

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

16. Klein-Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

16. Klein-Bäckwerk.

Bei nichts haben wir den Mangel der vergangenen Jahre so schwer empfunden, als wie bei der Bereitung des Kleingebäcks zur Zeit des lieben Weihnachtsfestes. In jeder Familie hat die Hausfrau einen Schatz vererbter Backvorschriften, die von den Großeltern übernommen worden sind, bei denen man als Kind schon der Mutter helfen durfte. Diesen Schatz haben wir wieder hervorgeholt — wenigstens die Backvorschriften, die sich in unsere sparsame Zeit einfügen lassen. Aber wir haben viele neue hinzugesügt; alle sind erprobt worden auf Sparsamkeit, auf Güte, auf Haltbarkeit. Manch Kindlein soll und darf dies Jahr wieder lernen, wie viele Sorten der Weihnachtsmann zu backen versteht und wie vorzüglich alles schmeckt. Der Weihnachtstollen, das Fruchtbrot, Lebkuchen und alle die Kringelchen, Makrönchen und Plätzchen sollen trotz mancher Ersatzmittel vorhanden sein und uns die alte Jugendzeit wieder vorzaubern.

Freilich muß alles viel sorgsamer gemacht werden als früher, da wir mit anderen Hilfsmitteln arbeiten mußten. Viel sparsamer müssen wir sein. Das kleine Stückchen Butter soll doch das Backwerk so geschmeidig machen, wie es früher das halbe Pfund in verschwenderischer Weise getan hat. Gar manches Ei muß durch Eiersatz und durch Backpulver ersetzt werden; mit dem Zucker muß man sparen, wo es nur immer geht, die Kringelchen schmecken auch gut, wenn sie nicht so süß wie früher sind. Nur das erwärmte Blech muß besser bestrichen werden wie früher, denn da die Plätzchen nicht so fettreich sind, so hängen sie leichter an. Sollte das Gebäck auf der Platte aus Versehen kalt und also fest geworden sein, so muß man die Platte wieder heiß machen.

1. Anisplätzchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit 4 Eiern 1 Stunde lang. Dann kommt Anis nach Wunsch hinzu oder auch Vanille und zum Schluß $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. Am besten versucht man 1 Plätzchen im Backofen, um zu sehen, ob es nicht verläuft. In diesem Fall hilft man mit ein bißchen Mehl nach, macht mit Hilfe eines Löffels die anderen gleich aufs Blech und läßt sie über Nacht stehen, ehe man sie backt.

2. Belgrader Brot.

1 Pfd. Zucker wird $\frac{1}{2}$ Stunde mit 4 Eiern gerührt. Sodann kommen $\frac{1}{2}$ Pfd. in Würfel geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, etwas gestoßene Nelken, $\frac{1}{2}$ Pfd. gewiegtes Zitronat, die feingeriebene Schale einer Zitrone und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl dazu. Dann nehme man die Masse auf ein Radelbrett, rolle sie aus und schneide sie in viereckige Stückchen; dann backe man die Plätzchen in nicht zu großer Hitze und glaciere sie, so lange sie noch warm sind, mit gekochtem Zucker.

3. Waschkorbbrötchen.

1 Pfd. Zucker mit 1 Ei und 3 Kaffeelöffel angerührtem Eiersatz 1 Stunde rühren, 1 Messerspitze Pottasche, etwas Salz und so viel Mehl dazu, daß man den Teig auswellen kann. Kleine Förmchen ausstechen, über Nacht trocknen lassen. Bevor sie in den Ofen kommen, mit Eigelb bestreichen.

4. Springerle (Holzgebäck).

4 Eier werden mit 1 Pfd. Zucker zu Schaum gerührt, dann kommt eine große Messerspitze Hirschhornsalz und 1 Pfd. Mehl dazu. Die Masse wird dann ausgerollt und mit Holzformen ausgestochen, worauf man sie ein paar Tage stehen läßt und dann bei mäßigem Feuer backt.

5. Schwarzwälder Brötchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 4 ganze Eier $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann kommen dazu: 50 Gramm Zitronat, 50 Gramm Orangeat, 8 Gramm Zimt und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. Dann ausgewellt, ausgestochen und gebacken.

6. Schwabenbrötchen.

1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, etwas Pottasche, 2 große Eier, die Mandeln mit Rosenwasser gestoßen. Die Masse wird dann tüchtig verarbeitet, ausgerollt, ausgestochen, mit Eigelb bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und in guter Hitze gebacken.

7. Zimtwaffeln.

Man läßt 4 Eßlöffel Rosenwasser, eine Messerspitze gestoßene Nelken kochen, rührt dann 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und 1 Lot Zimt nebst 2 Eiern darunter, macht dies zu einem Teig, macht kleine Klößchen davon und backt sie langsam in einem Waffeleisen.

8. Hippen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Kandiszucker wird in $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser gekocht, man rührt mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl einen Teig davon, gibt 2 Eier dazu, 1 Stück Butter (heiß) und Zimt und backt dies wie Zimtwaffeln. Der Teig so dick wie Pfannkuchenteig. Noch warm über den Kochlöffelstiel drehen.

9. HaferflockenMakronen.

1 Ei, 100 Gramm Zucker, 125 Gramm gemahlene Haferflocken, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Eßlöffel Mehl. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, das übrige fest damit verarbeitet, zuletzt das steif geschlagene Eiweiß. Setze mit einem Kaffeelöffel kleine Makronen von der Masse auf ein bestrichenes Blech und backe sie bei mäßiger Hitze.

10. Haferflockenplätzchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Haferflocken, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Backpulver, 1 Tasse Milch, Vanille oder Zitrone.

Die Haferflocken werden mit der Milch verrührt und einige Stunden zum Quellen hingestellt. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dazu kommt das Mehl, die Butter, Haferflocken, Vanille oder Zitrone, Backpulver und das fest geschlagene Eiweiß. Der Teig wird tüchtig verarbeitet, kleine Plätzchen werden ausgestochen, die im Backofen 35—40 Minuten gebacken werden.

11. Grießplätzchen.

2 Eier, mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker schaumig gerührt, dann reichlich 1 Teelöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Grieß, Vanille oder Zitrone. — Die Masse wird sehr tüchtig gerührt und dann setzt man auf ein gefettetes Blech kleine Häufchen und backt sie langsam lichtbraun.

12. Vanilleplätzchen.

2 ganze Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt, das Mehl nach und nach dazugegeben, mit einem Teelöffel Plätzchen auf das Blech gesetzt und bei Mittelhitze gebacken.

13. Bohnenplätzchen.

250 Gramm Bohnen, 250 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 1 Ei, 1 Backpulver.

Bohnen werden eingeweicht, gekocht und durch die Maschine getrieben, dann wird der Teig gemischt, fest verarbeitet und mit einem Löffel davon Häufchen aufs Blech gesetzt. Man kann mit dem Finger eine Höhlung in die Plätzchen machen und mit Marmelade füllen. Es gibt etwa 75 Stück.

14. Kartoffelplätzchen.

Ein gehäufster Teller geriebener Kartoffeln, 1 Ei, 1 Tasse warme Milch, etwas Hefe, 200 Gramm Zucker, Vanille, Salz und 1 Pfd. Mehl.

Wenn der Teig verarbeitet ist, rollt man ihn daumen-
dick aus und läßt ihn, als Plätzchen ausgestochen, etwa
2 Stunden auf dem Blech gehen. Man kann die
Plätzchen nach dem Backen mit Zuckerwasser bestreichen
und sie noch einmal zum Abtrocknen in den Backofen
setzen.

15. Kaffeplätzchen.

1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Marmelade, Zimt, Nelken,
2 Backpulver und zum Verarbeiten 1—2 Tassen Kaffee.

Die Plätzchen werden mit dem Löffel aufs Blech ge-
setzt und gebacken.

16. Darmstädter Plätzchen.

1 Ei wird mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker schaumig gerührt,
dazu nimmt man etwas Zitrone oder Vanille. Dann
kommt soviel Mehl dazu, daß der Teig sich ausrollen
läßt und 1 Backpulver. Mit dem Glas werden Plätzchen
ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

17. Nachener Printen.

450 Gramm Honig, 200 Gramm Zucker, 1 Pfd.
Mehl, 1 Messerspitze Zimt, Nelken, Anis, 2 Backpulver.

Der Teig wird zusammengeknetet und über Nacht
stehen lassen, dann ausgewellt, mit Zucker bestreut und
gebacken.

18. Printen II.

300 Gramm Zucker, 1 Tasse Wasser, 1 Ei oder
Eiersatz, gut 1 Pfd. Mehl, 100 Gramm Kunsthonig, 1 Pfd.
grober Kandis, 1 Teelöffel Zimt, 1 Gramm Nelken, Zi-
tronenschale, 1 Teelöffel Pottasche in $\frac{1}{2}$ Tasse Milch
aufgelöst.

Der Zucker wird gebräunt, in der Pfanne mit dem
Wasser abgeschreckt, dann wird er mit den ganzen Eiern
 $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, Honig nebst den anderen Zutaten
hinzugefügt (Kandis und Apfelsinenschale in kleinen Stück-
chen). Die Masse gut geknetet, messerrückendick ausgerollt,
in fingerlange und fingerbreite Streifen geschnitten, auf
dem Backblech 3—4 cm voneinander gelegt, da sie breiter

werden, bei mäßiger Hitze gebacken, bis sie trocken sind, nur zu hellbrauner Farbe, da sie sonst bitter schmecken.

19. Melbangebäck.

250 Gramm Melbanmehl, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Fett, 1 Ei, 1 Prise Backpulver.

Alle Zutaten werden schnell auf einem Brett zusammengeknetet. Der Teig muß jetzt $\frac{1}{2}$ Stunde kaltgestellt werden. Dann rollt man ihn dünn aus, sticht Formen daraus und backt die Plätzchen auf einem eingefetteten Blech bei starker Hitze braun.

20. Mlinahörnchen.

300 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eidotter, 50 Gramm Fett oder Butter, 10 Gramm Zucker, 10 Gramm Hefe, 1 Kaffeelöffel Salz.

Man mache einen Teig aus dem Mehl, dem Eidotter, der geschmolzenen Butter und dem Zucker, füge die in warmer Milch aufgelöste Hefe und die übrige Milch dazu, verarbeite den Teig gut, lasse ihn an mäßig warmen Ort gehen, etwa 1 Stunde lang, dann rollt man den Teig aus, schneidet Stücke (nicht groß); darauf forme dieselben zu Hörnchen, lege sie auf ein mit Fett bestrichenes Backblech, bestreiche sie mit dem geschlagenen Eiweiß, lasse sie noch einmal gehen und backe sie in gut warmem Ofen schön braun.

21. Wasserbiskuit.

6 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 3 Eßlöffel Wasser, 200 Gramm Kartoffelmehl, 4 Eßlöffel Mehl, 1 Backpulver.

Wasser, Eigelb und Zucker schaumig rühren, die übrigen Zutaten beimischen, zuletzt den Eierschnee, Backpulver mit dem Mehl gut vermengen, nach Belieben kann man dem Kuchen Vanille oder Zitronengeschmack geben. In einer Kuchenform backen und noch heiß in Biskuits schneiden.

22. Biskuit.

1 Pfd. Zucker mit 4 Eiern rühren, dann $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, ein gehäufte Teelöffel Hirsch-

hornsalz und etwas abgeriebenen Zitronenschale dazu, den Teig messerrückendick auswellen, austechen und in mäßiger Hitze backen.

23. Willifauer Kinglein.

$\frac{3}{8}$ Liter Wasser wird mit 1 Pfd. Zucker zu einem Sirup gekocht, der in einer Schüssel so lange gerührt werden muß, bis er erkaltet ist. Dazu kommt abgeriebene Zitronen- und Orangenschale und 1 Pfd. Mehl; man formt Kinglein, die man auf ein mit Butter bestrichenen Blech setzt. Vor dem Backen läßt man Wasser über die Kinglein laufen und backt sie in ziemlicher Hitze.

24. Braune Kräpfchen.

Zu $\frac{3}{4}$ Liter Bienenhonig, den man warm werden läßt, fügt man etwas Ingwer und so viel Mehl bei, bis ein dicker Teig entsteht. Man wellt ihn aus und läßt ihn über Nacht an einem kühlen Ort stehen; dann wirft man auf 1 Pfd. Teig $\frac{1}{8}$ Pfd. Staubzucker darunter (nach Belieben Anis) und läßt ihn wieder stehen; dann wird er gleichmäßig ausgewalzt. Man backt die daraus geformten Leckerli im Ofen dunkelgelb. Nach dem Backen müssen sie, noch warm, voneinander gebrochen werden.

25. Rädergebäckenes.

Man macht einen Rodelteig, setzt einen Stuch Butter hinzu, rolle ihn sehr fein aus, rädere ihn in 4eckige Stückchen und backe ihn in sehr heißem Fett. Die Stückchen werden mit Zucker und Zimt bestreut.

26. Kartoffelhörnchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. abgekochte, erkaltete, geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Backpulver, 40 Gramm Butter, etwas Vanille oder Zitrone, etwas Marmelade. Ei und Zucker werden fest gerührt, mit dem Mehl, den Kartoffeln und der Butter verarbeitet, die übrigen Zutaten beigelegt. Man rollt viereckige oder runde Flecke aus, gibt auf eine Ecke einen Klecks Mar-

melade, rollt dann kleine Hörnchen aus, die man in guter Dige backt.

27. Kartoffelkonfekt.

1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Kartoffeln, die abends vorher gekocht und geschält worden sind, 1 Pfd. Zucker, 2 Eier, 2 Backpulver, 1 Zitrone (Saft und Schale), $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter.

Das Eigelb wird dem Zucker fest gerührt, dann die gerührte Butter dazu und die recht locker geriebenen Kartoffeln mit dem Mehl und Backpulver vermengt, darunter zuletzt den Schnee der 2 Eier gearbeitet. Kleine Hörnchen werden ausgestochen und dann gebacken.

28. Kartoffelgebäck.

Frisch gekochte Kartoffeln werden zerdrückt, so daß man zwei Tassenköpfe davon hat. Man knetet sie in einer Schüssel mit 2 Eßlöffeln heißer Milch, 1 Eßlöffel zerlassener Butter oder Fett, etwas Zucker, Salz und eine Tasse Mehl. Man macht aus diesem Teig kleine Schnitten, die man auf ein heißes Backblech legt und von jeder Seite 5 Minuten schön braun backt. Man bestreut sie mit Zucker und gibt sie noch warm zu Tisch.

29. Hörnchen aus falschem Buttermilch.

Man nimmt gleiche Gewichtsmengen weißen Käse, Butter und Mehl. Butter und Mehl werden auf dem Brett gemischt, der weiße Käse, der nicht zu feucht sein darf (sonst in einem Tuch ausdrücken), wird durch ein Haarsieb gestrichen und dazu geknetet. Der Teig soll etwa 1 Stunde rasten, wird dann ziemlich fein gewalzt, in beliebige Stücke abgeradelt und mit guter Mandel- oder Nußfüllung zu Hörnchen geformt, dann ziemlich schnell gebacken.

30. Reizer Konfekt.

500 Gramm helles Roggen- oder Weizenmehl, 300 Gramm Zucker, 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel Honig, 3 Messer-

Befegnete Mahlzeit.

19

spitzen Natron, etwas gestoßene Nelken, etwas Zimt und etwas Zitronenschale.

Man knetet einen Teig, läßt ihn einen Tag stehen, rollt ihn dann aus und sticht kleine Kuchen aus, die man mit Zuckerglasur bestreicht. — Glasur $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit etwas Wasser aufkochen, bis es dick wird, eine Weile kühlen und etwas Rum dazu. Die Kuchen erkaltet glasieren, Glasur muß warm sein. Mit einem Pinsel bestreichen.

31. Dessertküchlein.

30 Gramm Butter, ebensoviel Zucker, 1 Prise Salz, 150 Gramm Mehl, 2 Eigelb und einige Löffel Weißwein. Dann einen glatten Teig machen, ausrollen und mit einem Weinglase zu Kücheln ausstechen. Man bestreicht sie mit Ei, legt in die Mitte ein Häufchen Marmelade (im Sommer Erdbeeren), drückt die Kücheln zusammen, bestreicht die Ranten mit Eiweiß und backt sie in mittelheißem Ofen. Besser werden sie, wenn man sie in heißem Backfett backt.

32. Danziger Kaffeebrot.

160 bis 185 Gramm weißes Mehl, 40 Gramm Zucker, 40 Gramm Butter, 1 Ei, 1 Teelöffel Backpulver oder 1 Teelöffel Hirschhornsalz.

Backpulverteig bereiten, Teig kneten, ausrollen, ausstechen, mit etwas zurückgelassenem Ei bestreichen und bei Mittelhitze dunkelgelb backen.

33. Nürnberger Plätzchen.

Ein großes Ei, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, Prise Zimt, Nelken, 20 Gramm Pomeranzenschale, 1 kleiner Eßlöffel Honig, 20 Gramm Zitronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 1 Prise Natron.

Das Ei wird mit dem gestoßenen Zucker schaumig, dann mit den Gewürzen, dem Honig und Natron verrührt. Auf das vorbereitete Blech setzt man mit dem Teelöffel Plätzchen, bepinselt sie mit Wasser und läßt sie bei Mittelhitze hellgelb backen.

Sie halten sich $\frac{1}{4}$ Jahr lang in Blechbüchsen.

34. Kefse I.

2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 3 Eßlöffel saure Sahne, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 1 Paket Backpulver. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eier, Zucker, Sahne, dann Mehl und Backpulver dazu geben. Der Teig wird dünn ausgerollt, Kefse ausgestochen und weißgelb gebacken.

35. Kefse II.

1 Pfd. Mehl, 150 Gramm Butter, 2 Eier, 150 Gramm Zucker, 1 Backpulver, 1 Vanillezucker, ungefähr 5—6 Eßlöffel Wasser. Einen Teig kneten und Kügelchen austechen, mit geriebenen Nüssen oder Mohn bestreuen.

36. Kefse III.

Unter $\frac{1}{4}$ Pfd. schaumig gerührte Butter gibt man $\frac{1}{4}$ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 4 Eier, rührt dies $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann gibt man eine Messerspitze doppelsohlenjaures Natron und $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl darunter und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett leicht zusammen, dann wellt man den Teig $\frac{1}{4}$ cm dick aus, reibt mit der Hand etwas Mehl ein und drückt das Reibeisen darauf. Nun sticht man runde Küchlein ab, setzt diese auf ein mit Butter bestrichenen Blech und backt sie in mäßig heißem Ofen zu hellgelber Farbe.

37. Kefse IV.

2 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eier, 100 Gramm Butter, 7 Gramm Natron, Vanille oder Zitrone.

Eigelb und Zucker werden fest gerührt, dazu das Mehl. Butter und Milch werden dann in den Teig geschafft, das Natron zugesetzt und der Eischnee der 2 Eier. Man gibt Vanille oder Zitrone dazu. Der tüchtig verschaffte Teig wird dünn ausgewellt und mit den bekannten viereckigen oder runden Förmchen ausgestochen und bei gelinder Hitze recht hell gebacken.

38. Salzkeise.

$\frac{1}{2}$ Pfd. weißes Mehl, 65 Gramm Butter, $2\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, Wasser nach Notwendigkeit.

Man bereitet von den Zutaten einen festen Nudelteig, rollt ihn papierdünn aus, sticht Rundungen aus, die man mit der Gabel verziert und bei schwacher Hitze weißgelb backen läßt.

39. Teeplätzchen.

125 Gramm Mehl, 60 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker, 1 Ei.

Man bereitet einen Mürbeteig, verrührt, verknetet ihn und rollt ihn aus. Dann muß er ruhen, um mürbe zu werden. Man sticht Rundungen aus und backt sie bei Mittelhitz hellgelb. Dann bestreicht man sie mit Gelee oder Marmelade (immer zwischen zwei) und wälzt sie in Zucker.

40. Hasergrießperle.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 200 Gramm Zucker, 2 Eier, 2 Messerspitzen Zimt, 2 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Haserflocken, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kriegsmehl, $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver. Backen wie Kefse.

41. Prophetenfuchen. (Von einer alten Pfarrfrau.)

1 eigroß Stück frische Butter zerrührt man, tut 40 Gramm feinen Zucker, 2 Löffel Rum, 4 Eier, 1 kleine Prise Salz und soviel Mehl hinzu, als die Masse annimmt, ohne steif zu werden. Der Teig muß eine, dem Blizfuchen ähnliche Beschaffenheit haben. Man streicht ihn auf ein gestrichenes Blech, backt ihn rasch goldgelb, bestreicht ihn mit etwas Butter, bestreut ihn mit Zucker und schneidet ihn, noch warm, in schrägwinklige Stücke.

42. Nährhefekerse.

210 Gramm Mehl, 30 Gramm Nährhefe, 50 Gramm Zucker, etwas Vanille, $\frac{1}{2}$ Backpulver, 30 Gramm Butter oder Fett, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch und 1 Ei werden gut zu einem

Teige verarbeitet und dieser dann 1 Stunde stehen gelassen. Dann drückt man ihn ganz dünn aus, sticht die Kefse in beliebiger Form ab und backt sie schön hellgelb.

43. Haserfnusperle.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird schaumig gerührt, 100 Gramm Zucker, 2 Eier, 2 Messerspitzen Zimt, 2 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Haserfloeden (angekocht und durchgestrichen), $\frac{1}{2}$ Backpulver, $\frac{1}{2}$ Pfd. Brotmehl. Der Teig wird gut verarbeitet, kleine Makronen daraus geformt und gebacken.

44. Maniofagrieß-Makronen.

1 Eigelb wird mit etwas Fett, 125 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch gut verrührt; $\frac{1}{2}$ Pfd. Grieß und $\frac{1}{4}$ Pfd. Haserfloeden oder umgekehrt, das Abgeriebene einer Zitrone, den Eierschnee und ein mit einer Messerspitze Natron vermisches Backpulver darunter mischen. Von der Masse werden auf das gefettete Backblech Häufchen aufgesetzt, die man in der Mitte eindrückt, mit Marmelade füllt und hellgelb backt.

45. Nußstangen.

2 Eigelb, 100 Gramm Fett, 125 Gramm Haselnüsse, 125 Gramm Zucker, 150 Gramm Mehl, Ei zum Bestreichen.

Alle Zutaten werden auf einem Brett schnell zusammengeknetet und der Teig dann $\frac{1}{2}$ Stunde kaltgestellt. Dann rollt man mit der Hand fingerdicke und fingerlange Stangen aus, die mit Ei bestrichen und auf eingefettetem Blech bei starker Hitze gebacken werden.

46. Nußkipfel.

250 Gramm Mehl (zur Hälfte Kartoffelmehl), 125 Gramm Fett, 65 Gramm Zucker, 1 Ei. Zum Füllen: 65 Gramm Nüsse, 30 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel Wasser.

Mehl, Fett, Zucker und Ei knetet man auf einem Holzbrett schnell zusammen, rollt ihn, nachdem er einige Zeit kalt gestanden hat, dünn aus und schneidet ihn in

ungefähr fingerlange und dreifingerdicke Platten. Dann legt man etwas von der Fülle auf und schlägt den Teig von beiden Längsseiten darüber zusammen. An den Enden wird der Teig auseinandergedrückt. Die Plätzchen werden bei starker Hitze gebacken. Bemerkung: Das Backwerk wird schöner, wenn man es eine Nacht geformt auf dem Backblech stehen läßt und dann erst backt.

47. Nußmakronen.

2 Eiweiß, 125 Gramm Puderzucker, 125 Gramm Haselnüsse, 1 Messerspiße Zimt.

Die zu Schnee geschlagenen Eiweiß werden mit dem gesiebten Puderzucker und Zimt $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. 2 Eßlöffel dieser Masse läßt man zurück und vermischt das übrige mit den geriebenen Haselnüssen. Man formt Kugeln, legt sie auf ein eingefettetes Blech und gibt auf jede Kugel etwas von der zurückgelassenen Masse. Die Makronen werden bei schwacher Hitze mehr getrocknet, wie gebacken. Sie sind gut, wenn sie sich vom Blech abheben lassen, ohne daß der Teig am Blech hängen bleibt.

48. Nußplätzchen.

1 Ei, 2 Kaffeelöffel Eiersatz (angerührt) mit 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Dazu 1 Pfd. gemahlene Nußkerne, etwas abgeriebene Zitronenschale und Saft. Kleine Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech setzen, in mäßiger Hitze backen.

49. Nußkonfekt.

$\frac{1}{4}$ Pfd. gemahlene Nußkerne, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 3 Täfelchen geriebene Schokolade, 2—3 Eßlöffel Mehl, 2 ganze Eier, gut mengen, kleine Häufchen bei gelinder Hitze backen.

50. Hausleckerle.

375 Gramm Honig über dem Feuer siedend gemacht, dann 375 Gramm gestoßenen Zucker einen Wall damit aufkochen lassen, 20 Gramm gestoßenen Zimt, 15 Gramm Nellen, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und

$1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl unter die Masse gemischt und wie Lebkuchen nach beliebiger Größe geschnitten.

51. Hohenzollernküchlein.

Aus $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 Eiern, 200 Gramm Zucker, 100 Gramm geriebenen Mandeln oder Haselnüssen, 25 Gramm feingeschnittenem Zitronat, 25 Gramm geriebener Schokolade, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, etwas Vanille und geriebener Muskatblüte bereitet man einen zähen Teig, der sich aber gut zu daumendicken Würstchen ausrollen läßt. Diese drückt man etwas glatt, kerbt sie in gleichmäßiger Entfernung mit dem Messerrücken ein, backt sie auf dem Blech und bricht sie noch heiß an den Schnittstellen auseinander.

52. Himbeerbrödle.

1 Pfd. Zucker wird mit 4 Eiern schaumig gerührt und 6 Löffel zerdrückte eingemachte Himbeeren darunter gemischt, eventuell Saft einer Zitrone; dann mischt man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, nach Belieben halb Kartoffelmehl, dazu und 1 Backpulver. Von dem dicken Teig setzt man auf das Backblech kleine Häufchen und backt sie schön hellbraun.

53. Honigplätzchen.

300 Gramm Honig, 450 Gramm Zucker, 1 Pfd. Haselnüsse, 6 Gramm Zimt, 2 Gramm Nelken, 2 Gramm Kardamom, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 1 Paket Backpulver, $\frac{1}{2}$ Zitrone abgerieben, fein geschnittene Haselnüsse und Gewürze mit dem Mehl mischen, Honig und Zucker erwärmen, bis letzterer aufgelöst ist, dann warm über die Masse schütten, gut rühren und nach dem Abkühlen das Backpulver darunter mischen. Beim Ausrollen so viel Mehl darunter mischen, daß der Teig nicht mehr klebt, ausstechen und hellgelb backen.

54. Gewürzkügelchen.

1 Pfd. Zucker mit 2 Eiern und 2 Löffel Eierjaß, 15 Minuten rühren, 1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze

Nelken, etwas Zitronat (fein geschnitten), 1 Pfd. Mehl darunter mischen, auswellen und austechen, hellbraun backen.

55. Weingebäck.

Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker nimmt man 8 Eßlöffel Wein, etwas Zimt, etwas Triebfalz, 1 Messerspitze gute Nelken, Muskatnuß und rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann mengt man Mehl darunter, bis der Teig steif ist, wellt ihn aus, sticht ihn mit Förmchen aus und setzt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech, läßt sie trocknen und backt sie bei gelinder Hitze.

56. Mandelhäufchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 3 Eiweiß so lange auf dem Feuer geschlagen, bis es dick wird. Dann kommen $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte geschnittene Mandeln hinzu. Die Masse wird mit einem Löffelchen aufs Blech gesetzt und gleich gebacken.

57. Mandeln im Schlafrock.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker gut gerührt. Man nimmt ein rundes Blättchen Oblate, setzt eine geschälte Mandel darauf und tut einen Löffel von der Masse darüber.

58. Schokolademuscheln I.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit dem steifen Schnee von 4 Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann mit $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälten und geriebenen Mandeln, 8 Gramm Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 125 Gramm Schokolade, Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone untermischt. Von der Masse formt man gleichgroße Kugeln, drückt diese in die dazu bestimmte hölzerne Muschelform, die vorher mit Zucker bestreut wird, setzt sie auf ein Blech und backt sie bei schwacher Hitze.

59. Schokolademuscheln II.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Schokolade, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, 3 Eier, Mehl nach Belieben, wird zur Masse gearbeitet, dann werden die Muscheln ausgestochen, in Zucker getaucht und gebacken.

60. Kleines Kartoffelgebäck.

75 Gramm Zucker werden mit 1 Ei zu dickem Schaum gerührt, alsdann kommt die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 75 Gramm geriebene Nüsse und 375 Gramm am Tage vorher gekochte, geriebene Kartoffeln dazu und wird mit 225 Gramm Mehl und einem Päckchen Backpulver zu einem glatten Teig geknetet. Man formt kleine Plätzchen oder kleine Brötchen aus dem Teig, bestreut sie mit Butter und backt sie $\frac{1}{2}$ Stunde in guter Hitze.

61. Vanillebrot I. (Sehr leichtes Gebäck.)

Vier ganze Eier werden mit 280 Gramm Zucker und einer halben Stange Vanille $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Hierauf werden 420 Gramm Mehl daruntergemengt, ein Rudelbrett wird mit Mehl bestäubt, schnell ein Wecken aus der Masse geformt und $\frac{3}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken. Dann, noch heiß, in Scheiben schneiden und auf einem mit Butter bestrichenen Blech auf beiden Seiten leicht rösten. Die Masse ergibt $1\frac{1}{2}$ Pfd. Gebäck.

62. Vanillebrot II.

1 Pfd. Zucker, 6 Eier, 1 Pfd. Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker. Die Eier, Zucker und Vanille werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann gibt man das Mehl darunter, setzt mit 2 Kaffeelöffeln schöne runde Häufchen auf ein gutbestrichenes Blech und backt sie im heißen Ofen.

63. Butter-S.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 5 Eigelb. Diese Zutaten werden auf dem Wellbrett zusammengedrückt und $\frac{1}{2}$ Stunde kalt gestellt. Man formt S davon, taucht diese in Eiweiß und Hagelzucker, setzt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie.

64. Pomeranzenbrötchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 2 Eigelb und 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann gibt man 30 Gramm fein-

geschnittenes Zitronat, 30 Gramm Orangeat, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl zu. Man formt fingerlange Röllchen davon, macht mit dem Messer 2—3 Einschnitte, legt kleine Streifen Zitronat hinein und backt sie in mäßiger Hitze.

65. Hagenmarkmakronen.

4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, dann mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker schaumig gerührt (1 Tasse zur Glasur zurück). In die schaumig gerührte Masse gibt man 1 Liter Hagenmark und rührt es dick. Nun kommen $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte geriebene Mandeln dazu. Man formt längliche Makronen, legt sie auf Oblaten, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und backt sie in mäßiger Hitze.

66. Majorbrötchen.

1 Pfd. Zucker wird mit 4 Eiern leicht gerührt, dann 15 Gramm Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 60 Gramm Pomeranzenschale, 120 Gramm Mandeln, 180 Gramm Feigen und zuletzt 420 Gramm Mehl untergemischt, auf das Wellbrett genommen, leicht ausgewellt und 2 fingerbreite, 12 Zentimeter lange Streifen auf ein bestrichenes Blech gelegt und gebacken.

67. Bussertl.

2 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker verrühren und weiterschlagen. Zuletzt wird 1 Eßlöffel Essig langsam eingerührt. Es werden mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf das mit Mehl bestäubte Blech gesetzt und im Ofen mehr getrocknet als gebacken.

68. Gut und billig.

1 Ei, 3 Eßlöffel Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 310 Gramm Mehl, ein wenig Vanillezucker, $\frac{1}{4}$ Eßlöffel Hirschhornsalz, $\frac{1}{4}$ Päckchen Backpulver. Alle Zutaten gut miteinander vermischen, tüchtig durchkneten, ganz dünn auswellen, Formen ausstechen, im Ofen goldgelb backen.

69. Bischofsbrot.

200 Gramm Zucker, 3 Kaffeelöffel Eieratz, 1 Ei, 200 Gramm Mehl, 50 Gramm ungeschälte Haselnüsse, 50 Gramm Sultaninen. Zucker und Eier werden schaumig gerührt, die Haselnüsse mit der Schale durch die Maschine getrieben, die Sultaninen auch darunter gerührt und mit dem Mehl gut vermischt. Dann streicht man die Masse fingerdick auf ein Blech und backt sie goldgelb. Noch warm in Streifen geschnitten, backt man die Schnittflächen nochmals goldgelb.

70. Sobelspäne.

1 Ei, ebenso schwer Zucker, ebenso schwer Mehl und eine Messerspitze Vanillezucker. Diese Masse gut vermengen, auf ein Blech dünn aufstreichen und goldgelb backen, dann in zentimeterbreite Streifen schneiden und diese Streifen noch heiß um ein Rundholz drehen und trocknen lassen.

71. Pfeffernüsse.

1 Pfd. Zucker, 2 Eier, 1 gestrichener Eßlöffel gestoßene Nellen, 1 Messerspitze Pfeffer und 1 Pfd. Mehl. Zucker und Eier werden gut gemischt. Nellen und Pfeffer zugefügt und dann das Mehl. Kleine runde Förmchen ausstechen, von beiden Seiten gut trocknen lassen und nach 2 Tagen backen.

72. Pomeranzenbrot.

4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 50 Gramm feingeschnittene Pomeranzenschale, 50 Gramm abgezogene Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl. Eier und Zucker werden schaumig gerührt, dann alle anderen Zutaten hinzugeben, gut miteinander verknetet, dünn ausgerollt, in kleine Stücke geschnitten oder in Form von kleinen Laibchen gedreht und hellgelb gebacken.

73. Griechischokolademafroun.

4 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 100 Gramm Grieß, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schokolade, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln oder Haselnüsse. Die Man-

deln oder Haselnüsse werden mit den Schalen grob geschnitten und mit dem steifgeschlagenen Eiweiß innig vermengt. Dann auf Papier gesetzt und in sehr gelinder Hitze gebacken.

74. Griechmakronen.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 200 Gramm Zucker gerührt. Dann dazu 200 Gramm abgezogene und feingewiegte Mandeln, 70 Gramm Griechmehl und der Saft einer halben Zitrone. Mit dem Löffelchen werden Plätzchen auf Oblaten gesetzt und langsam gebacken.

75. Haselnußmakronen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Eiweiß von 3 großen oder 4 kleinen Eiern. Den steifen Eierschnee rührt man mit dem Zucker schaumig, gibt die gemahlene Haselnüsse dazu und rollt aus dieser Masse kleine Kugeln, die man auf Papier auf ein Blech setzt. In die Mitte jeder Kugel drückt man eine Haselnuß und backt die Makronen in mäßiger Hitze etwa 40 Minuten.

76. Haselnußschnitten.

Sie werden von derselben Masse gemacht. Man läßt zur Glasur etwa $\frac{1}{2}$ Tasse von dem mit Zucker gerührten Eiweiß weg. Auf dem mit Zucker bestreuten Wellbrett rollt man von der Masse eine Platte aus, schneidet kleine rechteckige Schnitten, glasiert sie und backt sie wie Haselnußmakronen.

77. Makronen I.

$\frac{1}{4}$ Pfund abgezogene feingewiegte Mandeln, 1 Eiweiß, 130 Gramm Zucker (fein Staubzucker). Die Zutaten werden tüchtig miteinander verknetet, dann formt man mit der Hand kleine Makronen, welche man auf Butterbrotpapier setzt und bei ganz gelinder Hitze hellbraun backt.

78. Makronen II.

2 Eiweiß werden mit 175 Gramm Zucker mit einer Schnerute zu dickem Schaum gerührt, dann gibt man 175 Gramm geriebene Nüsse dazu. 100 Gramm Hafersfloeden werden mit dem Wiegemeßer zerkleinert und nebst dem Zitronensaft der Nußmasse beigemengt. Mit einem Teelöffel setzt man kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt die Makronen im Ofen. Sie müssen genügende Oberhize haben, damit sie schöne Farbe bekommen; Backzeit $\frac{1}{2}$ Stunde.

79. Cedernbrot I.

2 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, Saft und Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone zur Glasur, 200 Gramm Zucker, 1— $1\frac{1}{2}$ Zitronen. Den Eierschnee rührt man mit dem gesiebten Zucker, leicht abgeriebener Zitronenschale und dem Saft schaumig; dazu gibt man die geriebenen Mandeln, arbeitet den Teig zusammen und läßt ihn dann etwa $\frac{1}{2}$ Stunde möglichst kalt ruhen. Dann rollt man ihn auf dem gezuckerten Wellbrett etwa $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick aus, sticht Formen aus, setzt sie auf ein gewachstes Blech oder auf Papier und backt sie in mäßiger Hitze 30—40 Minuten. Unterdessen rührt man den Zucker mit Zitronensaft, glasiert damit das aus dem Ofen kommende Gebäck und läßt es gut trocknen.

80. Cedernbrot II.

Der steife Schnee von 3 Eiweiß wird mit 1 Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, mit dem Saft zweier und der Schale einer Zitrone gewürzt, 1 Pfund geriebene Mandeln daruntergemischt. Der dadurch erhaltene Teig wird mit Hilfe von Zucker ausgewellt, mit Formen ausgestochen und noch heiß glasiert. Zur Glasur den Saft einer Zitrone und Staubzucker.

81. Honigkuchlein.

1 Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, 3 Eßlöffel Honig, 3 Eier, 1 Eigelb, Zimt, Nelken, 2 Messerspißen Natron.

Sämtliche Zutaten werden auf dem Nudelbrett gut vermengt, dann wird der Teig ziemlich dünn ausgewellt, ausgestochen und womöglich über Nacht kalt gestellt und im mäßig heißen Ofen gebacken.

82. Natronküchlein.

3 Eier werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, 85 Gramm Butter, 2—3 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz und einer Messerspitze Natron gut verrührt, dann arbeitet man so viel Mehl darunter, bis man den Teig auf ein Wellbrett nehmen kann, er darf aber nicht zu fest werden. Nun wellt man ihn 1 Zentimeter dick aus, sticht mit einem Glas runde Küchlein ab, höhlt diese wieder in der Mitte mit einem Fingerhut aus und backt sie schwimmend in Fett.

83. Gefüllte Hörnchen.

1 Pfd. Mehl, Salz und Zucker, 20—25 Gramm Hefe, $\frac{1}{5}$ Liter lauwarme Milch. Von diesen Zutaten bereitet man einen festen Hefeteig, der tüchtig geschlagen werden muß, dann nimmt man ihn auf ein Wellbrett und wellt ihn viereckig aus, streicht $\frac{1}{4}$ Pfd. gut durchgefnetete Butter und 2 Eßlöffel Fett darüber, wellt die Butter wie beim Pastetenteig ein und stellt ihn zum Gehen in die Wärme. Dann nimmt man ihn auf ein erwärmtes Wellbrett, wellt ihn $\frac{1}{4}$ Zentimeter dick aus und schneidet 8—10 Quadrate, schneidet diese wieder in zwei Dreiecke. Auf jedes Dreieck setzt man mit einem Kaffeelöffel Marmelade-Fülle, rollt den Teig von der breiten Seite zusammen, dann setzt man die Hörnchen auf ein gut bestrichenes Blech. Nachdem die Hörnchen noch einmal 15 Minuten gegangen sind, bestreicht man sie mit verrührtem Eigelb und backt sie in gut heißem Ofen 20—25 Minuten.

84. Honiglebkuchen.

1 Liter Honig läßt man heiß werden, rührt von 2 Pfd. Mehl so viel hinein, bis er wie ein dicker Spätzle-teig ist. 4 Eier rührt man mit 1 Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde,

gibt 80 Gramm feingeschnittenes Zitronat, 80 Gramm Orangeat, Schale einer Zitrone, 80 Gramm Mandeln, 30 Gramm Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 20 Gramm Natron dazu; das übrige der 2 Pfund Mehl und vermengt alles gut. Dann schafft man die beiden Massen zusammen, wellt sie aus und backt sie in guter Hitze. Man setzt sie dicht nebeneinander. Sie werden noch warm geschnitten und mit Zuckerswasser oder verdünntem Eiweiß gelb glasiert.

85. Zuckerlebkuchen.

1 Pfd. Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. länglich geschnittene Mandeln, 20 Gramm Zitronat und Orangeat, 3 Gramm Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 3 Löffelchen Anis, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 1 Pfd. Mehl. Diese Zutaten werden miteinander nach und nach verschafft, dann der Teig ausgewellt und Lebkuchen geformt. Man setzt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie. Wenn sie erkaltet sind, bestreicht man sie mit folgendem Guß: 200 Gramm Staubzucker werden mit Zitronensaft und Eiweiß glatt angerührt. Man läßt die Lebkuchen dann in der Wärme trocknen.

86. Lebkücheln.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 4 Eßlöffeln Honig vermengt und auf dem Feuer flüssig gemacht, eine Zeitlang mit 2 Eiern verrührt, dann kommt $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Mandeln, 50 Gramm Zitronat, 2 Messerspitzen Hirschhornsalz, Mehl bis der Teig zum Auswellen nicht mehr zu naß ist. Die Lebkücheln werden am warmen Ort getrocknet und am andern Tag auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken. Nach Belieben glasiert. Guß: 140 Gramm Staubzucker, 2 Eßlöffel Arrak, 1 Eßlöffel Wasser, $\frac{1}{2}$ Stunde rühren (zum Rotfärben 2 Eßlöffel Himbeerjast und Rosa 1 Eßlöffel).

87. Lebkuchen.

1 Pfd. Zucker mit 4 Eiern 1 Stunde gerührt, dann mengt man 70 Gramm feingewiegtes Zitronat, 70 Gramm

geriebene Mandeln, 1 Kaffeelöffel Zimt, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Nelken, 1 Messerspitze Hirschhornsalz und zuletzt 1 Pfd. Mehl darunter. Dann wellt man den Teig halbfingerdick aus und sticht viereckige Lebkuchen davon aus, setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie langsam und gibt folgenden Guß darüber: Der Zucker wird mit Wasser so lange gekocht, bis er Fäden zieht. Der Guß muß heiß verwendet werden.

88. Pfefferkuchen I.

1 Pfd. Weizen- oder Roggenmehl, 1 Pfd. Kunsthonig, etwas Gewürz, 1 Prise Salz, 1 Backpulver, etwas Hirschhornsalz, 2 Tassen schwarzen Kaffee, zu einem Teig geknetet, in die Form gegossen und langsam bei mäßiger Hitze gebacken.

89. Pfefferkuchen II.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Honig, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Weizen- oder Roggenmehl, 3 Löffel Kakao, 3 Gelbeier, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, etwas Gewürz, 1 Löffel Natron. Einen Teig kneten, ausrollen und Küchlein austechen.

90. Nürnberger Lebkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. ungeschälte geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Staubzucker, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel gestoßene Nelken, 65 Gramm Zitronat, etwas geriebene Muskatnuß, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl. Alle Zutaten werden gut miteinander durchgearbeitet und fest verknetet. Dann streicht man die Masse auf Oblaten und backt sie hellbraun. Nach dem Erkalten kann man sie mit Zuckerguß überziehen.

91. Honigkuchen I.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Honig, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl; Nelken, Piment, Pfeffer je eine kleine Messerspitze, ein Teelöffel Zimt, 65 Gramm grobgeriegte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Pottasche, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Hirschhornsalz (beides kann in Rum aufgelöst werden). Der Honig wird wenig erwärmt, die Mandeln mit der Schale gerieben und dann unter fort-

währendem Rühren alle Zutaten vermischt. Zuletzt gibt man die aufgelöste Pottasche und Hirschhornsalz dazu, gibt dann die Masse in die ausgestrichene Form und backt den Kuchen 50—60 Minuten.

92. Honigkuchen II.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Honig oder Kunsthonig, 180—250 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Pfd. Brotmehl, 2 Teelöffel Natron, 2 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Nelken. Honig und Zucker werden mit der Milch heiß gemacht und aufgelöst. Das Mehl wird mit Gewürz und Natron gemischt, die Flüssigkeit dazugegeben, alles tüchtig verrührt, in die Form gefüllt und $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken.

93. Kleine Lebkuchen.

6 Löffel Milch mit 300 Gramm Mehl, 2—3 Eiern, 150 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zimt, ebensoviel Nelken, etwas abgeriebene Zitronenschale und 50 Gramm geriebene Haselnüsse verarbeiten, messerrückendick auswellen, in längliche Vierecke schneiden und backen (ev. glacieren).

94. Kartoffelwaffeln.

750 Gramm gekochte Kartoffeln, 250 Gramm Kartoffelmehl, 125 Gramm Weizenmehl, knapp 1 Liter Milch, 4 Eier oder Eierfatz, 1 Päckchen Backpulver, etwas Vanille oder Vanillezucker, 1 Eßlöffel Salz, 150 Gramm Zucker, 125 Gramm Fett. Das Fett wird zu Sahne gerührt, die Eigelb und der Zucker hinzugefügt, dann nach und nach die geriebenen Kartoffeln, das Mehl und die Milch. Zuletzt das Backpulver und die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß. Auf dem Waffeleisen von beiden Seiten schön braun backen und vor dem Anrichten mit Zucker bestreuen.

95. Zimtwaffeln.

Ein Stückchen Butter, 50 Gramm Zucker, 180 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eigelb, 1 Eierschnee, 12 Gramm Zimtpulver. Man rührt die Butter schaumig, gibt Zucker,

Milch, Eigelb und das mit dem Zimt verrührte Mehl dazu und zuletzt den Eierschnee. In ein Waffeleisen gibt man in jede Form ein wenig Butter, dann einen Schöpflöffel Teig und hält das Eisen ins Feuer oder über das Gas, bis die Waffeln auf beiden Seiten gebacken sind. Sie werden mit Zucker bestreut.

96. Speculatus.

$\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird zerpfückt und mit 1 Pfd. Mehl zerrieben. Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. feinen Zucker, 2 Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 5 Gramm Zimt und gibt das Mehl dazu. Es ist gut, wenn der Teig einige Tage vor dem Backen stehen kann. Dann rollt man den Teig mit einem Teelöffel Backpulver aus, rollt dann weiter, bis er ganz dünn ist und sticht Blechformen aus. Man backt diese Figuren bei Mittelhitze auf einer mit Wachs bestrichenen Platte.

97. Kümmelstängelchen zu Tee I.

160 Gramm Mehl, 2 Eßlöffel sauren Rahm, 1 Eigelb, etwas Salz und 100 Gramm Butter. Diese Zutaten gibt man auf ein Wellbrett und verarbeitet sie gut, formt dünne Stängelchen davon, bestreicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit Kümmel und Salz und backt sie gelb.

98. Kümmelstängelchen zu Tee II.

180 Gramm Mehl, 120 Gramm Butter, Salz, Kümmel, dünne Stängelchen formen, bei Mittelhitze backen.

99. Käsestangen.

Aus 420 Gramm Mehl, 140 Gramm Butter, 8 Eßlöffeln saurer Sahne, 1 Teelöffel Salz, einer Prise Cayennepfeffer und 200 Gramm feingeriebenem Parmesankäse macht man einen festen Teig, läßt ihn über Nacht im Keller ruhen, rollt ihn am anderen Tage $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick aus, schneidet ihn in Streifen und backt die Stangen lichtgelb, ja nicht braun, weil sie sonst bitter schmecken.

100. Zu
100
Kartoffel
vorge
pulver.
dünne
bestreut

100. Salzstangen.

100 Gramm Palmin oder anderes Fett, 50 Gramm Kartoffelmehl, 50 Gramm Brotmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. gekochte, vorgerichtete Kartoffeln, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. Die Zutaten werden zusammen verarbeitet, in dünne Stangen gedreht, mit grobem Salz und Kümmel bestreut und gebacken.