

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

15. Torten und Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

15. Torten und Kuchen.

Daß wir heute, nach jahrelanger Einschränkung, ein Kapitel „Torten und Kuchen“ in unser Kochbuch mit gutem Gewissen aufnehmen dürfen, ist schon ein großer Gewinn. Zwar ist das Kapitel noch lange nicht so reichlich, wie es in den früheren Schlaraffenland-Kochbüchern gewesen ist, und doch haben wir hier eine hübsche Auswahl guterprobter und wohlschmeckender Kuchen und Torten, bei denen jede verständige Hausfrau sicherlich das Geeignete finden wird. Manche Torte ist freilich nur für liebe Gäste gedacht und für einen besonderen Festtag, für einen Tag, da uns keine Mühe zu viel und es uns eine Freude ist, einmal ein Ei und ein Quäntchen Butter mehr zu verbrauchen.

Halte Dich genau an die Backvorschrift, wenn Du eine halbe Stunde rühren sollst, so denke nicht, daß es keiner sieht, wenn es nur die Hälfte der Zeit ist. Siebe alles Mehl und allen Zucker. Beide werden dadurch lockerer. Nimm nur frische Eier oder im Winter solche, die Du selbst eingekalkt hast. Zum Schaumigrühren von Zucker und Eiern hast Du vielleicht eine Blitzrührschüssel, die Dir die Arbeit sehr erleichtert und verkürzt. Backpulver gibt es jetzt von vielen Firmen und von guter Qualität. Sehr zu empfehlen sind die Präparate von Sinner (Grünwinkel), von Detter, von Dr. Crato, von Eiermann und noch andere mehr.

Schlage nie ein Ei in die Schüssel auf, in der schon Zucker oder dergleichen ist, denn schon ein Tropfen eines schlechten Eies verdirbt den Geschmack des ganzen Backwerks. Eierschnee schlage am offenen Fenster, gib etwas Salz dazu und etwas Zucker, um das Gerinnen zu verhüten.

Der beste Aufbewahrungsort für Backwerk ist eine festschließende Porzellanschüssel oder auch eine Blechbüchse,

die an einem kalten Ort aufbewahrt wird; in Schubladen und Schachteln bekommt es leicht einen unangenehmen Beigeschmack.

1. Billiger Kapskuchen.

$\frac{1}{2}$ Liter ungekochte saure dicke Milch wird mit einem Eigelb, 6 Eßlöffel Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone und 2 Eßlöffel zerlassenen lauwarmen Fett verquirlt. Das steifgeschlagene Eiweiß wird leicht darunter gemischt, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl mit einem Backpulver rühre man in die Milch. Die Form wird mit Fett ausgestrichen und mit Zucker bestreut. Der Teig hineingefüllt und ungefähr 1 Stunde in mäßiger Hitze gebacken. Da der Kuchen sehr aufgeht, so darf die Form nur $\frac{3}{4}$ gefüllt sein. Man bestreue ihn dann mit feinem Zucker.

2. Einfacher Kapskuchen.

Nimm 1 Pfund Mehl, 1 Backpulver, 2 Eßlöffel Zucker, etwas geriebene Zitronenschale, nußgroß Butter und 1 Ei und rühre einen guten Kuchen daraus. Man kann auch etwas Rosinen in die Masse tun. Backe den Kuchen 1 Stunde.

3. Fein abgerührter Kapskuchen.

2 Pfund Mehl, 1 Backpulver, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Eier, 1 Liter Milch, etwas Zitronensaft werden schaumiggerührt, bis sich der Teig vom Kochlöffel löst; dann schlage man das Eiweiß zu Schnee und backe in gut ausgestrichener Form 1 Stunde.

4. Natron- oder Gesundheitskuchen.

3 Eier, $\frac{1}{8}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, gut 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 40 Gramm Backpulver und etwas abgeriebene Zitrone. Unter die schaumiggerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und rührt die Masse etwa $\frac{1}{2}$ Stunde, dann gibt man nach und nach Mehl, Milch und Zitrone darunter, dann rasch und leicht den Eischnee. Das Backpulver wird mit dem Mehl

vermischt und langsam daruntergerührt. Man füllt die Masse in eine gutbestrichene Form und backt sie in gut heißem Ofen 1 Stunde.

5. Kaffeekuchen I.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Eier, 1 Teelöffel Zimt, etwas Nelken, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas mehr als 2 große Tassen Mehl, 1 Tasse gemahlene Kaffeebohnen, etwas Kaffeebrühe, 1 Backpulver. Butter und Eigelb werden gerührt, dazu nach und nach die anderen Zutaten. In die gut gestrichene Kuchenform kommt der Teig, dem auch noch die 4 geschlagenen Eiweiß zugemischt wurden, und wird 1 Stunde gebacken.

6. Kaffeekuchen II.

2 Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gut verrührt, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zimt, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel gemahlene Nelken, 1 Kaffeelöffel Kakao sowie 1 Backpulver daruntergemischt, dann fügt man noch $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 1 Tasse schwarzen Kaffee dazu.

7. Aniskuchen.

1 Pfund Mehl, für 20 Pfg. Anis, etwas feingeschnittenes Zitronat, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Kunsthonig, 1 Päckchen Backpulver, nach Belieben einige Mandeln oder Haselnüsse daruntergerieben, gut rühren und in gestrichene Form tun, 1 Stunde backen.

8. Neunzehnhundertfünfzehner I.

1 Ei, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, $\frac{1}{4}$ Pfund Brotmehl, 1 kleine Tasse Kaffee, 1 Messerspitze Zimt, $\frac{1}{4}$ Messerspitze Nelken, etwas Orangeat, Zitrone oder Korinthen oder Sultaninen, was man gerade im Hause hat. Man mische alles tüchtig, streiche eine kleine Kastenform gut aus und backe $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

9. Neunzehnhundertfünfzehner II.

1 Pfund Brotmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund Zitronat, $\frac{1}{8}$ Pfund geriebene Haselnüsse, 2 Backpulver.

2 Kaffeelöffel Eiersatz oder 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Pfund geriebene Schokolade, 1 Kaffeelöffel Kakao und $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

10. Neunzehnhundertfünfzehner III.

400 Gramm Mehl, 250 Gramm kalte, geriebene Kartoffeln (tags zuvor gekocht), $1\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 120 Gramm Zucker, Prise Salz, abgeriebene Schale einer Zitrone, nach Belieben etwas Rosinthen oder Rosinen. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Rosinen werden gemischt, mit der Milch glattgerührt. Man füllt den Teig in die vorbereitete Springform und läßt ihn 1 Stunde bei Mittelhitze backen.

11. Neunzehnhundertsechszehner I.

$\frac{1}{2}$ Liter saure Milch oder Rahm, 75 Gramm Zucker, 1 Pfund Mehl, 10 bittere Mandeln, 1 Backpulver und etwas Salz.

12. Neunzehnhundertsechszehner II.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Messerspitze Nelken, Zimt und Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Kaffee, 2 Löffel Kakao, 1 Backpulver. Beides nach der vorhergehenden Vorschrift fertigmachen.

13. Neunzehnhundertsechszehner III.

1 Pfund Brotmehl wird trocken mit 1 Eßlöffel Anis körnchen, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 5 Eßlöffel Zucker und 1 Päckchen Backpulver in einer Schüssel gut vermischt. Darunter rühre man eine Tasse kalten schwarzen Kaffee und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfund Apfelgelee, das man etwas erwärmt, wenn es zu dick sein sollte. Man kann den Kuchen durch Zimt, Rosinen oder geriebene Mandeln noch verbessern.

14. Neunzehnhundertsechszehner IV.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Brotmehl werden in einer Schüssel mit einem Eßlöffel Kakao, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel gestoßener Nelken, $1\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver und $\frac{1}{4}$ Pfund

Zucker gut vermischt. Dann nach und nach 1 Pfund Sirup und so viel Milch darunter gerührt, daß ein nicht zu fester Teig entsteht, den man in einer Napfkuchenform oder länglichen Kastenform backt.

15. Puffer.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Roggenmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Kartoffelmehl, 1 Ei, 100 Gramm Zucker, 1 Prise Kardomom, $\frac{1}{4}$ Pfd. Rosinen und Korinthen, $\frac{1}{5}$ Liter Magermilch, 100 Gramm Margarine, 1 Teelöffel Salz, 1 Backpulver oder 40 Gramm Hefe. Alle Zutaten werden gut miteinander vermischt, Rosinen und Korinthen werden zuletzt zugegeben. Verwendet man Hefe, so müssen alle Zutaten lauwarm sein, während man für Backpulver alle Zutaten kalt gebraucht. Der fertige Teig wird in eine mit Fett ausgestrichene Pufferform getan. Hefepuffer muß 1 Stunde in der warmen Küche aufgehen, bevor er gebacken wird. Benutzt man Backpulver, so wird der Kuchen sofort nach dem Einfüllen in die Form gebacken.

16. Kürbisschwarzbröt.

6 Tassen Kriegsmehl oder 3 Tassen Roggenmehl und 3 Tassen Maismehl werden mit 1 Teelöffel Salz und 2 Teelöffel Backpulver trocken gut gemischt, dann werden nach und nach 2 Tassen Kürbissaft, $\frac{1}{2}$ Tasse brauner Sirup und 2 Tassen Milch hineingerührt, sodaß es ein glatter Teig ist. Man füllt ihn in eine große oder zwei kleinere, gut mit Fett oder Butter ausgestrichene Kastenformen oder Napfkuchenform, bedeckt ihn mit einem gefetteten Papier, damit die Oberfläche nicht zu braun wird, und backt das Brot in mäßiger Ofenhitze, bis an einem hineingesteckten Hölzchen beim Herausziehen nichts hängen bleibt.

17. Kürbistuden.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reismehl wird mit einem Stich Butter und dem nötigen Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet, der strohhalmdick ausgerollt und auf ein Tortenblech gelegt wird. Als Füllung dient frischgekochter, süßer

Kürbis oder eingemachter, vielleicht noch mit etwas Ingwer geschärft. Dick in Milch ausgequollener Gries bildet die oberste Schicht des Kuchens, der gut mit Zucker bestreut, im Ofen 1 Stunde gebacken wird und sowohl kalt, als auch warm sehr gut schmeckt.

18. Spartkuchen.

1 eishwer Butter, eishwer Zucker, eishwer Mehl, etwas Zitronenschale oder Vanille und 2 Eiweiß. Butter und Zucker rührt man schaumig, gibt das Mehl zu und den geschlagenen Schnee der Eiweiß und backt bei guter Hitze im Ofen.

19. Reiskuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis, 1 Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Eier, 60 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale, 30 Gramm Zitronat, 45 Gramm geschälte Mandeln. Der Reis wird dreimal blanchiert, in der Milch weichgekocht und erkalten lassen. Die Butter wird leicht verrührt, Zucker und Eigelb, der erkaltete Reis, Zitronat und etwas Zimt zugegeben, dann wird der steife Eischnee untergemischt. Die Masse in ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech gefüllt und mit den feingeschnittenen Mandeln und Zucker bestreut. Man backt den Kuchen in mäßiger Hitze 1 Stunde.

20. Haferfloidentkuchen I.

$\frac{1}{2}$ Pfund Haferfloeden werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch gut verrührt und einige Stunden zum Quellen gestellt. Dazu kommt das mit einigen Löffeln Zucker abgerührte Ei, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 Backpulver, etwas geriebene Zitronenschale oder Vanillin und 100 Gramm Kartoffelmehl. Man menge den geschlagenen Eischnee darunter, fülle in eine flache Form und backe 40 Minuten.

21. Haferfloidentkuchen II.

$\frac{1}{4}$ Pfund Haferfloeden werden in einer großen Tasse Milch eingeweicht; dazu gebe nach einer halben Stunde das schaumiggeschlagene Ei, einige geriebene Nüsse, 3 Ei-

löffel Zucker und 3 gekochte, kaltgeriebene Kartoffeln, 30 Gramm Kartoffelmehl, 2 Teelöffel Backpulver und etwas Zitronenschale. Nachdem das geschlagene Eiweiß untergemischt ist, backt man den Kuchen in flacher Form etwa 40 Minuten.

22. Haferflockenkuchen III.

2 Tassen Haferflocken, 2 Tassen Grieß, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Ei, 1—2 Backpulver. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee und gibt es unter die übrigen, gut verarbeiteten Zutaten, denen man noch einen Geschmack von Erdbeer- oder Himbeermarmelade oder Kaffee zugesetzt hat. In die Springform eingefüllt, braucht der Kuchen ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde.

23. Billiger Topfkuchen.

150 Gramm geriebene Kartoffeln, 100 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Backpulver.

Zucker und Milch werden verrührt und dann mit den abends vorher gekochten und geschälten und morgens geriebenen Kartoffeln und dem Mehl tüchtig verschafft. Zuletzt werden die Backpulver durchgerührt. Die Form gut ein fetten, mit Zwiebackbrösel bestreuen und den Kuchen bei guter Hitze gut durchbacken.

24. Marmorkuchen.

Rühre 200 Gramm Butter, gib $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, 4 Eigelb und 1 Tasse Milch. Das rühre fest $\frac{1}{2}$ Stunde lang, dann gib langsam 1 Pfd. Mehl dazu, 1 Backpulver, dann den steifgeschlagenen Schnee der 4 Eiweiß. Teile den Teig in 2 Teile und rühre in den einen Teil 60 Gramm Kakao ein. In die gut bestrichene Kranz- oder Gugelhupfform lasse man dann die beiden Teige nebeneinander oder kreuzweise einlaufen, daß der Teig dann ganz marmoriert auszieht. Der Kuchen braucht 1 Stunde Backzeit und wird dann mit Zucker bestreut.

25. Streuselkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 200 Gramm Zucker, 1 Ei, etwas Vanille, $1\frac{1}{2}$ Backpulver, 40 Gramm

Butter. Der Teig wird tüchtig verarbeitet und die Hälfte davon auf ein großes Springblech getan. Von der übrigen Hälfte macht man zwischen den Händen Streusel, die dann auf den Teig gestreut werden. Der Kuchen muß 1 Stunde backen.

26. Billiger Streuseltuchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Weißmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. nach dem Kochen und Schälen gewogene Kartoffeln, 100 Gramm Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Backpulver, 3 Löffel Marmelade, knapp $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder 1 aufgelöstes Milchpulver. Zu dem Streusel: 80—100 Gramm Mehl, halb weiß und halb grau, 60 Gramm Zucker, 40 Gramm Margarine, knapp $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver. Das Eigelb wird mit dem Zucker und dem Saft einer halben Zitrone schaumig gerührt. In einer zweiten Schüssel vermennt man das Mehl mit den tags zuvor gekochten und auf einem Reibeisen geriebenen Kartoffeln ganz leicht mit einer Gabel und fügt noch das Backpulver hinzu. Nun kommt diese Masse zu dem gerührten Ei und wird mit der Milch zusammen zu einem weichen Teig gerührt, zuletzt zieht man noch den Schnee darunter. Die Hälfte der Masse wird in eine ausgeschmierte, hohe Springform gefüllt; nun streicht man die Marmelade darauf. Bei gekaufter Marmelade empfiehlt es sich, etwas Zitronensaft und -Schale hinzuzufügen, um den Geschmack zu verbessern; dann kommt vorsichtig der übrige Teig darauf und zuletzt werden die Streusel übergekümmelt. Diese werden dann etwas angebrückt, damit sie nach dem Backen nicht abfallen. Zur Herstellung der Streuseln läßt man die Margarine in einem Schüsselchen zergehen und fügt den Zucker gleich hinzu; dann wird das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazu geknetet, bis sich Streusel bilden. Der Kuchen muß gut ausgebacken sein, man probiert mit einem Holzstift.

27. Gefüllter Streuseltuchen.

1 Pfund Mehl, 80 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 2 Eier, 30 Gramm Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, etwas Zitronenschale, 1 Prise Salz. Von diesen Zutaten wird ein guter

Hefeteig gemacht und in einem bestrichenen Blech gleichmäßig verteilt und aufgehen lassen. Zum Streusel: 90 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, 90 Gramm Mehl, 80 Gramm geschälte, geriebene Mandeln. Alles wieder auf einem Rudeibrett zusammengehackt und etwas Zimt untergemischt. Der Kuchen wird mit Butter bestrichen, der Streusel überstreut und in guter Hitze gebacken. Nachdem er aus der Form genommen und in der Wärme verkühlt ist, schneidet man ihn in der Mitte durch und füllt ihn mit kochender Creme. 60 Gramm Zucker, 2 Eier, 1 Löffel Mehl, etwas Vanille, $\frac{1}{4}$ Liter Milch. Alles wird kalt angerührt und auf dem Feuer zu einer dicken Creme geschlagen, fast kalt gerührt mit 60 Gramm gerührter Butter vermischt und der Kuchen damit gefüllt.

28. Zwiebelkuchen.

Zum Teig: 200 Gramm Mehl, 30 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 1 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver oder 10 Gramm Hefe, $\frac{1}{10}$ Liter Milch. Zur Fülle: 1 Pfund Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, 2 Eier, $\frac{1}{5}$ Liter sauren Rahm, 1 Teelöffel Salz, 40 Gramm Weckmehl. Zum Bestreichen: 1 Eigelb.

Mit den angegebenen Zutaten macht man einen schönen Teig: nimmt man Hefe dazu, so muß er vorher und nachher aufgehen. Man rollt eine dünne Teigplatte aus. Den Rand schneidet man $1\frac{1}{2}$ Zentimeter tief ein, daß er dann Zacken bildet, oder man rollt einen Rand extra aus und setzt ihn auf. Zur Fülle wird der Speck in kleine Würfel geschnitten, die man mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser in der Pfanne auf's Feuer stellt. Nach dem Einkochen des Wassers brät man die Würfel knusperig, nimmt sie heraus und dämpft in dem zurückbleibenden Fett die in schmale Streifen geschnittenen Zwiebeln bis sie weich sind, was in etwa $\frac{1}{4}$ Stunde der Fall ist. Nach dem Erkalten der Zwiebeln mengt man Eier, Rahm, Salz und Speckwürfel darunter und belegt den Kuchen mit Weckmehl und Füllsel. Von dem zurückbleibenden Teig legt man ein Gitter über den Kuchen, das man wie den Rand mit Eigelb bestreicht. Man kann auch ein paar Speckwürfel

aufheben und in die Gitter nach dem Backen heiß verteilen. Der Kuchen wird in mittlerer Hitze eine Stunde gebacken und heiß aufgetragen.

29. Honigkuchen.

1 Pfund Kunsthonig, 75 Gramm Zucker, $1\frac{1}{4}$ Pfund gemischtes Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Päckchen Backpulver, 1 Teelöffel gestoßener Zimt, etwas Kardamom, 90 Gramm gehacktes Zitronat.

Das Mehl mischt man je nach Vorrat, etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Kriegsmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Roggenmehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Gersten- oder Maismehl, auch etwas Grieß kann verwendet werden. Damit sich das Mehl gut mischt, schüttelt man es durch einen Durchschlag in eine Schüssel und fügt die Gewürze bei. Zu dem Kunsthonig gibt man nach Möglichkeit etwas reinen Bienenhonig und schmilzt beides mit dem Zucker auf mildem Feuer, schüttet es über das Mehl und verrührt den Teig gut. In der Milch löst man das Backpulver auf, mischt es zu dem Teig, füllt ihn sogleich in eine längliche Form, sogen. Königskuchenform, und bäckt den Kuchen $1\frac{1}{4}$ Stunde.

Man kann nach Belieben noch 75 Gramm grobgehackte Haselnüsse beifügen.

Wenn Kunsthonig nicht zu haben ist, läßt sich Apfelsinenmus verwenden, das durch Einstellen in warmes Wasser flüssig gemacht und mit 3—4 Eßlöffeln Bienenhonig vermischt wurde.

30. Bligkuchen.

3 Eier, 150 Gramm Butter, 5 Gramm Backpulver, 150 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, etwas Zitronenschale.

Butter und Eidotter zu Schaum gerührt, der Eierschnee daruntergerührt, Mehl und Pulver leicht dazugerührt, die Masse in die mit Butter bestrichene Form gebracht und bei mäßiger Hitze gebacken.

31. Kastanienkuchen.

1 Pfund getrocknete Kastanien 24 Stunden einweichen, auf ein Sieb legen und nachputzen, dann mit ungefähr

$\frac{1}{4}$ Liter Milch (fond.) in der Kochkiste weichkochen. Die Flüssigkeit soll ganz aufgeschluckt werden. Durchgetrieben mit 130—150 Gramm Zucker, 150 Gramm Schokoladepulver, 2 Eier (Eiweiß zu Schnee) und 1 Päckchen Backpulver vermischt in gut gefetteter Form, $\frac{3}{4}$ —1 Stunde backen.

32. Käsekuchen I.

Man macht einen Boden aus mürbem Teig, wie zu jedem Obstkuchen, dann wird die Fülle folgendermaßen gemacht: 2 Pfund Käse und $\frac{1}{2}$ Pfund Haferfloßen werden einige Stunden vor dem Backen zusammengerührt. Dann gibt man in eine Schüssel 3 Eidotter, 50 Gramm Zucker, einige Rosinen, ein klein wenig Milch und rührt alles schaumig, zuletzt fügt man den Käse mit den Haferfloßen sowie den Eierschnee bei und streicht die Masse auf den Kuchenboden. Er wird im Ofen zu schöner gelber Farbe gebacken.

33. Käsekuchen II.

Ein Obstkuchenteig wird mit folgender Käsemasse belegt: $\frac{1}{2}$ Pfund weißer Käse, 1 Ei, 50 Gramm Zucker, etwas Vanille, nach Belieben 60 Gramm Korinthen.

Der Käse muß frisch und süß sein und wird mit einer Spur Salz recht glatt- und feingerührt. Dazu kommt das zerklopfte Ei, Zucker und Gewürz.

Der Kuchen wird im Ofen 35—45 Minuten gebacken, doch darf die Oberhitze nicht sehr stark sein, damit die Käsefülle nicht zu dunkel wird.

34. Käsekuchen III.

450 Gramm weißer Käse, 250 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 175 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, nach Belieben 50 Gramm Rosinen.

Der Käse wird glattgerührt, dann die gekochten, noch warm durch die Presse gedrückten oder geriebenen Kartoffeln dazugemischt, das mit dem Zucker schaumiggeschlagene Eigelb, Gewürz und Backpulver beigefügt und zuletzt

der Eischnee durchgezogen. Backzeit 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

35. Grießkuchen.

4 Eigelb rührt man mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker, nach und nach mischt man etwas Salz, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale, dem geschlagenen Schnee der Eiweiß und $\frac{1}{2}$ Pfund Grieß dazwischen und backt die Masse in einer gutgestrichenen Form $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

36. Bier-Tassen-Kuchen.

Zutaten: 1 Tasse Grieß oder Maniokagrieß, 1 Tasse gewöhnliches Mehl, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Ei, 1 Päckchen Backpulver, etwas Zitrone. Das Ei wird mit dem Zucker 20 Minuten gerührt. Dann gibt man abwechselnd Grieß, das gesiebte Mehl, Milch, etwas abgeriebene Zitrone, zuletzt das Backpulver zu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backt den Kuchen 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde. Wenn er erkaltet ist, schneidet man ihn in 2 Scheiben, bestreicht eine derselben mit Marmelade und setzt sie wieder zusammen.

37. Manioka-Grieß-Kirschenkuchen.

Zutaten: 1 Liter Trockenmilch (50 Gramm Trockenmilch in 1 Liter Wasser aufgelöst), nach Belieben 20 Gramm Butter, Prise Salz, 300 Gramm Grieß, 200 Gramm Zucker, Zimt oder Zitrone, 2 Eier, 80 Gramm Haferflocken, 2 Pfund Kirschen.

Der Grieß wird in die kochende Flüssigkeit eingerührt, dickgekocht und kaltgestellt. Unterdessen rührt man Zucker und Eigelb schaumig, würzt mit Salz, Zimt und Zitrone, rührt den Grieß langsam darunter und mengt zuletzt gleichzeitig den sehr steifen Eierschnee nebst den Haferflocken und Kirschen unter die Masse.

Den Teig füllt man in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von etwa 24 Ztm. und backt ihn in mittelheißem Ofen 1 Stunde. Durch Zugabe von etwas Zwetschenwasser kann man den Kuchen verfeinern.

38. Obstkuchen mit Mürbeteig.

1 walnußgroßes Stück Butter wird gerührt, dazu kommen 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 5—6 Löffel Milch, $\frac{1}{2}$ Backpulver und 200 Gramm Mehl.

Der verarbeitete Teig wird ausgerollt, auf Blech gelegt und mit gut hergerichteten Obst belegt. Der Kuchen braucht ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde im Backofen.

39. Obstkuchen von Biskuitteig ohne Butter.

2 Eigelb werden mit 60 Gramm Zucker schaumig gerührt, dann 60 Gramm Kartoffelmehl oder halb Weizenmehl, halb Kartoffelmehl dazugetan. Die Masse wird $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt und dann in einer mit Fett ausgestrichenen Tortenform in mäßiger Ofenhitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

40. Obstkuchen von Kartoffelteig ohne Fett und ohne Mehl.

3 Eigelb werden mit 5 Eßlöffel Zucker recht schaumig gerührt, dann $1\frac{1}{2}$ Stunden tags vorher gekochte, geriebene Kartoffeln damit vermischt und zuletzt der feste Schnee der 3 Eiweiß. $\frac{3}{4}$ des Teiges breitet man auf dem Boden einer geschmierten Torten- oder Springsform aus, den Rest drückt man mit dem Löffel als Rand an den inneren Rand der Form und drückt ihn auch gut an den Teigboden fest. Der Teigrand fällt nicht um, sondern bleibt beim Backen stehen. Nun wird die Torte in den Ofen gestellt und bei guter Mittelhitze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gebacken. Nach dem Abkühlen wird sie mit beliebigem Obstkompott gefüllt. Am besten schmeckt Stachelbeer- oder Rhabarberkompott. Das Kompott wird mit dem Schaumlöffel aus dem Saft gehoben und nach dem Erkalten auf die Torte gelegt. Der Saft wird dick eingekocht und abgekühlt darübergegossen. Auch kann man in dem heißen Saft 3 Blatt Gelatine auflösen, dann braucht man ihn nicht so kurz einzukochen, feiner ist er jedoch ohne Gelatine.

41. Kirschenkuchen ohne Mehl und ohne Butter.

5 Eigelb werden mit 5 Eßlöffel Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone $\frac{1}{2}$ Stunde lang

recht dickschäumig gerührt, dann mischt man 5—6 Eßlöffel geriebene Semmel, oder halb Brot, halb Semmel, darunter und zuletzt den festen Schnee der 5 Eiweiß. Eine kleine Tortenform wird mit Fett ausgestrichen, die Hälfte des Teiges hineingefüllt, eine Lage dicht nebeneinandergelegter großer, schwarzer, nicht entkernter Kirschen oder halbsaure Weichselkirschen daraufgelegt und mit dem Rest des Teiges so bedeckt, daß die Früchte ganz zugedeckt sind. Die Torte wird langsam 1 Stunde gebacken und mit feinem Zucker bestäubt zu Tisch gegeben.

42. Kirschploger.

$\frac{1}{2}$ Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimt, 2 Eier (das Weiße zu Schnee geschlagen), 1 Gläschen Kirchwasser, 3 Eßlöffel Mehl oder Grieß, etwas Butter oder Fett, 2 Pfund Kirschen werden gut zusammen verarbeitet und in eine kleine, gutgeschmierte Kuchenform gefüllt und in guter Hitze eine Stunde gebacken.

43. Kirschenjodel.

8 Brötchen werden in Milch geweicht, von 2 Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen, dazu kommt ein Stück Butter, 1 Backpulver, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Orangeat oder Mandeln. Die Masse wird gut verrührt und dazu kommen 2 Pfund entstielt Kirschen und der Schnee der Eier. Eine Tortenform wird mit Butter und Weckmehl vorbereitet und dann der Kuchen 1 Stunde in guter Hitze gebacken.

44. Apfelnuchen.

200 Gramm Weizenmehl, 100 Gramm geriebene, gekochte Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 30 Gramm Hefe, $\frac{1}{2}$ Pfund in Würfel geschnittene Äpfel, 3 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Backfett. Alle Zutaten — außer Fett — werden gemischt und $\frac{3}{4}$ Stunden im warmen Raum zum Aufgehen hingestellt. In einer Form für Spiegeleier werden im dampfenden Fett kleine Bällchen langsam braun- und gargebacken und einmal gewendet.

45. Rhabarberkuchen.

2 Pfund Rhabarberstengel werden in Stücke geschnitten und eingezuckert. Man kann sie auch mit Zucker eine Weile dämpfen und die Brühe dann stark einkochen. Ein Blech wird mit Butter oder Kürbeteig ausgelegt, etwas Weizmehl daraufgestreut, der Rhabarber darauf verteilt und folgender Guß daraufgegeben: 5 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 200 Gramm Zucker schaumigerührt. Dann 125 Gramm geschälte, geriebene Mandeln und die Schale einer halben Zitrone darunter gemischt. Man backt den Kuchen bei mittlerer Hitze zu schöner Farbe.

46. Johannisbeerkuchen.

Von $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 30 Gramm Butter, 120 Gramm Mehl macht man einen gebrühten Teig, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird leicht gerührt, dann 5 Eigelb, 180 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte, geriebene Mandeln, der erkaltete Mehlkloß zugegeben und zuletzt den Schnee der 5 Eier zugeben. In ein mit Teig belegtes Blech gibt man etwas von der Masse, dann 2 Pfund gezupfte Johannisbeeren und die andere Masse vollends darauf und backt den Kuchen in guter Hitze.

47. Apfeltaschen.

275 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln, 140 Gramm gemischtes Mehl, 60 Gramm Zucker, 50 Gramm geriebene Nüsse, 1 Ei, 1 Eßlöffel zerlassene Butter, 1 Teelöffel Backpulver, Zitronenabgeriebenes; Apfel, Zucker Zimt.

Zucker, Ei und Butter werden zu einem dicken Schaum gerührt, alsdann die Kartoffeln, Nüsse und das Abgeriebene einer halben kleinen Zitrone durchgemischt. Statt Zitrone kann man auch eine Messerspitze Vanillin verwenden. 100 Gramm Kriegs- und 40 Gramm Kartoffel- oder feines weißes Maismehl werden durch ein Sieb geschüttet und dabei 1 Teelöffel Backpulver beigelegt. Sind die Kartoffeln sehr gut und mehlig, so genügen 125 Gramm Mehl. In die Kartoffelmasse arbeitet man nach und nach das Mehl hinein, sodaß ein glatter Teig ent-

steht, von dem man Stücke abteilt von der Größe eines kleinen Apfels, die mit dem Handballen flach auseinandergedrückt werden. In die Mitte legt man ein Löffelchen Apfelsfüllung und schlägt die Ränder darüber zusammen. Die Kuchen können noch mit Eigelb oder wenig zerlassener Butter angestrichen werden, damit sie schön glänzend aussehen. Sie werden auf gefettetem Blech im Ofen hellbraun gebacken. Zur Füllung hat man gute Aepfel geschält und in dünne Scheiben oder Schnitzel zerteilt, die mit Zucker und einer ganz kleinen Prise Zimt vermischt werden.

Die Apfeltaschen sind frisch zu verzehren.

48. Apfelcremetorte.

Eine Springsform mit Zwiebackbrösel dick bestreuen, dann gibt man geriebene Haselnüsse darüber und darauf einen gutgekochten Apfelmus mit Rosinen. 24 Stunden stehen lassen. Am nächsten Tag kocht man aus Vanillepuddingpulver eine Creme, gießt sie über die Apfelsform und lasse sie kalt werden. Nach ein paar Stunden geht die Torte leicht vom Blech. Das ist eine Speise, die billig ist und ganz vorzüglich schmeckt.

49. Einzertorte I.

$\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 2 Eier, etwas Nelken, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Gläschen Kirchwasser.

Die Butter wird mit einem Messer fein unter das Mehl geschnitten, dann gibt man die anderen Zutaten zu, verarbeitet den Teig so leicht wie möglich und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. Nun wellt man von der größten Hälfte des Teiges einen dicken Boden aus und belegt damit ein Tortenblech und gibt eingemachte Johannisbeeren oder Himbeeren darauf. Die andere Hälfte wird nur $\frac{3}{4}$ Zentimeter dick ausgewellt, mit einem Weinglas gleichmäßige Plättchen ausgestochen und diese hübsch geordnet auf den Kuchenboden gelegt. Nun werden die Lücken, die zwischen den Plättchen bleiben, noch mit eingemachten Früchten

ausgefüllt, die Plättchen mit Eigelb bestrichen und die Torte in mäßig heißem Ofen gebacken.

50. Lingertorte II.

2 Tassen Haferflocken, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Tassen Mehl, 1 Backpulver, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 30 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse Kaffee werden sehr tüchtig zusammen verarbeitet, in die ausgestrichene Form gefüllt, mit gutem Mus bestrichen und dann von dem ersten zurückgelassenen Teig ein Gitter gedreht und über die Lingertorte gelegt und dann im Ofen gebacken.

51. Falsche Lingertorte.

$\frac{1}{4}$ Pfund Gerste wird gemahlen, 1 Tasse kochende Milch dazugeschüttet, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Löffel Butter, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, 1 Messerspitze Nelken und Zimt, 1 Backpulver, etwas Zitrone, Nüsse, das alles wird gut gemengt und ausgewellt. Von dem Teig hat man etwas zurückgelassen, um, nachdem der Kuchen mit schöner Marmelade bestrichen worden ist, ein Gitter zu drehen, das man über der Marmelade auf den Kuchen legt. Die Torte braucht 1 Stunde bei Mittelhitze.

52. Fruchttörtchen.

Mürber Teig von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 60 Gramm Zucker, 1 Ei, 1 Löffel Rum oder Arrak wird schnell zusammengeschafft, ausgewellt und runde Böden davon gestochen. Den übrigen Teig formt man zu etwa fingerdicken Röllchen, welche man als Rand auf die mit Eiweiß bestrichene Böden setzt. Innen werden sie mit Erbsen gefüllt und der Rand mit Ei gestrichen. Man backt die Törtchen schön gelb, entfernt die Erbsen, füllt beliebige Früchte ein und streut geschälte, länglich geschnittene, mit etwas Zucker gebräunte Mandeln dazwischen.

53. Mussschichtkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 3 Eigelb werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dazu den Saft und die Schale einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ Pfd.

Kartoffelmehl, 1 Teelöffel Backpulver, zuletzt den Schnee der 3 Eier. In eine kleine Eierkuchenform gießt man ein wenig des Teiges und backt in geschlossenem Backofen den Kuchen in wenig Minuten hellbraun. Der Kuchen wird auf einen großen Teller gestürzt, mit Marmelade bestrichen, der nächste Kuchen aufgelegt und so fort, bis aller Teig verbacken ist.

54. Marmeladekuchen.

Man verrühre in einer Schüssel 200 Gramm beliebige süße Marmelade mit 5 Löffel Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer halben Zitrone und 2 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde lang, mische dann $\frac{3}{4}$ Pfd. tags vorher gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Eßlöffel geriebenen Semmel, 1 Päckchen Backpulver und zuletzt den festen Schnee der 2 Eiweiß darunter. Man fülle die Masse in eine beliebige Form, die man mit Fett ausgestrichen hat und backe ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden. Wenn der Kuchen vorher schon braun wird, so decke man ein gefettetes weißes Papier darüber, damit er nicht zu dunkel wird.

55. Schichtkuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und 2 Eigelb werden schaumig gerührt, nach und nach kommt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mit 1 Backpulver dazu, zuletzt der Eierschnee. Der Teig wird in 3 Teile geteilt, jeder Teil für sich ausgewellt und in der gut gestrichenen Form gebacken. Solange die 3 Kuchen noch heiß sind, streicht man Gelee oder Marmelade dazwischen und legt die schönste der drei Platten obenauf. Man kann auch als oberste Zwischenschicht Vanillecreme, aus einem Puddingpulver gemacht, nehmen.

56. Kartoffeltorte I.

1 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 Eigelb, 2 Kaffeelöffel Eiersatz, Zimt und Nelken nach Geschmack, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit dem Schnee der 2 Eiweiß und 2 Kaffeelöffel geschlagenen Ewolin vermischen, in die gestrichene Form füllen und hellgelb backen.

57. Kartoffeltorte II.

1 Pfd. Kartoffeln, 150 Gramm Zucker, die geriebene Schale einer Zitrone, 4 Eier, 1 Backpulver. Der Zucker wird mit dem Eigelb schaumig gerührt. Die am Tage zuvor gekochten geriebenen Kartoffeln und Zitrone kommen hinzu. Nachdem alles gut gerührt ist, wird der Schnee und das Backpulver darunter gezogen und die Torte 1 Stunde im Ofen gebacken.

58. Käsetorte I.

1 Pfd. weißer Käse, 90—100 Gramm Zucker, 60 Gramm Mehl, 25 Gramm Butter, 60 Gramm Sultanrosinen, 1 Messerspitze Vanillezucker oder etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Ei, 1 guter Teelöffel Backpulver. Butter, Zucker und Eigelb werden abgerieben, dann mit dem übrigen ein glatter Teig gerührt. Wenn die Eier sehr klein sind, verwendet man besser 2 Stück. Die Torte wird in eine gefettete, mit geriebenem Zwieback bestreute Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

59. Käsetorte II.

Zutaten: 2—4 Eier, 1 Pfund weißer Käse, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund Butter, 5 Löffel Grieß, 1 Backpulver und etwas Vanille. Zucker und Eier werden verrührt und dem durch ein Sieb getriebenen Käse langsam beigefügt. Dazu gibt man die übrigen Zutaten, zuletzt das Backpulver. Die Form wird ausgefettet und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

60. Käsetorte III.

1 Pfd. weißer Käse, 1 Pfd. Apfel, 1 Ei, 3 Löffel Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker, Zucker nach Belieben. Die Verarbeitung ist wie in voriger Vorschrift.

61. Gelberübertorte I.

280 Gramm Zucker, 400 Gramm geriebene Mandeln, 400 Gramm roh geriebene Gelberüben, 1 Gläschen Kirchwasser. 2—3 Eßlöffel Kartoffeln, 1 Messerspitze Zimt.

Saft und Schale einer Zitrone, 4 Eier. Der Zucker wird mit dem Eigelb und Zitronensaft, dann die Gelberüben und, nachdem man $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt hat, die übrigen Zutaten darunter gemischt; zuletzt mischt man den steifen Eischnee unter die Masse. In einer gut gestrichenen Form backt man sie in mäßig heißem Ofen 1 Stunde.

62. Gelberübentorte II.

1 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, 2 Eßlöffel geriebeneß Brot, 100 Gramm geriebene Haselnüsse, etwas geriebene Zitronenschale, 125 Gramm roh geriebene Gelberüben, das geschlagene Eiweiß und $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. Das Eigelb wird mit Zucker und Wasser schaumig geschlagen, dann wird nach und nach das übrige dazu getan und $\frac{3}{4}$ Stunden in gut ausgestrichener Form gebacken.

63. Schokoladetorte.

Der Teig wird in gleicher Weise bereitet und gebacken wie Schichttorte, nur nimmt man 5 Gramm Maismehl weniger und dafür einen knappen Teelöffel Kakao oder einen reichlichen Eßlöffel geriebene Schokolade. Zur Füllung kann man außer Obstmus folgendes verwenden: 3 Eßlöffel geriebene Nüsse, ebensoviel feiner Zucker, mit soviel roh geriebenem Apfel angefeuchtet, daß eine streichbare, doch nicht zu weiche Masse entsteht. Für einen festlichen Zweck kann die Torte mit einer Schokoladenglasur überzogen werden. Hierzu nimmt man gleiche Mengen Zucker und geriebene Schokolade, mit etwas Wasser befeuchtet, und verwendet wie unter Schichttorte angegeben.

64. Griektorte.

4 Eigelb, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, eine Handvoll Haselnüsse, $\frac{1}{4}$ Pfd. Grieß, Schale und Saft einer Zitrone und 1 Backpulver werden gut zusammen verarbeitet und mit dem darunter gemischten Schnee in eine Springform gefüllt und gebacken. Wenn die Torte kalt ist, teilt man sie und füllt sie mit Marmelade. Man macht einen Guß aus etwas Staubzucker mit 1 Gläschen Arrak oder Rum.

65. Haselnußtorte.

3 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. geriebene Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitrone oder 1 Stück Vanille oder 1 Prise Vanillezucker, 2 Eßlöffel Weizenmehl. Eigelb, Zucker und Gewürze werden schaumig gerührt, dann gibt man die geriebenen Nüsse dazu, das gesiebte Mehl und zieht zuletzt den steifen Eischnee darunter. Man läßt die Masse in vorbereiteter Form bei Mittelhitze 1 Stunde backen.

66. Bohnentorte.

185 Gramm weiße Kernbohnen, 30 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker oder Kunsthonig, 1 Ei, 1—2 Backpulver. Die Bohnen werden eingeweicht, wenn nötig gebriiht und abgeschält, dann gekocht und fein durchgetrieben. Butter, Zucker und das Eigelb werden schaumig gerührt und mit dem Backpulver den Bohnen beigeschafft. Zuletzt kommt das steif geschlagene Eiweiß darunter. Man kann diese Masse in 2 Teile teilen und jedes Teil extra in der Springsform backen, oder zusammen backen und dann mit einem großen Messer die Torte in 2 Teile teilen. Auf das eine Teil wird gutes Mus aufgestrichen und das andere darauf gesetzt.

67. Minatorte.

1 Ei und 1 Eidotter werden mit 180 Gramm Zucker schaumig gerührt und dann 125 Gramm Mehl und 125 Gramm Grieß abwechselnd mit soviel Milch, daß es einen weichen Teig gibt, verrührt. Etwas Zitronenschale und Saft als Würze und 1 Backpulver werden hinzugefügt. Dann tut man die Hälfte der Masse in die gut mit Fett gestrichene Springsform, backt sie und setzt sie zum Abkühlen beiseite, läßt während dessen die zweite Hälfte ebenso backen. Auf diese wird dann Marmelade gestrichen und dann die zweite Platte darauf gelegt. Darauf verziert man den Kuchen mit Marmelade außen herum, dann einen breiten Rand von dem mit Zucker, Zitronenschale und Saft vermischten Eischnee des einen übrigen Eies. In

die Mitte der Torte kommt nochmals ein Kreis von Nus. Zum Antrocknen des Eischnees kommt die Torte noch einen Augenblick in den Ofen.

68. Mohnforte.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mohn wird abgebrüht, dann 3 Teelöffel Honig beigelegt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 2 Eier werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann kommt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, der Mohn, 60 Gramm Butter, 1 Backpulver nach und nach dazu. Die Form wird gefettet und die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

69. Einfaches Früchtebrot.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Brotmehl, 20 Gramm Hefe, 3 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. gedörrtes Obst, je 25 Gramm Zitronat und Orangeat, 30 Gramm große Rosinen, 30 Gramm Haselnüsse, 30 Gramm Feigen, $\frac{1}{2}$ Teelöffel gestoßenen Zimt, 1 Prise gestoßene Nelken, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Anis, 1 Eßlöffel Kirchwasser oder Rum. Mit der Hälfte der Brühe des gekochten Dürrobstes und der Hälfte der Hefe wird zuerst ein Vorteig angefertigt. Nachdem der Vorteig gegangen, mischt man den Rest des Mehles dazu und verarbeitet alles gut, läßt den Teig nochmals gehen, dann kommen sämtliche Zutaten darunter und werden gut vermengt. Von dieser Masse formt man 2 Laibchen, setzt sie auf ein Blech oder in 2 Kästchen, backt sie in ziemlich starker Hitze ungefähr 1 Stunde. Als Glasur wird am besten gebrannter Zucker verwendet.

70. Kugelbrot.

Zu 3 Pfd. Mehl nimmt man $\frac{1}{2}$ Liter Schnitzbrühe, 50 Gramm Hefe und macht einen Vorteig, welchen man 3—4 Stunden stehen läßt. Dann nimmt man 3 Pfd. Schnitze, auch etwas Zwetschen dazu (die Schnitze dürfen aber nicht zu weich gekocht sein), 1 Pfd. Feigen, große Rosinen, Zitronat, Zimt, Nelken, Anis, 300 Gramm Zucker, Nufkerne oder Mandeln, ein Gläschen Kirchwasser. Die Feigen werden länglich, die übrigen Zutaten in Würfel geschnitten; der Teig wird ziemlich fest gemacht,

dann ein paar Stunden gehen lassen, in Laibchen geformt und sofort im heißen Ofen gebacken. Zur Glasur löst man etwas gebrannten Zucker in Schnitzbrühe auf.

71. Eiweißguß.

250 Gramm Staubzucker werden durchgeseiht, dann mit 1 Eiweiß und Wasser glattgerührt und über die Torte gegeben. Nach Belieben kann man auch den Saft einer halben Zitrone oder 1 Löffel Arrak zum Guß geben.

72. Verschiedene Glasur.

Eine Schokoladeglasur erhält man durch Zugabe von etwas Kakao. Will man die Torte rosa färben, so gibt man in diesen Guß etwas Breton. Grün wird der Guß durch Beigabe einiger Tropfen grüner Breton. Gelb wird der Guß durch Zugabe von etwas gebräuntem Zucker.

73. Schokoladecreme (zum Füllen von Torten).

100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Schokolade, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Ei. Die Schokolade wird mit der Milch auf schwachem Feuer gelöst, dann Zucker und Butter zugegeben; wenn dieses glatt ist, das Ei. Dann nimmt man die Masse vom Feuer weg, läßt sie kalt werden, damit sie dick wird und füllt damit die Torten.

74. Buttermteig.

100 Gramm Butter wird mit 140 Gramm Mehl und 2 Eßlöffel Zucker leicht abgeröselt, dann 1 Eigelb dazugegeben und nicht viel umgearbeitet.

75. Blätterteig.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 Ei, 2 Löffel sauren und 2 Löffel süßen Rahm, etwas Salz. Der Teig wird lang gewirkt, in 2 Teile geschnitten, ausgewellt, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dünn aufgeschnitten und daraufgelegt und dann die andere Hälfte daraufgelegt und immer weiter ausgerollt, bis der Teig glatt und geschmeidig ist und alle Butter gut eingearbeitet ist.