Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

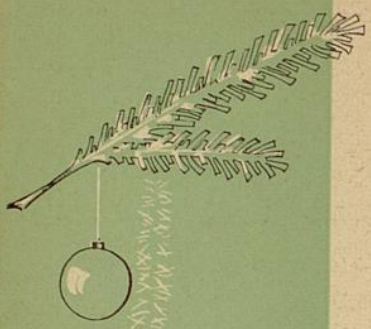
[S.l.], [ca. 1960]

Weihnachtliche Überraschungen

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

Weihnachtliche Überraschungen



150 g Mehl, 100 g Butter, 75 g Kristallzucker, 1 Teel. Backpulver, 1 Messerspitze Salz.

125 g gemahlene Mandeln, 200 g Zucker, 60 g zerlassene Schokolade, 2 Eiweiß.

125 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 3 ganze Eier, 250 g Kokosflocken, 200 g Mehl, 2 Vanillezucker, oder 2 Rum- oder Arrakaroma.

125 g Zucker, 125 g Mehl, 60 g gehackte Mandeln, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, Vanille.

Haager Moppen

Alle Zutaten auf ein Brett geben, die Butter in Flocken hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Von diesem Teig formt man eine Rolle von ca. 3—4 cm Durchmesser, die man in Kristallzucker wälzt. Die Rolle aussteifen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden, die man auf ein gefettetes Blech setzt.

Schokoladenmakronen nach spanischer Art

Alles zu einer ziemlich festen Masse verarbeiten. Das Eiweiß wird hierbei nicht zu Schnee geschlagen. Von der Masse kleine Häufchen auf Oblaten setzen, die man auf ein gefettetes Blech gibt.

Kokosmakronen

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker schaumig geschlagen. Die Butter, die zerlassen und etwas abgekühlt ist, wird langsam dazugegeben und die Masse kalt gerührt. Dann mit den übrigen Zutaten leicht zusammenarbeiten. Mit Hilfe von 2 kleinen Löffeln längliche Häufchen formen, auf ein gefettetes Blech setzen und goldgelb abbacken.

Flämisches Biskuitgebäck

In einer Schüssel werden Zucker, Ei und Eigelb gut schaumig geschlagen. Wenn die Masse cremig ist, wird Vanille und Mehl hinzugefügt. Dann spritzt man die Masse mit dem Spritzbeutel auf ein gefettetes, bemehltes Blech (Stärke wie der kleine Finger, Länge ca. 10 cm). Man bestreut die Stäbchen mit gehackten Mandeln.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Englisches Buttergebäck

Man bereitet einen Knetteig, den man im Kühlen ruhen läßt. Dann nußgroße Teigstücke formen, die mit der Hand auf gemehlter Unterlage gerollt werden, wobei sie die Form von Schiffchen erhalten. Man setzt sie auf ein gefettetes Blech.

125 g Mehl, 125 g Zucker 100 g Butter, 90 g gemahlene Mandeln, Salz, Zitrone, 1 ganzes Ei.

Gefüllte Lebkuchen

Zur Füllung: 150 g Feigen, 65 g Korinthen, 65 g Mandeln, 65 g Nüsse, 65 g Zitronat oder Orangeat, 3 Eßl. herbe Marmelade. Man bereitet einen Lebkuchenteig, indem man den zerlassenen, abgekühlten Kunsthonig mit den anderen angegebenen Zutaten vermischt. Für die Füllung werden Früchte und Nüsse zerkleinert und mit der Marmelade angefeuchtet. Den Teig ausrollen, in Abständen Häufchen von der Füllung auf die Hälfte der Teigplatte geben, die andere Teighälfte darüberschlagen und mit einem runden Ausstecher die markierten Erhebungen ausstechen. Die Gebäckstücke mit Wasser bepinseln. Nach Belieben nach dem Backen mit Zuckerglasur überziehen.

Zum Teig: 375 g Kunsthonig, 500 g Mehl, 1 Backpulver, 1 Ei, Lebkuchengewürz.

Bischofsbrot

Zucker und Eier rührt man 30—40 Min. und fügt allmählich alle übrigen Zutaten bei. Eine gut gefettete, ausgebröselte Kastenform wird mit der Masse gefüllt. Man kann einen Schokoladenguß über das Bischofsbrot geben.

6 Eier, 250 g Zucker, Schale von 2 Zitronen od. 1 Apfelsine, 150 g gemahlene Mandeln oder Nüsse, 125 g Sultaninen, 125 g in Stücke, gebrochene Schokolade. 125 g steife, in Stücke geschnittene Quittenpaste od. kandierte Früchte, 200 g Mehl, 1 Teel. Backpulver.

Zigeunerschnitten

Die ganzen Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, zerlassene Butter hinzugeben und gut durchrühren. Gewürze und das mit Backpulver gemischte Mehl dazugeben und auf einer Holzunterlage gut durcharbeiten. Auf 4 rechteckige Oblaten (Nr. 10) den Teig gleichmäßig verteilen und auf dem Kuchenblech abbacken. Nach dem Backen und Erkalten in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit Zuckerglasur bestreichen.

120 g Butter, 3 Eier, 250 g Zucker, je 150 g in Würfel geschnittenes Zitronat und Orangeat, 150 g mit Mehl abgeriebene Korinthen, 300 g geriebene Haselnüsse, 375 g gesiebtes Mehl, 3/4 Päckchen Backpulver.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Springerle

4 frische Eier, 500 g Puderzucker, 1 Zitronenschale, 1 Eßl. Arrak oder Rum, 500 g Weizenmehl.

Das Mehl anwärmen. Die gut verquirlten Eier mit dem Zucker 1 Stunde schaumig schlagen, das Abgeriebene der Zitrone, den Arrak oder Rum und das gesiebte Mehl nach und nach hinzurühren, dann den Teig gut abkneten. ¾—1 cm dick ausrollen, über Nacht auf dem Blech trocknen lassen und abbacken.

Vanille-Kipferl

150 g Mehl, 50 g Zucker, 60 g geschälte, geriebene Mandeln, 120 g Butter, Puderzucker, ½ Päckchen Vanillezucker.

Alle Zutaten auf dem Backbrett rasch zu einem Teig zusammenarbeiten. Bleistiftstarke Rollen formen und zu kleinen Brezeln oder Halbmonden drehen. Nach dem Backen noch heiß in vanilliertem Puderzucker wälzen.

Bischofsmützen

Zum Teig: 250 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eigelb, 2 Eßl. Mehl.

Zur Füllung: 2 Eiweiß, 125 Mandeln, 80 g Zucker.

Von denen zum Teig angegebenen Zutaten wird auf einem Holzbrett rasch ein Mürbeteig zusammengearbeitet. Während man den Teig ruhen läßt, rührt man den steifen Eischnee mit dem Zucker ¼ Std. und zieht die geriebenen Mandeln darunter. Man wellt den Butterteig messerrückendick aus, sticht mit einer Ringform runde Plätzchen aus, setzt von der Füllung einen Teelöffel darauf, faßt den mit Eiweiß bestrichenen Rand an drei Stellen und drückt ihn über der Fülle leicht zusammen. Die so geformten Dreispitzhütchen werden auf vorbereitetem Blech goldgelb gebacken. (Etwa 30 Stück.)

Schokoladenbrezeln

80 g Fett, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, ½ Teel. Pfefferkuchengewürz, 25 g Kakao, 2—3 Eßl. Milch, 250 g Mehl, ½ Päckch. Backpulver.

Fett, Zucker und Ei rührt man schaumig, gibt die übrigen Zutaten und zum Schluß das mit Backpulver vermischte Mehl hinzu. Der Teig wird gut durchgeknetet und zu dünnen Rollen geformt, aus denen man Brezeln dreht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Berner Nußleckerle

Alles zu einem Teig verarbeiten, diesen zugedeckt über Nacht stehen lassen. Auf Kristallzucker ¾ cm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen, die man auf gefettetem Blech noch 4 bis 5 Stunden stehen läßt. Dann abbacken. Noch heiß mit dünner Glasur aus 125 g Puderzucker, 2 Eßl. Wasser und 1 Eßl. Kirsch bestreichen.

400 g geriebene, im Backofen leicht geröstete Haselnüsse, 300 g geriebene, nicht geröstete Mandeln, 500 g Zucker, 100 g fein geschnittenes Orangeat, 4 Eiweiß, 2 Eßl. Aprikosenkonfitüre, 1 Teel. Zimt, etw abger. Zitronenschale.

Hagebuttenmakronen

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit Zucker, Mandeln, Grieß und Hagebuttenkonfitüre vermischen. Mit 2 Kaffeelöffeln ovale Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen und mit geschälten, halbierten Mandeln garnieren.

3 Eiweiß, 250 g Zucker, 350 g geschälte, geriebene Mandeln, 2 Eßl. Grieß, 2 Eßl. Hagebuttenkonfitüre; zur Garnitur geschälte Mandeln.

Zimtsterne

Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, den Puderzucker untermengen und ¼ Stunde schaumig rühren. Zum Bestreichen der Zimtsterne von dieser Masse 3—4 Eßlöffel wegnehmen. Die gemahlenen Mandeln und den Zimt vorsichtig unter die übrige Masse ziehen. Kurze Zeit kaltstellen, ausrollen, die Unterlage mit Zucker bestreuen. Sterne ausstechen, die mit der zurückgebliebenen Glasur bestrichen werden.

5 Eiweiß, 275 g Mandeln, 275 g Puderzucker, 1 Teelöffel Zimt.

Weihnachtsstollen

Hefe in einer Tasse mit 2—3 Eßlöffel lauwarmer, gezuckerter Milch auflösen und 3—5 Minuten gehen lassen, erst dann weiter verwenden. Alle vorgesehenen Zutaten mit der Hefe und der lauwarmen Milch tüchtig zusammenarbeiten, bis der Teig glatt ist und sich von der Schüssel löst. An warmem Ort gehen lassen. Die Masse wird dann ausgerollt und eine Seite eingeschlagen, so daß die Stollenform entsteht. Auf ein gefettetes Blech setzen und nochmals ca. 1 Stunde gut gehen lassen. Mit Eigelb bepinseln und nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

750 g Mehl, 50 g Hefe, 200 g Butter, 150 g Zucker, 100 g Zitronat, 150 g Sultaninen, 150 g Korinthen, 75 g Mandeln, 10 g bittere Mandeln, das Abgeriebene einer Zitrone, ¼ l Milch, etwas Salz.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Liegnitzer Bombe

90 g Fett, 2 Eier, 100 g Zukker, 350 g Honig, 1 Eßl. Kakao, 1 Teel. Zimt, etw. Nelken, Kardamom, 1 Päckchen Pfefferkuchengewürz, 100 g Rosinen, 50—100 g Nüsse, 500 g Mehl, 1½ Backpulver.

Man rührt das Fett mit den ganzen Eiern schaumig, dazu gibt man den zerlassenen Honig und fügt nach und nach alle anderen Zutaten dazu. Der ziemlich strenge Teig wird in eine gefettete Springform gefüllt und bei guter Mittelhitze gebacken. Man überzieht die ausgekühlte Bombe mit einer Schokoladenglasur oder bestreut sie mit Puderzucker. Erst nach 14 Tagen anschneiden.

Schwarz-Weiß-Gebäck

300 g Mehl, 200 g Butter, 125 g Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 1 Ei, 2—3 Teel. Kakao.

Alle Zutaten — außer dem Kakao — werden auf einem Brett schnell zu einem Mürbeteig zusammengearbeitet. Die Hälfte des Teiges wird nachher mit dem Kakao vermengt. Den hellen und dunklen Teig gleich-groß und gleich-dick ausrollen. Beide Teigplatten werden aufeinandergelegt, es ist dabei unwichtg, ob die dunkle oder helle Seite nach oben kommt. Das Ganze zusammenrollen und einige Zeit kaltstellen. Mit einem scharfen Messer werden gleichmäßig dicke Scheiben von dieser Rolle geschnitten und auf das Blech gelegt.

Für das Schachbrett-Muster wird der helle wie der dunkle Teig 1 cm dick ausgerollt. Man schneidet von beiden Teigen 1 cm breite Streifen, von denen man abwechselnd schwarz und weiß 5 nebeneinander legt, und sie mit Eiweiß bestreicht. Darauf legt man eine weitere Teigschicht, diesmal in umgekehrter Reihenfolge, so daß weiß auf schwarz zu liegen kommt, bestreicht ebenfalls mit Eiweiß und geht so in gleicher Weise vor, bis 5 Teigschichten übereinander liegen. Dieses Teig-Rechteck wird nun in dünn ausgerollten schwarzen oder weißen Teig eingeschlagen. In gleicher Weise, wie bei oben beschriebenem Schneckenmuster schneidet man mit einem scharfen Messer gleichmäßig dicke Stücke von dem Rechteck ab und gibt sie auf das Blech.

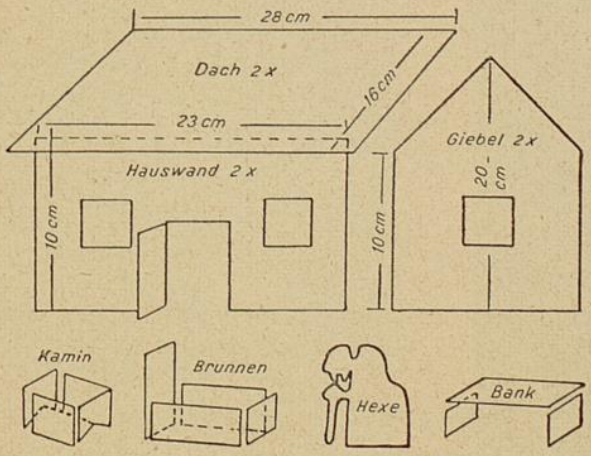
BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Hexenhäuschen

Honig, Butter und Zucker erhitzen. Dann gibt man das Mehl mit den Gewürzen, dem Backpulver, den geriebenen Nüssen und dem Ei auf ein Brett und fügt den erkalteten Honig hinzu. Die Masse gut durchkneten. Man läßt den Teig einige Stunden ruhen und rollt ihn dann ½ cm dick aus und bäckt auf gefettetem Blech.

500 g Mehl, 125 g Zucker, 375 g Honig, 1 Eßl. Butter, 1 Ei, 75 g Nüsse, 1 Päckchen Pfefferkuchengewürz, 1 Päckchen Backpulver, evtl. 1 Eßl. Milch. (Dieses Rezept zweimal ergibt die Menge für 3 Bleche)

Das Häuschen wird nach einem Papierschnitt gebaut, den man sich nach der untenstehenden Zeichnung anfertigt. Sofort nach dem Backen legt man das Papiermuster auf die Teigplatten und schneidet die einzelnen „Bauteile" aus. Den „Mörtel" rührt man aus Eiweiß und Puderzucker zusammen. Damit klebt man die einzelnen Bauteile aneinander und befestigt sie, dort, wo es nottut mit gespitzten Streichhölzern. Das ganze Haus wird mit Zuckerguß überzogen und mit Süßigkeiten und weißem Kandis recht hübsch verziert. Es macht Kindern große Freude und eignet sich auch gut als handgearbeitetes Geschenk.



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg