

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Gasküche

Ehrensberger, E.

Karlsruhe i. B., [ca. 1915]

Abteilung 6. Das Backen

urn:nbn:de:bsz:31-56649

bekommt. Der Ofen muß gut angeheizt sein, ehe das Fleisch hineingestellt wird. Je heißer im Anfang der Ofen ist, je saftiger wird der Braten, nachdem das Fleisch sich gebräunt hat, kann die Flamme kleiner gestellt werden.

Abteilung 6. Das Backen.

Allgemeines über das Backen.

Beim Gasherd kann man im allgemeinen mit kürzeren Backzeiten rechnen, als beim Kohlenherd, da die Hitze im Gasherd während der ganzen Backzeit gleichmäßig wirkt, was beim Kohlenherd selten der Fall ist. Da die Flamme unter dem Backofen ist, stelle man die Backform so hoch wie möglich im Ofen, um mehr Ober- als Unterhitze zu haben. Hat der Ofen die richtige Temperatur, was nach 6—8 Minuten Anheizen der Fall sein wird, so prüft man die Wärme mit der Hand. Kann letztere die Hitze gerade gut ertragen, ohne ein heftiges Stechen zu verspüren, so dürfte der Ofen für Gebäck, das sog. mäßige Hitze beansprucht, die rechte Temperatur haben. Die Flamme wird dann so weit gedrosselt, daß sie auf halb steht, also ungefähr nur noch 2½ cm groß ist. Der Kuchen wird dann hineingeschoben und seine bestimmte Zeit, je nachdem das Rezept vorschreibt, gebacken. Man gewöhne sich an, nicht neugierig zu sein und öffne nicht alle paar Minuten den Backofen, sondern warte die vorgeschriebene Zeit ab. Öffnet man den Backofen wiederholt, namentlich bei leichten Torten, so fallen dieselben durch die wiederholte Abkühlung zusammen. Genaue Zeitangaben kann man für das Backen nicht machen, hier heißt es auch: „Probieren geht über studieren“. Bei den ersten Versuchen merke man sich genau die Zeit, beobachte die Flammengröße und gebe je nach dem Resultat sinngemäß ab und zu.

Beim Kohlenherd ist das Feuer meistens seitlich vom Backofen angeordnet und die Heizgase ziehen je nach der Konstruktion des Herdes mehr oder weniger über und unter dem Ofen weg. Da der Weg zum Schornstein über dem Ofen der nähere ist und die Klappe, die diesen Weg versperren soll, meistens nicht dicht schließt, leiden viele Kohlenherde an zu viel Ober- und zu wenig Unterhitze.

Bei den Gasherden ist mit wenigen Ausnahmen die Heizflamme unter dem Backofen angeordnet, deshalb leiden die meisten Gas-

Back-Ofen an zu viel Unter- und zu wenig Oberhize. Bei den Junker & Kuh-Herden ist die Flamme ebenfalls unter dem Backofen angeordnet, da dieselbe zugleich durch die direkte Strahlung nach unten den Bratrost mitheizt, und so die Hize nach zwei Seiten ausgenützt wird; aber die Heizgase werden derartig geführt, daß trotzdem die Oberhize etwa 10—20 Grad höher ist als die Unterhize. Allerdings kann trotzdem darin ein Kuchen unten verbrennen, wenn derselbe direkt auf den heißen Boden des Backofens gestellt wird.

Es ist vor allem zu bedenken, daß der Boden sowie die Decke des Ofens, an denen die heißen Gase vorbeigeführt werden, Hize

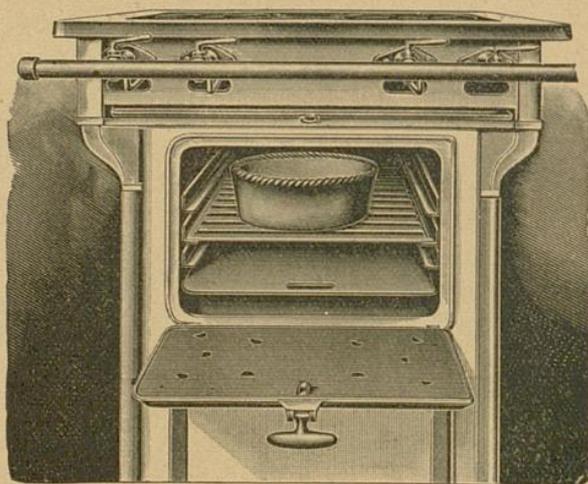


Fig. 27.

abstrahlen und daß daher der Kuchen sich oben oder unten stärker bräunen wird, je nachdem er der Decke oder dem Boden des Backofens näher gebracht wird. Soll also der Kuchen oben brauner werden als unten, so muß derselbe so hoch als möglich in den Ofen eingeschoben werden (s. Fig. 27). Soll der Kuchen dagegen oben und unten gleichmäßig bräunen, so wird er in die Mitte des Ofens gestellt, so daß er vom Boden wie von der Decke des Ofens gleich weit entfernt ist. Bei Kuchen, die unten ganz hell bleiben sollen, wird der Ofen gut angeheizt und die Kuchenform rasch auf die oberste Stufe so hoch wie möglich gestellt. Nach ca. 5 Minuten wird auf die unterste Stufe ein Blech eingeschoben (s. Fig. 27), damit die strahlende

Hitze vom Boden her abgehalten wird, und dann die Flamme auf **halb** gestellt. Zu diesem Zweck dreht man den Hahn so weit als möglich nach links. Ist ein sehr starker Gasdruck vorhanden, so brennt die Flamme bei dieser Hahnstellung zu groß. In diesem Fall zieht man das Brennerrohr mittelst der dazu beigegebenen Gabel heraus, bis die ersten Flammen zu sehen sind, dann wird der Hahn nach rechts gedreht, bis die Flämmchen die gewünschte Länge haben, worauf das Brennerrohr wieder zurückgeschoben wird.

Große Kuchen backen natürlich langsamer durch als kleine, und trockene Teige schneller als nasse. Für schwere Teige mit viel Butter heize man den Ofen etwas stärker an, als für leichte Teige, die keine Butter enthalten, wie z. B. für Biskuit. Gut sind Backformen aus Schwarzblech, sofern nicht solche aus feuerfestem Porzellan, die zwar sehr teuer, aber am appetitlichsten sind, vorgezogen werden. Da Porzellan ein weniger guter Wärmeleiter ist als Metall, so verbrennen darin die Kuchen, wenn die Hitze im Ofen aus Versehen zu groß wird, weniger leicht. Werden Backformen mit eingelegtem Boden verwendet (sog. Springsformen), so darf die Form nicht zu stark ausgeschmiert werden, da sonst die flüssig gewordene Butter durchsickert, auf den Boden des Backofens tropft und dort vergast, was einen sehr unangenehmen Geruch in der Küche verursacht. Soll der Kuchen unten sehr hell sein, so wird auf den Boden der Backform ein gut geöltes Papier (Butterpapier) gelegt, ehe die Teigmasse eingefüllt wird. Die Strahlung der Hitze von der eigenen Backform wird dadurch unterbrochen und daher der Kuchen unten bedeutend heller wie oben.

Springformen sollen nicht ganz aus Weißblech, sondern der Boden aus Schwarzblech bestehen, sonst kann bei sehr heißem Ofen das Zinn schmelzen und die Form zusammenlöten.

Für die einzelnen Backformen passendes Papier ist im Handel zu haben, da die Bäcker solches sehr viel verwenden.

Auch kann die runde Backform auf einen Asbestteller gestellt werden, um auf diese Weise die Hitze von unten abzuhalten.

Rezepte.

Sesengugelhopf.

Für 6—8 Personen. $\frac{1}{2}$ Kilo feines Semmelmehl, eine Prise Salz, 50—100 Gr. gestoßener Zucker, 150—180 Gr. süße Butter, 2 Eigelb, 10 Gr. gepreßte Bierhefe, 50 Gr. Weinbeeren, einige Mandeln, $\frac{3}{10}$ Liter Milch. — Eine mittelgroße Gugelhopfform wird reichlich mit gutem Schweinesfett (welches eine schöne dicke Kruste gibt) bestrichen (in Ermangelung hiervon wird eingekochte Butter genommen) und die in Blättchen geschnittenen Mandeln in die Form verteilt. Die Bierhefe wird in $\frac{1}{10}$ Liter lauer Milch aufgelöst, mit 2 gehäuften Kochlöffeln Mehl hieraus ein glattes Teiglein angerührt und dieses Vorteiglein zugedeckt an gelinde Wärme zum Aufgehen gestellt. Unterdessen wird von den übrigen leicht erwärmten Zutaten der Teig folgendermaßen bereitet: Mehl, Salz und Zucker werden in eine Schüssel gegeben, mit der lauwarmen Milch angerührt, die Eigelb darunter geklopft, die leicht zerlassene Butter beigelegt und der Teig so lange gearbeitet und geklopft, bis er ganz glatt ist und sich von der Schüssel löst. Nun wird die angerührte Bierhefe, die nun Bläschen zeigen wird, beigegeben und alles noch tüchtig geklopft und untereinander gemengt. Erst dann werden die Weinbeeren darunter gemischt, die Form sorgfältig etwa bis zur Hälfte mit dem Teig gefüllt und aufgehen gelassen, was $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden Zeit erfordert. — Beim Backen wird das Einschiebgitter auf die zweituntersten Rinnen geschoben, der Ofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt, die Gugelhopfform rasch auf den Rost gestellt, zu gleicher Zeit ein Schutzblech auf die untersten Rinnen geschoben und der Ofen schnell geschlossen. Dann wird die Flamme auf schwach $\frac{1}{3}$ geschraubt und der Gugelhopf während 40 bis 45 Minuten schön braun gebacken, während einiger Minuten zum Abkühlen in der Form gelassen und warm mit gestoßenem Zucker bestreut.

In den Backöfen der Gasherde können bequem zwei Gugelhopfe auf einmal gebacken werden.

Streujelluchen.

Für 6—8 Personen. $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl, ein schwacher Kaffee-
löffel voll Salz, 70—100 Gr. Zucker, 120—150 Gr. süße Butter,

2 Eigelb, 10 Gr. gepresste Bierhefe, $\frac{3}{10}$ Liter Milch. — Zum Streusel 60 Gr. gute, süße Butter, 60 Gr. gestoßener Zucker, 30 Gr. geriebene Mandeln, eine Messerspiße Zimt, 80 Gr. Mehl.

Vor allem bereite man den Streusel auf folgende Weise: Die Butter wird siedend heiß gemacht und der gestoßene Zucker eingerührt. Dann werden die übrigen Zutaten beigelegt, alles mit dem Kochlöffel recht gut untereinandergemengt und zum Festwerden ins Kühle gestellt.

Nun wird von den erstgenannten Zutaten ein Hefenteig bereitet wie S. 42 angegeben. — Wenn derselbe schön aufgegangen ist, so wird er rasch mit verklopftem Ei bestrichen, der Streusel mit den Fingern gleichmäßig darüber zerrieben und der Kuchen bei mittlerer Hitze auf folgende Weise gebacken: Das Einschiebgitter wird auf die dritten Rinnen (von unten an gezählt) geschoben und der Backofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt. Dann wird die Form auf das Einschiebgitter gestellt und zugleich ein Schutzblech auf die untersten Rinnen geschoben, der Ofen rasch geschlossen, die Flammen auf schwach $\frac{1}{3}$ geschraubt und der Kuchen während 45 Minuten gebacken. Nach 35 Minuten kann danach gesehen und der Kuchen, wenn nötig, gedreht werden.

Stollen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 3 Eier, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Zitrone, 1 Backpulver, ca. $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Rosinen, Sultaninen und Mandeln (zusammen ca. $\frac{3}{4}$ Pfund).

Mehl, Zucker und das Abgeriebene der Zitrone werden gemischt, die Butter darunter geknetet und die Eier sowie die Milch dazu gegeben und der Teig, nachdem das Backpulver darunter getan ist, gut verarbeitet. Darauf wird er ausgewallt, die Sultaninen, Rosinen und die in Streifen geschnittenen Mandeln auf die Teigfläche verteilt. Man rollt das Ganze zu einer Art Wurst oder Kranz und backt ungefähr 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

Topfluchen.

Zutaten. 250 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker, 7 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 Gr. Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver, 100 Gr. Korinthen, 100 Gr. Rosinen, 50 Gr. Saffade, das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Zubereitung. Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Milch, Mehl, letzteres mit dem Backpulver gemischt, hinzu und zuletzt die Korinthen, Rosinen, Saffade, das Zitronengelb und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete und mit Mandeln ausgestreute Form und backe den Kuchen in ca. 1 $\frac{1}{4}$ Stunden.

Anmerkung. Man gibt zu dem Teig so viel Milch, daß er dick vom Löffel fließt.

Der Ofen wird 10 Minuten angeheizt. Nachdem die Kuchenform so hoch wie möglich eingeschoben, wird nach 10 Minuten die Flamme auf schwach „halb“ gestellt und während $\frac{3}{4}$ Stunden der Ofen nicht geöffnet.

Gesundheitskuchen (Gebäck mit Backpulver).

125 Gr. gestoßener Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ an Zucker abgeriebene Zitronenschale, der Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 $\frac{1}{2}$ Deziliter Milch, oder noch besser Rahm, 10 Gr. frisches Backpulver, 250 Gr. Mehl, 60 Gr. süße Butter. — Der gestoßene Zucker, Zitronenzucker, Zitronensaft und die ganzen Eier werden während 10 Minuten mit dem Schneebesen schaumig geklopft; hernach wird das Backpulver gut unter das Mehl gemengt, das Mehl mit der Milch (erstes gesiebt und letztere löffelweise) abwechselnd in die schaumige Masse hineingegeben, jedesmal wieder einige Zeit gerührt, die nur leicht zerlassene Butter rasch darunter gezogen, die Masse in eine gut ausgestrichene und ausgestreute, nicht zu große Gugelhupfform gefüllt und auf folgende Weise gebacken:

Vor allem wird das Einschiebgitter auf die zweite Rinne (von unten an gezählt) geschoben und der Ofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt. Dann wird die Form auf das Einschiebgitter gestellt, zugleich ein Schutzblech auf die untersten Rinnen geschoben, die Flamme während 50—55 Minuten auf $\frac{1}{4}$ gestellt, während welcher Zeit nicht geöffnet wird. Der Kuchen wird alsdann prächtig aufgegangen, schön gebacken in der Form noch einige Minuten erkalten gelassen.

Blitzkuchen

(ein vorzügliches und schnell herzustellendes Kaffeegebäck).

Je $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Mehl, Zucker, 4 Eier (für 2 Backbleche). Die Eier werden vorgewärmt mit der schwach zerlassenen Butter,

dem Zucker und Mehl verrührt, bis sich der Teig gleichmäßig dünn auf das vorher mit Butter eingeriebene glatte Kuchenblech aufstreichen läßt.

Der Backofen wird 6 Minuten vorgeheizt und das Blech, auf das die Hälfte der Teigmasse dünn gestrichen, auf die obersten Rillen geschoben und während 5 Minuten gelbbraun gebacken. Nachdem wird der Kuchen, solange er noch heiß und elastisch, auf dem Blech mit einem scharfen Messer in beliebig große Stücke geschnitten.

Omnibuskuchen.

Zutaten. 200 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 2 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 Gr. Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Detlers Backpulver, 60 Gr. gehackte Mandeln, 50 Gr. Rosinen, das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Zubereitung. Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Milch, Mehl, letzteres mit dem Backpulver gemischt, hinzu und zuletzt die Mandeln, Rosinen, Zitronengelb und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen 1— $1\frac{1}{4}$ Stunden in nicht zu heißem Ofen. Die Flamme wird nach 10 Minuten „klein“ gestellt und der Ofen 8 Minuten vorgewärmt.

Butterkuchen.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Pfund Butter, 2 Eier, 3 Eßlöffel Zucker, etwas Zimmt, Salz, Zitronenschale, für 5 Pf. Gese.

Die Gese wird in der Milch gelöst und mit dem Mehl, von dem etwas zurückgelassen wird, zu einem gewöhnlichen Weißbrotteig verarbeitet. Man läßt denselben eine Stunde gehen und knetet die Butter, das übrige Mehl und die anderen Zutaten hinein. Der Teig wird solange geschlagen bis er Blasen wirft, worauf er nochmals gehen muß. Nun arbeitet man ihn wieder durch, streicht ihn auf eine mit Butter bestrichene Blechplatte dünn aus und läßt ihn auf der Platte wieder aufgehen. Darauf wird er mit in Streifen geschnittenen Mandeln belegt und ca. 20 Minuten im ziemlich heißen Ofen gebacken. Dann bestreicht man ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter und stellt ihn noch einen Augenblick in den Ofen, damit die Butter einzieht. Wenn er etwas abgekühlt ist mache man einen Guß darüber von $\frac{1}{4}$ Pfund Staubzucker, der im Wasser oder Eiweiß angerührt ist.

Gleichschwertörtchen.

Gleichschwermasse eignet sich am besten zu kleinen Törtchen, da diese Masse gut durchgebacken am feinsten ist. Um ungefähr 24—30 Stück zu erhalten, wird folgende Masse bereitet: 250 Gr. gestoßener Zucker, 5—6 Eier, $\frac{1}{2}$ an Zucker abgeriebene Zitronenschale, 250 Gr. Semmelmehl, 2 Eßlöffel Arrak, Rum oder Kirsch (zum Treiben), 250 Gr. süße Butter. Der Zucker wird mit den ganzen Eiern während 15 Minuten schaumig gerührt; dann wird die Zitronenschale, Arrak, Rum oder Kirsch und nach und nach das Mehl beigelegt, wobei immer wieder tüchtig gerührt wurde*). Nun wird die nur leicht zerlassene Butter noch gut darunter gemengt, indem die sich zu unterst befindende Buttermilch weggeschüttet wird, da dieselbe die Teige leicht speckig macht, die Masse in die gut ausgestrichenen und mit Mehl ausgestäubten Förmchen gefüllt, die gefüllten Förmchen auf das zum Ofen passende Kuchenblech gestellt und sogleich auf folgende Weise gebacken:

Erst wird der Ofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt; dann wird das Kuchenblech mit den Förmchen auf die vierte Rinne (von unten an gezählt) geschoben, zu gleicher Zeit 2 Schutzbleche auf die untersten Rinnen gegeben, die Flamme auf $\frac{1}{4}$ gestellt und die Törtchen allseitig schön braun gebacken, was 45 bis 50 Minuten erfordern wird. Sie sollen Tags vor der Verwendung bereitet werden und bleiben längere Zeit frisch.

Schokoladentorte (Schweizer Rezept).

250 Gr. Zucker, 125 Gr. geriebene Schokolade, 6 Eier, 125 Gr. geriebene Mandeln, 125 Gr. geriebene Nüsse, 2—3 Löffel Mehl, 1—2 Eßlöffel Rum, 125 Gr. Butter.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eigelb und die übrigen Zutaten darunter gemischt, zuletzt der Schnee der Eier und der Rum. In gut ausgestrichener Form ca. $\frac{3}{4}$ —1 Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Mandeltorte.

1 Pfund Zucker, 7 Eier, 1 Zitrone, 1 Pfund Mandeln oder Nüsse (gerieben).

*) Bitte alle gerührten Buttermasse auf diese Weise zu bereiten (Butter zuletzt), da sie viel besser geraten.

Zucker und das Gelbe der Eier werden schaumig gerührt, die Mandeln werden darunter gemischt, die Zitrone abgerieben und der Saft dazu gegeben und zuletzt der Schnee der Eier darunter gezogen. Backzeit ca. 1 Stunde im mäßig warmen Ofen.

Apfel-Pfannkuchen.

Für 6—8 Personen. 3 in Milch eingeweichte und fest ausgedrückte Wecken (180 Gr. Weißbrot), $\frac{3}{4}$ Kilo geschälte und in feine Blättchen geschnittene saure Apfel, 125 Gr. Zucker, 6 Eier, 60 bis 125 Gr. süße Butter, eine Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, 60 bis 125 Gr. Mandeln, 2 Löffel Kirchwasser. Erst wird der Zucker über die Apfel gestreut, hernach das Kirchwasser über den Zucker und die Apfel gesprengt und die Apfel $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen, auf welche Weise sie süß und mürbe werden.

Dann werden die ausgedrückten Wecken in der Butter gedämpft, bis sie trocken sind, alles in eine Schüssel angerichtet, die geriebenen Mandeln, Zitronenschale sowie Salz dazugegeben, dann nach und nach die Eigelb und zuletzt die Apfel damit vermengt. Nun werden die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß leicht unter die Masse gemischt, alles in eine mit Butter bestrichene und mit Paniermehl ausgestreute Form gefüllt und auf folgende Weise gebacken: Erst wird das Einschiebgitter auf die 4. Rinnen (von unten an gezählt) geschoben und der Ofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt. Dann wird die Form rasch auf das Einschiebgitter gestellt, zu gleicher Zeit ein Schutzblech auf die untersten Rinnen geschoben und der Ofen schnell geschlossen. Hiernach wird die Flamme noch 5 Minuten groß brennen gelassen und während 40 Minuten auf schwach die Hälfte gestellt, während welcher Zeit nicht darnach geschaut zu werden braucht. Dann wird der Pfannkuchen einige Minuten in der Form abkühlen gelassen, sorgfältig gestürzt, mit gestoßenem Zucker bestreut und warm serviert.

Apfeltorte.

150 Gr. Butter, 150 Gr. Zucker, 150 Gr. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Pfund gute säuerliche Apfel, 3 Eier.

Die Apfel werden geschält, mit etwas Zucker und etwas Rum benetzt und kurze Zeit stehen gelassen. Butter und Zucker werden gut verrührt, die Eier und das Mehl dazu gegeben und in eine

Springform gefüllt (26 cm). Die Äpfel legt man in Spalten darauf. Backzeit ca. 1 Stunde im mäßig warmen Ofen.

Sehr gut schmeckt auch ein Guß darüber, den man folgendermaßen bereitet: Man schlägt 50 Gr. Zucker mit 3 Eigelb und zieht den Eiweiß darunter. Sobald die Torte $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken hat, gießt man den Guß darüber und backt noch $\frac{1}{2}$ Stunde bei gleicher Temperatur.

Englischer Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 3 bis 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Sultaninen, $\frac{1}{8}$ Pfund Orangeat oder Zitronat, Saft einer halben Zitrone, 2 Eßlöffel Kirchwasser, 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver.

Die zerlassene Butter wird schaumig und mit dem Zucker und den Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, die Sultaninen, das geschnittene Orangeat, das Kirchwasser, das Mehl und zuletzt das Backpulver beigegeben.

Der Ofen wird während 10 Minuten vorgeheizt, der Teig in eine längliche Schwarzblechform, die vorher gut ausgeschmiert, gefüllt und auf dem Einschiebgitter so hoch als möglich eingeschoben. Nach 5 Minuten wird auf die untersten Rinnen ein Absperrblech geschoben und die Flamme auf $\frac{1}{4}$ gestellt (s. Fig. 27). Backzeit $1\frac{1}{2}$ Stunden. Sollte der Kuchen nach dieser Zeit oben nicht genügend Farbe haben, so wird die Flamme noch 5 Minuten auf „voll“ gestellt.

Schicht- oder Baumtorten.

20 Eier, $\frac{1}{2}$ Kilo Butter, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilo feinstes Weizenmehl, 10 Kapseln Cardamon, 1 Teelöffel Zimt, die Schale einer Zitrone, 1 Eßlöffel Rum, $\frac{1}{8}$ Liter süße Sahne, 1 Briese Vanille, 1 Messerspitze Hirschhornsalz.

Das Gelbe der Eier, Butter und Zucker werden eine halbe Stunde verrührt. Darnach gibt man alle andern Zutaten und zuletzt den steifen Schnee der Eier hinzu.

Die Springform wird mit Butter gut eingefettet, dann wird der Boden der Form mit einer dünnen Schicht Teig bedeckt und in den Backofen geschoben, bis der Boden braun gebacken ist. Darnach kommt die Form in den Grillraum und wird nun die Oberseite der Teigplatte hellbraun gebacken.

Dann kommt eine neue dünne Schicht auf die gebackene Platte, wird ebenfalls nur mit Oberhitze im Grill gefärbt und auf die gleiche Weise schichtet man 12—15 Platten übereinander.

Als Guß kann man Puderzucker mit Wasser und Rosengeschmack verwenden, oder Couvertüre mit Pistazien bestreuen. Es ist zu beachten, daß alle Schichten möglichst dünn werden.

Kastanien-Torte.

10 mittelgroße Kastanien, 120 Gr. Butter, 120 Gr. Zucker, 5 Eier, 80 Gr. Mandeln.

Die Kastanien werden gebraten, geschält und nach dem Erkalten durch die Mandelmühle getrieben. Dann rührt man die Butter schaumig, setzt den Zucker hinzu, rührt nach und nach die 5 Eigelb (eins nach dem andern) daran, dann die Kastanien und die mit der Schale durch die Mühle getriebenen Mandeln. Zuletzt würzt man mit etwas Zimmt und geriebener Zitronenschale und zieht den steifen Schnee der Eier darunter. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, und bei ziemlich starker Hitze gebacken.

Man kann diese Torte auch mit eingemachten ausgeteinten Kirschen füllen. Dann gibt man zuerst nur die Hälfte der Masse in die Form, dann die Kirschen und zuletzt den Rest der Masse.

Schokoladen-Torte.

70 Gr. Butter, 140 Gr. Zucker, 140 Gr. Schokolade, 85 Gr. Mehl, 6 Eier.

Butter, Zucker und die erweichte Schokolade werden schaumig gerührt. Dann gibt man die 6 Eigelb, das Mehl, und zuletzt den Schnee der Eier und backt die Torte bei mäßiger Hitze 1—1½ Stunden.

Nach dem Erkalten wird die Torte halbiert, und mit folgender Creme gefüllt:

70 Gr. Zucker werden mit 2 Eßlöffeln Wasser lau erwärmt, mit 150 Gr. feiner Schokolade glatt gerührt und auf kleiner Flamme solange gekocht, bis die Masse anfängt dicklich zu werden. Die Schokolade wird kalt gestellt und bis zum völligen Erkalten gerührt. Nun wird das Ganze mit 3 Eigelb ca. 10 Minuten glatt gerührt, und mit ¼ Liter steif geschlagener süßer Sahne vermengt.

Sacher-Torte.

250 Gr. Butter, 250 Gr. Schokolade, 12 Eier, 160 Gr. Mehl, etwas Vanille.

Butter und Schokolade werden schaumig gerührt, die 12 Eigelb hinzugesetzt, mit dem Mehl und der Vanille vermengt, und nachdem der Schnee der Eier hindurchgezogen ist, bei mäßiger Hitze ca. 1 Stunde gebacken.

Tassen-Torte.

1 Tasse zerlassene Butter, 1 $\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, 1 Tasse lauwarme Milch, 4 Tassen Mehl, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Backpulver. (Die Tasse faßt ca. $\frac{1}{4}$ Liter.)

Butter und Zucker werden gut schaumig gerührt, Milch, Mehl, die ganzen Eier, das halbe Backpulver und das Abgeriebene einer Zitrone darunter gerührt und bei ziemlich starker Hitze ca. 1 Stunde schön goldgelb backen.

Braune Linzer-Torte.

300 Gr. Butter, 300 Gr. Zucker, 300 Gr. Mehl, 300 Gr. geriebene Mandeln, 1 Eßlöffel feinen Zimt und feinen Melken, 3 Eier. Das Abgeriebene einer Zitrone.

Butter und Zucker werden gut verrührt, die sämtlichen Zutaten darunter verknetet, und den Teig ca. 12 Stunden kühl ruhen lassen. Dann wird er ausgerollt, (ein Teil für das Gitter zurückbehalten) mit Marmelade bestrichen, fein geschnittene Teigstreifen werden als Gitter darüber gelegt und mit Eigelb bestrichen. Die Torte wird bei mäßiger Hitze ca. 1 Stunde gebacken.

Constanzer-Torte.

500 Gr. Zucker, 150 Gr. ganze Mandeln, 100 Gr. Weinbeeren, 500 Gr. Mehl, 8 Eier, Saft und Schale einer Zitrone.

Zucker und die ganzen Eier werden schaumig gerührt, das gesiebte Mehl darunter gemengt, die übrigen Zutaten hinzugefügt, die Masse in eine Königsfuchen-Form gefüllt und bei mäßiger Hitze ca. 1 Stunde backen lassen.

Cantonen-Kuchen.

250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 300 Gr. Mehl, 6 ganze Eier, das Abgeriebene einer Zitrone. 125 Gr. Sultaninen, 125 Gr. eingemachte Kirschen, 125 Gr. Zitronat, eine Messerspitze Triebfalz.

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, das Mehl, die ganzen Eier sowie die übrigen Zutaten hinzugefügt. (Die Kirschen

tränkt man mit Rum!), das Hirschhorn(Trieb)Salz, darunter gezogen, in eine Königsfuchsenform gefüllt, und bei mäßiger Hitze gebacken.

Konjekt, das starke Oberhize gebraucht.

Blätterteig.

500 Gr. feines Weizenmehl (vorher kalt gestellt) wird auf dem Nudelbrett aufgehäufelt, dazu nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit saurem Rahm gegossen und zu einem festen Teig geknetet, in welchen vorher etwa 10 Gr. Salz gestreut, dann wird der Teig etwa fingerdick ausgewallt, $\frac{1}{2}$ Pfund kalte Butter in die Mitte gelegt und der Teig von allen Seiten eingeschlagen (ähnlich wie eine Serviette zusammengelegt wird) und dann fingerdick ausgewallt und so weiter 6—7 mal, dazwischen läßt man den Teig 10 Minuten auf Eis ruhen. Zum Schluß kann er in beliebige Formen geschnitten und zu kleinen und großen Torten verwendet werden. Auch kann er mit Eigelb abgepinselt und mit Zucker bestreut werden. Gebacken wird er in gut heißem Ofen 10—11 Minuten.

Hufeisen (Blätterteig).

Für 20 Hufeisen wird Blätterteig (s. oben) von 500 Gr. Mehl und folgende Fülle bereitet: 150 Gr. Mandeln werden geschält, fein gerieben, mit 150 Gr. gestoßenem Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale, sowie 2 Eiern gut verrührt und 30 Gr. Mehl beigelegt.

Nun wird der Blätterteig messerrückendick ausgewallt und in 20 cm lange und 5—6 cm breite Streifen geschnitten, bei welchen darauf geachtet werden muß, daß jeder Streifen auf allen vier Seiten frische Schnittflächen habe, da er sonst nicht gleichmäßig aufgehen könnte. Dann wird jeder Streifen in der Mitte etwa 3 cm breit seiner Länge entlang, nicht zu dick, mit der Mandelfülle bestrichen, die Streifen sorgfältig zusammengelegt, die Längsenden leicht angedrückt, die obere Seite mit verklopftem Eigelb bestrichen, wobei kein Eigelb und keine Fülle über die Ränder fließen soll, da die Hufeisen sonst nicht aufgehen können. Hernach werden sie leicht in Hagelzucker getaucht, in Hufeisenform, die offene Seite nach außen gefehrt, auf ein Blech gesetzt und bei starker Hitze auf folgende Weise gebacken: Vor allem wird ein Schutzblech auf die 2. Rinnen (von unten an gezählt) geschoben und der Ofen während 12 Minuten mit voller Flamme erwärmt, das Blech mit den Hufeisen auf die

3. Rinnen gestellt, die Flamme ganz groß gelassen und der Ofen während 7 Minuten nicht geöffnet. Nach 12 Minuten werden alle Hufeisen hübsch aufgegangen und schön gebacken sein.

In gleicher Weise werden Wurstwecken, Tabakrollen, Apfelwecken usw. behandelt. Bei größeren Stücken, wie Vol au vent, Früchtentorten mit Blätterteig usw., werden die Flammen, nachdem der Teig in den Ofen gestellt wurde, noch 12 Minuten groß brennen gelassen und dann die Flammen, je nach der Größe des Gebäcks, während 12—30 weiteren Minuten schwach auf die Hälfte gestellt, so daß der Teig überall gut durchgebacken ist.

Gâteaux de Milan (Mailänderli).

250 Gr. gute, süße Butter, 250 Gr. gestoßener Zucker, 3 bis 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, die Schale von 1 Zitrone, 1 Eßlöffel Zitronensaft, oder noch besser 1 Eßlöffel Kirsch.

Die Butter wird schaumig gerührt; dann werden Zucker samt Zitronenschale sowie Saft und nach und nach die Eier beigemischt und gerührt, bis die Masse sehr luftig ist. Dann wird das Mehl dazu gerührt, der Teig noch auf dem Brett zusammengewirkt, wenn möglich noch einige Stunden oder über Nacht in die Kühle gestellt, nicht zu dünn ausgewallt, mit Blechförmchen beliebige Figuren ausgestochen, Stern, Herz, Halbmond, dieselben nicht zu nahe aneinander auf ein Backblech gelegt, mit Eigelb, das mit Zucker oder noch besser mit etwas Honig vermischt worden, bestrichen.

Es ist zu beachten, daß nicht Mehl auf den ausgestochenen Figuren liegt, sonst löst sich das Eigelb wieder ab. — Dann werden sie auf folgende Weise gebacken: Der Ofen wird während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt, worauf 2*) Schutzbleche auf die zweitobersten Rinnen geschoben werden. Dann wird das Backblech mit den Mailänderli rasch auf die obersten Rinnen geschoben, der Ofen möglichst schnell geschlossen und die Flamme auf die Hälfte gestellt. Nach 10 Minuten kann schnell nachgesehen und nach 15 bis 20 Minuten werden die meisten Mailänderli hübsch gebacken sein.

In gleicher Weise werden Pariser Makronen, große und kleine S, Honigbrötchen, Basler Leckerli (bei letzteren wird das Blech nach

*) Gâteaux de Milan können auch nur mit 1 Schutzblech gebacken werden. In diesem Fall werden dann die Böden des Konfekts dunkler.

10 Minuten rasch gewendet, da sonst die vordern zu braun und die hintern zu hell würden) usw. (überhaupt Konfekt, das starke Hitze gebraucht und oben etwas Farbe annehmen soll) gebacken.

Haselnußleckerli.

500 Gr. Haselnüsse oder 250 Gr. Haselnüsse und 250 Gr. Mandeln, 400 Gr. gestoßener Zucker, 15 Gr. Zimt, $\frac{1}{2}$ Deziliter Kirschwasser, nach Belieben die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone oder 50 Gr. feine Schokolade, 4—5 Eiweiß, feiner Zucker zum Streuen.

Die Haselnüsse und Mandeln werden mit einem Tuche abgerieben, samt dem gestoßenen Zucker zweimal durch die Mandelmühle genommen, wodurch sie feiner werden, auf ein Wirkbrett gelegt, mit dem (nicht geschwungenen) Eiweiß, dem Kirschwasser und den übrigen allfälligen Zutaten zu einem Teig geknetet. Dann wird das Wirkbrett mit Zucker bestreut, der Teig bleistiftdicke darauf ausgewallt, in ein Holzmodell gedrückt und in Leckerli zerschnitten, diese auf ein mit Butter bestrichenes, weißes Papier (wenn sie auf Papier gebacken werden, so sind sie nach dem Backen weicher und saftiger), nicht zu nahe aneinander auf ein Blech gelegt und langsam auf folgende Art gebacken:

Der Ofen wird während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt. Dann wird das Backblech auf die obersten Rinnen geschoben, die Flammen auf schwach $\frac{1}{4}$ gestellt und die Leckerli während 15 bis 17 Minuten gebacken, wonach sie unten lichtgelb sind, oben eine hübsche Kruste haben und inwendig noch etwas feucht sind; dann wird das zweite Blech eingeschoben und die Leckerli wieder 15 bis 17 Minuten gebacken. Erkaltet werden die Leckerli, damit sie ein glänzendes Aussehen bekommen, mit zum schwachen Faden gekochtem Zucker bestrichen.

In gleicher Weise wird alles Mandel-Konfekt, welches eine mäßige Hitze bedarf, wie Zimstengelchen, Zimtsterne, Muscheln, Christbrot zc. gebacken.

Gefüllte Hörnchen (altes Wiener Rezept).

250 Gr. Mehl, 200 Gr. Butter, 2 Eier, 1—2 Eßlöffel voll süßen Rahm, für 3 Pfg. Dese und etwas Salz.

Das Mehl wird mit der Butter abgebröseln, 1 Eierklar und 2 Eigelb dazu gemengt und mit der im Rahm aufgegangenen und gesalzenen Hefe verarbeitet. Nachdem der Teig $\frac{1}{2}$ Stunde an nicht zu kaltem Ort gegangen, wird er, auf Messerrückendicke ausgewalzt, in gleichmäßige Dreiecke von 15 cm Seitenlänge geschnitten. Auf jedes Dreieck kommt $\frac{1}{2}$ Teelöffel voll Himbeer- oder Erdbeermarmelade. Die Breitseite des Teiges wird hinüber und die Spitze herüber geschlagen, die beiden Enden zu Hörnchen eingebogen. Je 10 Stück werden auf das mit Butter eingefettete Backblech gelegt und mit dem übrig gebliebenen Eierklar abgepinselt. Der Ofen wird 10 Minuten angeheizt, die Hörnchen auf der obersten Rinne eingeschoben, die Flamme auf $\frac{1}{2}$ gestellt und in 10—12 Minuten hellgelb gebacken. Nachdem werden sie mit Zucker überstreut.

Konjekt, das eine schwächere Oberhize gebraucht.

Mandelbrötchen.

375 Gr. feingeseibter Zucker werden mit 375 Gr. geschälten, gewaschenen und wieder gut abgetrockneten Mandeln zweimal durch die Mandelmühle genommen, auf welche Weise die Mandeln am feinsten werden, 375 Gr. feines Mehl, 180 Gr. gute süße Butter, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillin, sowie drei Eiweiß beigefügt und alles zu einer glatten Masse gewirkt und an die Kühle gestellt. Dann wird der Teig auf leicht mit Mehl bestaubtem Wirfbrett zu einer vorderarmstarken Rolle gedreht, etwas breitgedrückt und etwa bleistiftsdicke Scheibchen hieraus geschnitten. Nachdem dieselben mit leichtverflopfem Eiweiß, dem etwas gestoßener Zucker beigemischt wird, bestrichen sind, werden sie auf folgende Weise gebacken:

Nachdem der Ofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt ist, wird auf die 3. Rinnen (von unten an gezählt) ein Schutzblech gelegt, dann wird das Blech mit den Mandelbrötchen auf die 4. Rinnen geschoben, der Ofen geschlossen und die Flamme auf die Hälfte gedreht. Nach 7 Minuten wird nachgeschaut, die fertig gebackenen Brötchen mit einem breiten Messer rasch abgenommen und die allenfalls noch übrigen Brötchen fertig gebacken, was dann höchstens noch 5—10 Minuten Zeit erfordern wird. Dann wird das zweite Blech eingeschoben und gleich verfahren. — Mandelbrötchen sollen oben lichtgelb und unten hellbraun sein.

In gleicher Weise werden Vanille-Brezel, Marzipan-Beckerli, Kaugenzungen zc. (Konfekt, das ziemlich starke Hitze gebraucht und oben hell bleiben soll) gebacken.

Biskuit ohne Butter.

5 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Zitronensaft, etwas Zitronenschale (gerieben).

Diese Zutaten werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, der Schnee der Eier daruntergezogen und in mäßiger Hitze gelb gebacken. (Mit der Hitze sei man vorsichtig, da das Biskuit, wenn es zu schnell gebacken wird, leicht zusammenfällt.)

Düten mit Schlagahne.

3 Eier, ebenso schwer Staubzucker und 75 Gr. Mehl.

Die Eier werden mit dem Zucker und dem Mehl gut verrührt. Das Backblech wird gut mit Butter bestrichen und an 6 Stellen je ein Eßlöffel voll Teig dünn ausgestrichen und im heißen Ofen auf obersten Rinnen während 5 Minuten hellgelb gebacken. Dann mit einem dünnen Messer, das etwas angefeuchtet, vom Blech sorgfältig abgelöst und zur Dütenform übereinandergeschlagen. Vor dem Servieren werden die erkalteten Düten mit Schlagahne gefüllt.

Schokoladenpudding.

Für 6—8 Personen. 75 Gr. süße Butter, 100 Gr. feines, gesiebtes (um Knollen zu vermeiden) Mehl, 100 Gr. gute, geriebene Schokolade, 8 Gr. Kakao, der schönen Farbe wegen, 80 Gr. gestoßener Zucker, eine Messerspitze Ceylon-Zimt oder einige geriebene bittere Mandeln, eine Prise Salz, $\frac{4}{10}$ Liter Milch, 5 Eier.

Die Butter wird in einem Email- oder Messingspfännchen flüssig gemacht, das Mehl, die Schokolade, der Kakao, Vanillin, Zucker und Salz beigefügt und alles gut vermengt. Nun wird die Masse auf schwachem Feuer mit der Milch zu einem zarten und glatten Teig angerührt, dieser gekocht, bis er sich von der Pfanne löst, angerichtet, mit dem Eigelb gut verrührt, der steife Eierschnee leicht darunter gezogen, die Masse in die gut ausgestrichene und mit gestoßenem Zucker ausgestreute Form gefüllt, der Pudding bei ziemlicher Hitze im Wasserbade im Ofen während 1 Stunde auf folgende Weise gebacken, sorgfältig gestürzt und mit Chaudeau oder Savayon serviert. Auf die untersten Rinnen des Backofens wird das Einschiebgerüst

gestellt, die Flamme während 10 Minuten ganz angezündet. Während dieser Zeit wird in einem passenden Kochgeschirr auf einem Herdbrenner etwas Wasser siedend gemacht, der Pudding in dieses kochende Wasser gestellt, alles in den Backofen auf das Einschieb-
gitter geschoben, die Flamme auf $\frac{1}{4}$ gestellt, während der vor-
geschriebenen Zeit (1 Stunde) nicht nach dem Pudding gesehen, was
ganz unnötig wäre und ihn höchstens einsinken und daher kleiner
machen könnte.*)

In gleicher Weise werden alle Früchte-, Fleisch-, Hirn- und
sonstigen Puddings im Wasserbade gebacken, nur ist immer genau
auf die in den betreffenden Rezepten vorgeschriebene Backzeit zu achten.

Florentiner Auflauf.

$2\frac{1}{2}$ Pfund gute Äpfel, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter,
 $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 6 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, eine halbe
abgeriebene Zitrone, süße Mandeln, eine Messerspitze feiner
Zimt.

Die Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, mit den Ro-
sinen vermischt und in die mit Butter ausgestrichene Form gefüllt.
Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, mit der Milch und dem
Mehl solange auf dem Feuer verrührt, bis sich die Masse vom Topfe
löst. — Die übrige Butter wird zerrührt, mit den Eidottern ver-
mischt, Zucker, Zitronenschale, Mandeln und Zimt hinzugefügt und
die zu Schnee geschlagenen Eiweiß leicht darunter gerührt. Das
Ganze wird über die Äpfel gefüllt und im mäßig warmen Ofen
1 Stunde gebacken.

Warmer Pudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 150 Gr. Mehl, 150 Gr. Butter, 150 Gr. Zucker,
9 Eier.

Man zerläßt die Butter, gibt das Mehl hinein, rührt die Masse
glatt und füllt die Milch auf. Löst sich der Teig vom Boden, ist
die Masse gut. Man läßt ihn etwas erkalten und gibt dann Zucker
mit Gelbei, das man zuvor gut verrührt hat, zu der Masse. Nun

*) Um zu sehen, ob ein Pudding oder ein Pfannkuchen gar sei, läßt sich
folgende Probe anwenden: Mit einer Strick- oder Spicnadel wird bis fast
auf den Grund des Gebäcks gestochen, bleibt nun noch etwas Teig an der
Strick- oder Spicnadel hängen, so muß das Gebäck noch weiter im Ofen gelassen
werden.

kann man nach Belieben: Kakao, Makkaronen oder Zitronen event. auch alles zusammen hinein tun. Zuletzt kommt der Schnee darunter. Im mäßig warmen Ofen ca. 1 Stunde aufziehen. Man reicht Fruchtstift oder Weinsauce dazu.

Warmer Zitronen-Pudding.

$\frac{1}{4}$ Liter Sahne, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 bis 3 Eßlöffel Zucker, 54 Gr. Mehl, die Schale einer halben Zitrone, 5 Eigelb, Eiweiß von den 5 Eiern.

Milch, Sahne, Zucker und Mehl wird gut verquirlt, dann aufgekocht und damit sich keine Haut bildet, längere Zeit gerührt. Dann kommt die Zitrone, das Eigelb und zuletzt der Eierschnee darunter. In einer Form in mäßig warmem Ofen ca. $\frac{3}{4}$ Stunden aufziehen.

Überreste von Milchreis

lassen sich gut zu einem wohlschmeckenden Auflauf verwerten. Auf ca. $\frac{1}{2}$ Pfund nimmt man 3 Eidotter, für 10 Pfennig saure Sahne und etwas Zucker, sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Man streicht eine Auflaufform mit Butter aus, füllt eine Schicht (die Hälfte) Reis hinein, bedeckt diese mit geschmorten Früchten, und legt noch eine Reisdecke darüber. Im mäßig warmen Ofen schön goldbraun backen.

Obst-Pai.

Irgend welche rohe Früchte, die man gut eingezuckert hat, werden in eine flache Porzellanform recht dicht gelegt. Darüber legt man eine Teigdecke, die gleichmäßig über dem Rand der Schüssel liegt, und hübsch mit Teigröschen oder Teigbändern verziert wird. Man sticht mit einer Gabel mehrere Male in die Decke, damit diese nachher in der Wärme nicht berstet, und bestreicht sie mit Eigelb.

Rezept der Decke: 2 Tassen Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, etwas Salz, 1 Ei, etwas Zitronensaft. Man knetet den Teig gut durch, rollt ihn mehrmals aus und breitet ihn zuletzt über die Früchte wie vorher beschrieben ist.

Pfannkuchen.

Rezept aus dem Frühlingsgarten Bad Rissingen.

2 Eier, 2—3 Löffel Mehl (je nachdem die Eier klein oder groß sind), eine Prise Salz, etwas Milch zugerührt, bis die Masse gut sämig ist. Dann den Rippenring (Fig. 17) und den Kochdeckel (Fig. 24)

auflegen, etwas Schmalz in der Pfanne recht heiß werden lassen und den Teig eingießen. Ist er unten schön gelbbraun angebacken, dreht man ihn schnell herum und schiebt ihn mit samt der Pfanne in den recht heißen Bratofen und backt ihn in ca. 10 Minuten; der Pfannkuchen geht auf diese Weise prachtvoll auf und bekommt die Form von einem schwäbischen Bauernhut.

Reis auf italienische Art (als Beilage zu Fleisch).

Feingehackte Zwiebel und $\frac{1}{4}$ Knoblauch werden in heißem Fett gedünstet, der gewaschene Reis ($\frac{1}{2}$ Pfund) dazugeschüttet und hellgelb geröstet, dann 1 Liter Wasser zugegossen, gut gesalzen und aufgekocht. Nachdem stellt man den Topf am besten auf einen andern Topf, dessen Inhalt auf einem Original Junker & Ruh-Doppelsparbrenner klein gestellt kocht, z. B. auf den Suppentopf, läßt ihn ca. 1 Stunde stehen, streut etwas geriebenen Parmesankäs auf und serviert.

Gerolltes Biskuit.

100 Gr. Zucker, 6 Eigelb, 80 Gr. Mehl, alles zusammen eine $\frac{1}{2}$ Stunde rühren. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter ziehen.

Ein Blatt weißes Papier, von der Größe des Bleches, wird ausgebuttert. Der Teig wird ca. 1 cm dick darüber ausgestrichen, worauf er 10—15 Minuten im Ofen backt. Darauf wird er herausgezogen, vom Papier abgelöst und mit einer Lage Fruchtgelee bestrichen. Dann rollt man das Ganze zu einer Wurst zusammen und läßt es noch 5 Minuten im Ofen. Nachher teilt man das Biskuit in 1—2 cm dicke Scheiben.

Kleines Gebäck.

Schürz-Kuchen.

Auf je ein Eßlöffel saure Sahne kommt ein Eigelb, je nach Geschmack mit Zucker versüßt, mit Mehl verknetet bis der Teig sich auswalzen läßt. Der Teig wird in ca. 3 cm lange, 5 cm breite Streifen gerädert, in der mitte des Streifens ein Schlitze gemacht, daß der Streifen durch sich selbst gezogen werden kann, und wird dann in heißem Schweinesfett gebacken.

Mürbe Halbmonde.

100 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter, 3 hart gekochte Eigelb. Zur Glasur: 120 Gr. Staubzucker, $\frac{1}{2}$ Löffel Zitronensaft.

Das Mehl wird auf das Nudelbrett gesiebt, die Butter mit einem Messer darunter geschnitten, die Eigelb durch ein Sieb getrieben, mit dem Zucker dazugegeben. Die Masse wird mit möglichst kalten Händen gut verknetet, worauf sie eine Stunde in der Kälte ruhen muß. Dann wird er messerrückendick ausgewallt, sticht Halbmonde aus, setzt diese auf ein eingefettetes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze gelb. Nach dem Backen bestreicht man sie mit Zitronenglasur.

Vanillebrot.

2 ganze Eier, 2 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 300 Gr. Mehl, das Mark einer halben Vanille-Schote. Zur Glasur: 100 Gr. Staubzucker, 2 Eßlöffel Orangeblütenwasser.

Die Eier und Eigelb werden mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, das Vanillmark und das gesiebte Mehl hinein gearbeitet und der Teig auf dem Wellbrett $\frac{1}{2}$ cm dick ausgewallt. Nun sticht man mit einer Ringsform Brötchen ab, setzt diese auf ein vorbereitetes Blech und läßt sie über Nacht stehen. Man backt sie in sehr mäßiger Hitze 50 bis 60 Minuten und überzieht sie nach dem Backen noch heiß mit der aus Staubzucker und Orangeblütenwasser hergestellten Glasur.

Anisplätzchen.

4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Anis, 300 Gr. gut trockenes Mehl.

Eier und Zucker rührt man zusammen 1 Stunde. Darunter mengt man den verlesenen Anis und das gesiebte Mehl und setzt auf ein mit Wachs bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech mit Hilfe eines Spritzsackes oder Kaffeelöffels kleine, runde Häufchen, die man über Nacht trocknen läßt. Am folgenden Tag backt man sie in gelinder Hitze hellgelb. Die Anisplätzchen sollen schöne Füßchen haben und nicht hohl sein. Backzeit 30 bis 35 Minuten.

Schloßstengel.

150 Gr. Mehl, 45 Gr. Zucker, 25 Gr. Butter, 1 Ei, 2 starke Messerspitzen Detter's Backpulver.

Das Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver werden auf dem Nudelbrett zusammen gearbeitet und der Teig 1 Stunde lang zum Ausruhen in einen kühlen Raum gelegt. Sodann wellt man ihn

so dünn als möglich aus, schneidet $1\frac{1}{2}$ cm breite und 10 cm lange Stangen davon, setzt diese auf ein bestrichenes Blech, drückt mit einer gezackten Tülle 3 mal ein und backt sie dann hellgelb. Backzeit 20 Minuten.

Wiesbadener Brot.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Pottasche, 1 Pfund Mehl. Zum Bestreichen 1 Ei.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Ei $\frac{1}{4}$ Stunde mitgerührt, die andern Zutaten darunter gemengt und der Teig auf dem Wellbrett zusammen gearbeitet. Hierauf wellt man ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus, schneidet ihn mit dem Messer in 5 cm breite und 8 cm lange Stückchen, setzt diese auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit verrührtem Ei und backt sie in mittlerer Hitze. Backzeit 40 Minuten.

Gewürzrüsse.

1 Pfund Zucker, 5 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Mandeln, 30 Gr. Zitronat, 30 Gr. Orangeat, 1 Eßlöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, Schale einer Zitrone, 1 Pfund Mehl. Zur Glasur $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser.

Eier und Zucker werden 1 Stunde gerührt, mit Mandeln, feingeschnittenem Zitronat und Orangeat, Gewürzen und dem gesiebten Mehl vermengt und der Teig auf dem Nudelbrett glatt zusammen gearbeitet. Man formt davon wallnußgroße Kugeln, setzt diese in 4 bis 5 cm Entfernung auf ein gut gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und läßt sie 1 Stunde ruhen. Sodann backt man die Gewürzrüsse in mäßig heißem Ofen 25 Minuten. Die Rüsse müssen aufgehen und Sprünge bekommen. Während des Backens läutert man den Zucker mit dem Wasser bis zum Faden und überzieht damit die Rüsse so lange sie noch heiß sind.

Einfache weiße Lebtuchen.

4 Eier, 1 Pfund Zucker, 60 Gr. feingewiegte Mandeln, 60 Gr. feingeschnittenes Zitronat, 60 Gr. feingeschnittenes Orangeat, 20 Gr. Zimt, 5 Gr. feine Nelken, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Pottasche, 1 Pfund Mehl. Zur Glasur: 200 Gr. Staubzucker, 4 Eßlöffel heißes Wasser.

Eier und Zucker rührt man 1 Stunde schaumig, gibt die vorgerichteten Zutaten, Pottasche und das gesiebte Mehl zu und arbeitet die Masse auf dem Nudelbrett leicht zusammen. Nachdem der Teig

$\frac{1}{2}$ Stunde geruht hat, wellt man ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus, schneidet 4 cm breite und 7 cm lange Lebkuchen davon, setzt dieselbe auf ein vorgerichtetes Blech und backt sie in mäßig heißem Ofen hellgelb. Nach belieben kann man die Lebkuchen auch über Nacht trocknen lassen. Nach dem Backen überzieht man sie mit Wasserglasur. Backzeit 35 bis 40 Minuten.

Vanillebrezeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 120 Gr. Zucker, 1 Ei. Zur Glasur: 100 Gr. Staubzucker, das Mark einer halben Vanille-Schote, 2 Eßlöffel Wasser.

Mehl, Butter und Zucker werden auf dem Wellbrett mit dem Messer so lange verarbeitet, bis die Butter nur noch durch kleine Körnchen kenntlich ist. Hierauf gibt man das Ei zu und arbeitet den Teig leicht zusammen. Nachdem er 1 Stunde geruht hat, formt man auf dem mit Mehl bestäubten Wellbrett gleichmäßige Brezeln, setzt sie auf ein leicht gestrichenes mit Mehl bestäubtes Blech und backt sie in mittelheißem Ofen ungefähr 20 bis 25 Minuten. Während dieser Zeit rührt man mit den angegebenen Zutaten die Glasur an, welche dickflüssig sein muß, taucht die aus dem Ofen kommenden Brezeln mit der Oberseite ein und legt sie zum Abtrocknen auf ein Drahtgeflecht.

Prinzeßstangen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund mit Vanille gewürzten Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Haselnüsse, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl. Zur Glasur 100 Gr. Puderzucker. 1 Eßlöffel Arrak, 1 Eßlöffel Wasser.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man die geriebenen Haselnüsse, Zucker, Milch und Mehl und mengt dies gut durcheinander. Von dieser Masse spritzt man auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech mittels Backspritze mit schmalen gezackten Einsatz 10 cm lange Stangen und backt diese in mittlerer Hitze hellgelb. Backzeit 25 Minuten. Nach dem Backen bestreicht man die Prinzeßstangen mit Arrakglasur.

Haselnußringe.

$\frac{5}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 3 Eier, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 135 Gr. Haselnüsse. Zum Bestreichen: Eigelb. Zum Bestreuen: Haselnüsse, Hagelzucker.

Die Butter rührt man schaumig, gibt die übrigen Zutaten zu und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen. Hierauf läßt man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen, wellt ihn $\frac{1}{3}$ cm dick aus, sticht mit einer gezackten Form Ringe ab, bestreicht diese mit Eigelb, bestreut sie mit gehackten Haselnüssen und Hagelzucker und backt sie bei guter Hitze hellgelb. Backzeit 30 Minuten.

Ebern-Brot.

4 Eier, 2 Zitronen, 1 Pfund feiner Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Nüsse, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln,

Das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen, die Zitronen werden abgerieben, der Saft derselben ausgedrückt, und alles zusammen mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann kommen die fein geriebenen Nüsse und die ebenfalls fein geriebenen Mandeln dazu. — Die Masse wird in kleinen Portionen auf dem Brett mit wenig Zucker und Mehl ausgewallt, in Förmchen gestochen, und mehrere Stunden (am besten über Nacht) kühl ruhen gelassen. — In mäßig warmem Ofen werden sie hellgelb gebacken und noch warm mit einem Guß bestrichen.

Zutaten zum Guß: 150 Gr. feiner Zucker wird mit dem Saft einer Zitrone gut verrührt.

Schokoladen-Konfekt.

4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Schokolade, 1 Pfund Zucker gut durcheinander mengen, dann den Teig auswallen, austechen und auf Oblaten backen.

Zimtsterne.

3 Eiweiß zu Schnee schlagen, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker schaumig rühren, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte, geriebene Mandeln, 1 Eßlöffel Zimt, 1 Eßlöffel Nelkengewürz gut verarbeiten, auswallen, Sterne austechen, auf Oblaten backen.

Mocken.

4 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommt Mehl hinzu bis der Teig nicht mehr läuft, auf Oblaten Häufchen setzen und langsam backen. Zu schnell Hitze schadet.