natürlich nur soviel, als man glaubt zur Dicke der Glasur zu brauchen; während des Rührens giebt man etwas Zitronensaft dazu, um die weiße Farbe zu erhöhen. Ist der Gegenstand überzogen, so stellt man ihn einige Minuten in einen offenen warmen Ofen bis sich oben ein Häutchen bildet, dann ist er fertig.

66. Chocolate-Glasur.

150 Gramm Cacao wird mit 150 Gramm Zucker dick mit kaltem Wasser aufgelöst und über dem Feuer gekocht, bis er Fadenprobe erreicht hat. „Probe: Tupft man etwas von der Masse an die Fingerspitze, drückt die Spitze eines anderen Fingers dagegen und langsam wieder auseinander, so muß sich dazwischen ein feiner Faden bilden.“ Ist die Glasur dann soweit, wird sie kalt gerührt, bis sich obenauf eine ziemlich starke Haut bildet; der Gegenstand wird sofort überzogen und im Ofen angewärmt.

67. Rote Glasur (und verschiedene Fruchtglasuren.)

Zu der kalten Eiweißglasur nimmt man etwas rote Cochenillefarbe oder Altkermes (in allen Droguenhandlungen und Konditoreien zu bekommen) und rührt nun Rosenglasur, Rosenwasser dazu; Erdbeerglasur, Erdbeermark u. s. w. Man kann ganz nach Belieben alle Fruchtsäfte dazu verwenden.

68. Grüne Glasur.

Unter die weißgerührte Eiweißglasur (s. oben) rührt man Spinatgrün, welches in allen größeren Delikateßengeschäften zu kaufen ist.

69. Braune Glasur.

Unter die weißgerührte Glasur (s. oben) rührt man 30 Gramm warm aber trocken aufgelösten Cacao bis zu schöner brauner Farbe.

70. Gelbe Glasur.

Zu Eiweißglasur rührt man aufgelöstes Safrangelb oder auch Blütengelb. Zu diesen verschiedenen Glasuren lassen sich alle Sorten Geruchzucker, Fruchtsäfte oder Fruchtäther anwenden, um den Geschmack zu erhöhen, ausgenommen davon ist jedoch die Chocoladenglasur und die braune Glasur.

71. Fondant- (sprich Fongdang)-Glasur zum Überziehen der Torten.

$\frac{1}{2}$ Pilo Zucker mit 1 Obertasse Wasser aufgelöst und schnell gekocht bis zur Flugprobe, das heißt: „Einen Schaumlöffel hineingetaucht und gegen den Löffel geblasen, so müssen aus der entgegengesetzten Seite Zuckerbläschen in der Luft wegfliegen und dann ist er fertig.“ Jetzt wird der Zucker einige Zeit kalt gestellt und dann mit dem Holzlöffel so lange gerührt und geschlagen, bis sich eine weiße, speckige, feste Pomade bildet. Der Dicke nach, wie man die Glasur wünscht, verdünnt man dieselbe mit etwas heißem Wasser, und jeden Geschmack, wie unter gelber Glasur angegeben, kann man derselben beifügen. Diese Fondant-Glasur hält sich in Steingeschirr gut zugedeckt sehr lange Zeit.