Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Von den Zucker-Glasuren (Überzug).

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Visual Library

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 Pfefferkuchen 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. Chocolade-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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

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.

$^1/_2$ Kilo 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg