

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

b. Weihnachtsbäckereien.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

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 angehängt 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 gequirlt 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 ausgewälkt, gut in die Modeln gedrückt; damit der Teig nicht in den Modeln hängen bleibt, wird der ausgewälkte Teig leicht mit Mehl überstreut, 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 ausgewälkt, 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 Küßchen gerollt und solche auf einer bestrichenen Platte etwa $\frac{1}{4}$ Stunde bei guter Mittelhitze gebacken. Bricht man eine Kuß 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. Kugelbrot (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 Lebkuchenmodell 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.