

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Zehnter Abschnitt. Schmalz-Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

fältig auf eine Schüssel gelegt; dann taucht man ein Stück Zucker in guten Arak, legt ihn auf eine Gabel, zündet ihn mit einem Papier an, und läßt dieses auf dem Kuchen herum tropfen; wenn er recht erkaltet ist, kann er mit eingemachten Früchten verziert werden.

Zehnter Abschnitt.

Schmalz-Bäckwerk.

1. Gefüllte Schnitten.

Man schneidet Schnitten von Semmel oder Milchbrod und backt sie im Schmalz recht schön gelb, legt sie auf eine Platte und thut auf jede dieser Schnitten einen kleinen Eßlöffel voll eingemachte Johannisbeeren. Nun rührt man 4 Eßlöffel voll Mehl mit süßer Milch und 4 bis 5 Eiern zu einem ganz dünnen flüssigen Teig, legt zwei von den Schnitten auf einander, so, daß das Eingemachte dazwischen kommt, wendet sie in dem Teig um, und backt sie in heißer Butter.

2. Gebäckene Glädlein.

Man rührt von Mehl, Milch, Eiern und Salz einen ganz dünnen Teig an, thut Butter in eine Pfanne, läßt sie heiß werden, gießt sie wieder heraus und thut einen

Löffel voll von dem Teig in die Pfanne, läßt ihn ganz dünn darin herumlaufen, und backt ihn nur leicht gelb. Dann reibt man ein Milchbrödchen, thut es in ein messingenes Pfännchen, und gießt etwas süßen Rahm hinzu, thut einen Eßlöffel voll Zucker, einige verwięgte Zitronenschalen und ein Stückchen Butter daran, rührt es auf dem Feuer glatt, und läßt es austrocknen und wieder abkühlen. Nun rührt man 3 Eier daran, thut eine Hand voll gestoßener Mandeln dazu. Von dieser Fülle legt man auf jedes Flädlein einen Löffel voll, rollt sie zusammen und schneidet sie in der Mitte entzwei, wendet sie in verklopften Eiern und dann in geriebenem Brode um, backt sie in heißer Butter, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

3. Gebackene Milch-Brödchen.

Man reibt die Milchbrödchen ein wenig ab, schneidet mit einem Messer etlichemal rings herum, ohne sie jedoch ganz durchzuschneiden, füllt dann die Einschnitte mit eingemachten Himbeeren, und drückt sie zusammen. Hierauf macht man einen ganz dünnen Teig von Milch, Eiern, Mehl und einem Löffel voll Zucker, nebst einer Messerspitze Salz, wendet die Semmel darin um und backt sie in heißer Butter; dann schneidet man sie der Länge nach auf, aber so, daß sie nicht auseinander fallen können, legt sie zierlich auf eine Platte, und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt.

4. Mandel-Schnitten.

Man schält und stößt $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln so fein als möglich, thut sie in eine Schüssel, mischt die verwięgte Schale von einer Zitrone und 2 Hände voll geriebenes

Brod darunter; dann rührt man ein Stückchen Butter, so groß wie ein Ei, mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, thut dieses, nebst 6 Loth Zucker, zu den Mandeln und rührt alles untereinander. Hierauf schneidet man Semmel oder Milchbrod in Scheiben, bestreicht diese mit dem Ange-rührten, legt die Schnitten verkehrt in das Schmalz, und backt sie schön gelb.

5. Käse-Nudeln.

Man schneidet ein Milchbrod in kleine Stücke, weicht dieselben eine Zeitlang in Rahm, legt sie dann in eine messingene Pfanne mit einem Stückchen Butter, läßt sie ein wenig warm werden und wieder austrocknen. Wenn sie abgekühlt sind, thut man 4 Loth Mandeln, etwas Zitronenschalen, 4 Eßlöffel voll recht gut abgelaufenen Knollenmilch-Käs, 4 Loth sauber gewaschene Rosinen, und Zucker nach Belieben dazu. Aus dieser Masse macht man auf einem mit Mehl bestreuten Brett länglichte und etwas dicke Nudeln, wendet sie in Eier und dann in geriebener Semmel um, und backt sie schön gelb.

6. Reis-Schnitten.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis kocht man in guter Milch recht dick und weich, schüttet ihn alsdann auf eine Schüssel, rührt, wenn er erkaltet, 4 Loth Butter mit 3 ganzen Eiern ab, rührt den Reis darin, thut so viel Zucker daran, bis es süß genug ist, auch rührt man ein wenig Zitronenschalen und einen Kochlöffel voll Mehl dazu, schneidet Schnitten von Milchbrod, und legt auf jede einen Löffel voll von der Masse, und backt sie in Butter gelb.

7. Gebackene Speck-Knödel.

Man verwiegt ein Stückchen abgekochten Schinken und ein Stück geräucherter, ebenfalls gekochten Speck mit Zwiebeln und Petersil recht fein; dann weicht man ein Stückchen Brod in Milch ein, läßt es wieder auf-trocknen, thut es dann in eine Schüssel und rührt es mit etlichen Eiern glatt. Hernach schneidet man $\frac{1}{4}$ von einem Kreuzerbrode in Würfel, backt diese in Schmalz, mischt sie unter das eingemachte Brod und den Schinken nebst noch einem Löffel voll geschnittenem Speck, thut das nöthige Salz, Muskatnuß und so viel Mehl hinzu, daß die Knödel, welche man daraus macht, nicht auseinander fallen, wenn man sie in heißem Schmalz backt. Sie passen besonders gut zu Ragouts.

8. Schnee-Küchlein.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl mit süßem Rahm und dem nöthigen Salz ganz fest an, rührt von 6 Eiern den Schnee darunter, macht Schmalz in einer Dmelettenpfanne heiß, schüttet ihn wieder heraus und läßt einen kleinen Schöpflöffel voll von dem Teig in der Pfanne herumlaufen und gelb anziehen. Wenn alle so gebacken sind, so läßt man Schmalz in einer Pfanne heiß werden, backt die Flädlein darin, belegt sie mit einer guten Marmelade und deckt wieder ein Flädlein darüber, legt sie auf eine Platte und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt.

9. Kartoffel-Küchlein.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 4 ganzen Eiern,

nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Kartoffeln recht schaumig, thut ein in Milch geweichtes Kreuzersemmel, das nöthige Salz und einen Eßlöffel voll gutes Mehl dazu, nimmt die Masse auf ein mit Mehl bestreutes Brett und formirt vier-eckigte kleine Kuchen daraus, backt sie in heißem Schmalz und giebt sie warm auf die Tafel. Man kann sie auch mit Zucker bestreuen.

10. Ueherzogene Aepfel.

Man schält gute Borsdorfer oder Renetten, schneidet oben Deckel davon ab und höhlt sie aus. Dann vermiegt man eine Hand voll Mandeln, röstet diese in Zucker und einem Stückchen Butter mit einem Eßlöffel voll geriebenem Brod leicht gelb, füllt die Aepfel damit, thut die Deckel wieder darauf und stellt sie in eine tiefe Schüssel, gießt einige Eßlöffel voll guten Wein hinzu, bestreut sie mit Zucker und stellt sie in einen Ofen oder zwischen Kohlen; so läßt man sie langsam aber nicht ganz weich dämpfen. Nun verfertigt man einen Teig auf folgende Art: Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf ein Brett und vermischt 4 Loth Butter und das nöthige Salz damit, macht den Teig mit dem Gelben von 2 Eiern und süßem Rahm an, so, daß er nicht zu fest und nicht zu locker wird; dann rollt man ihn zu einem Kuchen, schneidet 2 Fingersbreite Streife daraus und legt sie kreuzweis übereinander, stellt die Aepfel darauf, schneidet die Streifen ab und drückt sie oben zusammen. Hernach backt man sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

11. Reis-Aepfel.

Man setzt $\frac{1}{4}$ Pfund recht sauber ausgelesenen Reis

mit Milch zum Feuer und läßt ihn dick und weich kochen; dann rührt man 3 Loth abgezogene und ganz fein gestosene Mandeln darunter, thut hinlänglich Zucker dazu, hebt ihn vom Feuer ab, läßt ihn auskühlen und schlägt das Gelbe von 2 Eiern und 2 ganze Eier daran. Sollte der Teig noch zu fest seyn, so muß mit einem Ei noch nachgeholfen werden, bis er die Dicke eines abgerührten Knödelteiges hat; dann formiert man runde äpfelartige Ballen daraus, steckt oben eine Gewürznelke hinein, backt sie aus nicht gar zu heißer Butter und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmet. Man kann sie auch kalt geben; dann werden sie aber in eine Schüssel gestellt eine Quitten-Gelee daraufgegossen und in einen Keller gestellt bis diese fest ist.

12. Gebäckene Äpfel mit Feigen.

Man kocht die Feigen mit Zucker und Zimmet halb weich, thut sie zum Erkalten in ein Geschirre, faßt sie dann an einen Faden, indem man zwischen jede Feige eine geschälte halb Fingersdicke Äpfelscheibe thut; dann rührt man von Mehl, Milch und Eier einen Teig an, wie ein Flädleinsteig, den man nicht stark salzen darf, zieht die Feigen und Äpfel durch den Teig und backt sie in heißem Schmalz.

