Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Kuchen und Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

12. **Himbeer-Eis** und **Johannisbeer-Eis** werden zubereitet wie vorhergehende Sorten.

13. **Kaffee-Eis.** 1 Liter siedenden Rahm gießt man über 125 g feinen, frischgebrannten Kaffee und läßt ihn eine Stunde anziehen. Dann gießt man ihn durch ein feines Haarsieb, rührt 150 g Zucker und 8 Eigelb darunter, läßt das Ganze verkühlen und füllt es in die Gefrierbüchse.

Anderes Verhältnis: 120 g Kaffee, 1 Liter Rahm, 280 g Zucker, 10 Eigelb.

14. **Fürst-Pückler.** 1 Liter gutgeschlagener, mit Zucker versüßter Rahm wird in 3 Teile geteilt. Unter den 1. Teil gibt man zerbröckelte Makronen, den 2. Teil färbt man mit Himbeergelee und unter den 3. Teil mischt man feingeriebene Schokolade. Hiermit füllt man nun abwechselnd eine Gefrierbüchse, stellt diese gut verschlossen in Eis und läßt es gefrieren.

Bei Fruchteis ist es ratsam, die Früchte auf ihren Zuckergehalt zu prüfen.

Kuchen und Torten.

Bei solchen Kuchen und Torten, die gerührt werden, trägt die Menge der Luft, welche durch das Rühren unter die Masse kommt, wesentlich zum Gelingen und zur Lockerung des Gebäcks bei. Das Rühren darf nur nach einer Seite hin geschehen. Das Mehl, welches dazu verwendet wird, soll stets in die Masse gesiebt, die Eier sollen nicht über der Schüssel, sondern einzeln in eine Tasse aufgeschlagen werden. Als Lockerungsmittel mischt man den Schnee der Eiweiß unter die Masse, auch dienen je nach der Art des Gebäcks, Backpulver, Natron, Weingeist, Arrak und Rum als solches. Beim Backen sollte der Ofen zuerst auf seine Hitze geprüft werden dadurch, daß man ein Stück Papier in denselben legt; wird dasselbe langsam ohne zu rauchen gelbbraun, so hat der Ofen die nötige Hitze. Um zu untersuchen, ob der Kuchen ausge-

backen, sticht man mit einem Holzspießchen oder einer Spicknadel hinein; bleibt die Nadel beim herausziehen rein, so ist der Kuchen ausgebacken. Nach dem Backen läßt man ihn in der Form langsam verkühlen, ohne ihn gleich zu stürzen, weil er sonst leicht zusammenfällt.

Um Mandeln zu schälen, übergießt man diese mit kochendem Wasser, läßt sie einige Minuten darin liegen und zieht ihnen dann die Haut ab. Die Mandeln werden in einem reinen Tuche trockengerieben und verwendet.

Zum Schneeschlagen muß eine reine, fettfreie Schüssel genommen und langsam damit begonnen werden. Gutgeschlagener Schnee muß steif sein und beim Umwenden der Schüssel darin stehenbleiben. Nachdem derselbe geschlagen, muß er sofort mit der Masse vermengt werden, da er durch das Stehen wässerig wird.

Die Kuchen- und Tortenformen müssen gut mit Butter bestrichen und mit Mehl, Grieß oder Weckmehl ausgestreut werden.

Kuchen.

1. **Geriebener Butterteig (Blätterteig).** $^3/_4$ Pfund Mehl werden auf das Brett gesiebt und $^1/_2$ Pfund Butter, $^1/_4$ Pfund Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, einige Löffel Wein daraufgegeben. Dann wird mit dem Messer die Butter kleingehackt und mit dem übrigen vermengt. Der Teig wird ausgewellt, zusammengeschlagen, wieder ausgewellt und so fort, bis er weich und glatt ist. Man läßt ihn einige Zeit ruhen und verwendet ihn zu beliebigen Kuchen.

2. **Süßer Butterteig.** 200 g Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, 4 Löffel Wein, 1 Eigelb. Dieses häckelt man untereinander und knetet es zu einem glatten Teig zusammen, läßt ihn einige Zeit ruhen und wellt ihn aus zu Obstkuchen ꝛc.

3. **Butterteig zu Kuchen.** 1 Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Butter, $^1/_4$ Pfund geschälte und geriebene Mandeln und 2 Eier. Das Mehl siebt man auf das Nudel-

brett, gibt das übrige dazu und verarbeitet dies zu einem glatten Teig, läßt ihn einige Zeit ruhen und verwendet ihn.

4. **Rahmteig zu Kuchen.** 1 Pfund Mehl, 4 Eigelb, 1/4 Liter saurer Rahm, etwas Salz werden zu einem Teig geknetet. Diesen wellt man aus, gibt 375 g Butter darauf, schlägt den Teig zusammen und wellt ihn 5—6mal aus wie Blätterteig. Nachdem er einige Zeit geruht, wird er verwendet.

5. **Bröselteig ohne Ei.** 350 g Mehl, 210 g Butter, 140 g Zucker. Das Mehl wird auf das Brett gesiebt, die Butter kleingeschnitten und mit dem Zucker und Mehl verbröselt und zu einem Teig gewirkt.

6. **Butterteig zu Obstkuchen.** 180 g Mehl, 120 g Butter, 30 g Zucker, 4 Eßlöffel Weißwein, 1 Eigelb hackt man gut untereinander, wirkt es zu einem glatten Teig und läßt ihn einige Stunden ruhen.

7. **Mürber Teig zu Obstkuchen.** 1 Pfund Mehl, 3/4 Pfund Butter, 1 Messerspitze Salz, 40 g Zucker, 8 Eßlöffel Wein oder Wasser. Die Behandlung ist dieselbe wie bei Nr. 3.

8. **Apfelkuchen.** Die Äpfel werden geschält, in Schnitze geschnitten und mit Zucker bestreut einige Zeit zugedeckt stehengelassen. Dann belegt man ein bestrichenes Kuchenblech mit gutem Butterteig, legt die Äpfelschnitze dicht aneinander darauf, streut gereinigte Korinthen darüber und backt den Kuchen in mäßiger Hitze. Nach dem backen wird er mit Zucker bestreut.

9. **Apfelkuchen anderer Art.** Gute Äpfel werden geschält, halbiert und nachdem das Kernhaus herausgeschnitten ist, in 1 Liter Wasser, 1/4 Liter Wein und Zucker weichgekocht. Man legt sie dann auf eine Platte zum verkühlen und kocht den Saft mit etwas Zucker zu Gelee ein. Ein mürber Kuchenteig wird zuvor bereitet, ein Kuchenblech damit ausgelegt, der Rand mit Eigelb bestrichen und im Ofen gelbgebacken. Man legt nun die halbierten Äpfel mit der Schnittfläche auf den Kuchenboden und gibt ihn noch einige Minuten in den Ofen. Dann gießt man das Gelee noch warm über die Äpfel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

10. **Apfelkuchen mit Guß.** Eine Tortenform wird mit mürbem Teig ausgelegt, dieser mit Apfelschnitzen belegt und der Kuchen im Ofen halbgar gebacken. Unterdessen werden 5 Eigelb mit 90 g Zucker schaumiggerührt, 90 g geriebene Mandeln und 1/4 Liter süßer Rahm dazugegeben, über den halbgebackenen Kuchen gegossen und in nicht zu heißem Ofen fertiggebacken. Nach dem Backen bestreut man ihn mit Zucker.

11. **Apfelkuchen mit Quittenguß.** Das Kuchenblech wird gut bestrichen, mit Butterteig belegt und darauf Apfelschnitze gegeben. 2—3 Quitten werden in Wasser weichgekocht, dann geschält und gerieben. Mit 1/4 Pfund Quittenmark werden 150 g Zucker und 4 Eigelb schaumiggerührt; Saft und Schale von 1/2 Zitrone und 60 g geschälte geriebene Mandeln gibt man dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Dieses gibt man über die Äpfel und backt den Kuchen in mittlerer Hitze.

12. **Apfelrollen.** Es wird ein Blätter- oder Butterteig bereitet wie zu Obstkuchen; diesen wellt man 2messerrückendick aus und schneidet viereckige, handgroße Stücke davon. Auf je ein Stück gibt man 1 Löffel voll mit Rosinen vermischtes Apfelkompott, rollt es zusammen, bestreicht es mit Eigelb und backt es im Ofen hellbraun. Mit Zucker bestreut, werden die Rollen serviert.

13. **Apfeltorte.** 4 Eier, 180 g Zucker, 180 g Mehl und 1/4 Pfund Butter. Zucker und Eier, Saft und Schale von 1/2 Zitrone werden schaumiggerührt. Das Mehl siebt man dazu und gibt zuletzt die zerlassene Butter darunter. Man gibt die Masse in ein gut bestrichenes und bestreutes Blech und belegt sie mit Apfelschnitzen. Etwas verwiegte Mandeln, Sultaninen, Zucker und Zimt streut man darüber und backt die Torte in nicht zu heißem Ofen.

14. **Apfelkuchen.** 4 ganze Eier werden mit 250 g Zucker 1/2 Stunde schaumiggerührt. Dazu gibt man Saft und Schale einer halben Zitrone, sowie 1/2 Pfund feines Mehl, rührt es gut zusammen und füllt die Masse in eine bestrichene

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

und bestreute Form. Die geschälten und in Schnitze geschnittenen Äpfel gibt man darauf und backt den Kuchen in Mittelhitze.

15. **Erdbeerkuchen.** Von $^3/_4$ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Zucker, 3 Eigelb, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone bereitet man einen Teig, knetet ihn bis er glatt ist, wellt ihn aus und belegt damit den Boden eines Kuchenblechs. 1 Liter süßer Rahm wird zu Schaum geschlagen, mit 200 g Zucker, Vanille und 1 Liter gelesenen Erdbeeren vermischt. Der Teigboden wird gebacken und kurz vor Gebrauch mit den Erdbeeren belegt.

16. **Kirschenkuchen.** Ein Kuchenblech wird mit Butterteig ausgelegt und mit gestoßenem Zwieback bestreut. 2—3 Pfund schwarze Kirschen werden entstielt, gewaschen und gut abtropfen lassen, nach Belieben auch ausgesteint. Man gibt die Kirschen auf den Kuchenboden, bestreicht den Rand mit Eigelb, backt den Kuchen in nicht zu heißem Ofen und bestreut ihn nach dem backen gut mit Zucker.

17. **Kirschenkuchen mit Brot.** 180 g geriebenes Brot, $^1/_2$ schwarz, $^1/_2$ weiß, wird mit Wein und etwas Kirschenwasser angefeuchtet. $^1/_4$ Pfund Butter wird schaumiggerührt; $^1/_4$ Pfund Zucker, 6 Eigelb werden dazugegeben und weitergerührt. Dann gibt man 60 g geriebene Mandeln, $^1/_2$ Zitronenschale, 60 g verwiegtes Zitronat und Pomeranzenschale und das Brot nach und nach hinzu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. 2 Pfund schwarze Kirschen mengt man leicht darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt den Kuchen in guter Hitze.

18. **Kirschenkuchen mit Grieß.** $^1/_4$ Pfund Grieß, $^1/_2$ Liter Milch, 100 g Butter und etwas Salz rührt man zu einem Brei, den man kurz aufkochen und dann erkalten läßt. Dann rührt man $^1/_4$ Pfund Zucker und 8 Eigelb nach und nach darunter, sowie 2 Pfund schwarze Kirschen und den steifen Schnee der Eiweiß, füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt den Kuchen gut durch.

19. **Stachelbeerkuchen.** 1 Liter nicht ganz reifer Stachelbeeren wird blanchiert, dann in heißen, dicken Zuckersyrup gelegt und nach einigen Stunden zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt. Ein Kuchenblech wird mit Butterteig ausgelegt, dieser mit gehackten Makronen dick bestreut und die Beeren daraufgelegt, mit Vanillezucker bestreut und gebacken. Der eingekochte Saft wird nach dem Backen darübergegeben.

20. **Himbeerkuchen.** Ein Tortenblech wird mit Blätter- oder Butterteig ausgelegt und darauf 1 Liter frischer, mit gestoßenem Zucker vermischter Waldhimbeeren gegeben. Dann rührt man 100 g Butter mit 100 g Zucker und 4 Eigelb schaumig, gibt 100 g geschälte und geriebene Mandeln dazu und den Schnee der Eiweiß, streicht dieses über die Beeren und backt den Kuchen langsam durch.

21. **Rhabarberkuchen.** Die Rhabarberstengel werden gut geschält, in 1 centimeterdicke Stückchen geschnitten, mit Zucker vermischt und einige Zeit stehengelassen. Dann belegt man ein gutbestrichenes Kuchenblech mit Blätterteig, streut darauf geriebenen Zwieback, gibt eine dichte Lage Rhabarberstückchen darüber und backt ihn im Ofen. Den zurückgebliebenen Saft kocht man zu Gelee ein und gießt es halb erkaltet auf den fertiggebackenen Kuchen.

22. **Johannisbeerkuchen.** Ein gutbestrichenes Tortenblech wird mit Butterteig ausgelegt. 6 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, werden mit $^1/_2$ Pfund Zucker $^1/_4$ Stunde gerührt und 180 g geschälte und verwiegte Mandeln daruntergemischt. Mit der Hälfte davon wird der Kuchenboden belegt; 1 Teller voll gezuckerter Johannisbeeren wird daraufgelegt, die andere Hälfte als Guß darübergegeben und der Kuchen in mäßiger Hitze gebacken.

23. **Traubenkuchen.** Traubenkuchen wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Johannisbeerkuchen.

24. **Traubenkuchen anderer Art.** $^1/_2$ Pfund Zucker wird mit 10 Eiern $^1/_2$ Stunde schaumiggerührt; dann gibt man $^1/_4$ Pfund geriebene Mandeln, $^1/_4$ Pfund geriebenes

Weißbrot dazu, rührt es gut untereinander und füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form. Die gewaschenen und gut abgetropften Traubenbeeren legt man obendarauf und backt den Kuchen sofort in nicht zu heißem Ofen.

25. **Traubentorte.** 100 g geröstete und geriebene Wecke, 50 g Mandeln, 130 g Zucker, 8 Eier, 2 Pfund Traubenbeeren. Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit dem Zucker gerührt. Alsdann gibt man die Eigelb darunter, sowie die geriebenen Mandeln, das Weckmehl und zuletzt die Trauben. Eine Tortenform wird mit mürbem Teig ausgelegt, obige Masse hineingefüllt und gebacken.

26. **Gewöhnlicher Zwetschenkuchen.** Die Zwetschen werden mit einem Tuch gut abgerieben, der Länge nach geteilt und jede Hälfte noch halb durchschnitten. Ein Kuchenblech belegt man mit Weißbrot- oder sonstigem Hefenteig, streut geriebenes, mit etwas Zucker vermischtes Brot darüber und legt die Zwetschen dicht aneinandergereiht darauf, streut etwas Zucker darüber und backt den Kuchen in mäßiger Hitze. Nach dem Backen wird er gut mit Zucker und Zimt bestreut.

27. **Zwetschenkuchen anderer Art.** Ein Kuchenblech belegt man mit gutem Butterteig. Mürbe Brötchen werden gerieben und mit feinverwiegten Mandeln und Zucker vermischt. Die Hälfte davon streut man auf den Kuchenboden, legt die geteilten Zwetschen dicht aneinander darauf und gibt die andere Hälfte darüber, streut noch etwas Zucker darauf und backt den Kuchen in nicht zu heißem Ofen.

28. **Zwiebelkuchen.** 6—8 große Zwiebeln schneidet man fein länglich und dämpft sie in etwa 90 g Butter gut weich, jedoch ohne daß sie gelb werden. In einer Schüssel läßt man sie erkalten und rührt dann etwas Kümmel, Salz, 2—3 Eier, eine Tasse Rahm und 60 g kleinwürflig geschnittenen Speck darunter. Ein gutbestrichenes Blech wird mit Pasteten- oder Hefenteig ausgelegt; man sticht denselben mit einer Gabel und gibt die Masse darauf. In gutem Ofen wird er schön gelb gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

29. **Gesundheitskuchen.** 1/4 Pfund Butter rührt man schaumig und gibt nach und nach 1/2 Pfund Zucker, 5 Eier, etwas Zitronenschale, 1/4 Liter lauwarme Milch und 1/2 Pfund Mehl dazu. Ist alles gut zusammen verrührt, so mengt man noch für 10 Pfennig Backpulver darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt sie in gutem Ofen.

30. **Kaiserkuchen.** 4 abgeriebene Wecke werden in halb Wasser, halb Milch eingeweicht und ausgedrückt. 120 g Butter rührt man schaumig, gibt 100 g Zucker, 5 Eigelb dazu und rührt es noch eine Weile. Dann tut man 120 g geschälte, fein verwiegte Mandeln, 60 g Rosinen und die Wecke nach und nach dazu, ebenso einen Teelöffel Zimt und die Schale von 1/2 Zitrone und zuletzt den Schnee der Eiweiß, füllt dieses in eine gutbestrichene und bestreute Auflaufform und backt den Kuchen in gutem Ofen. Mit einer Hägemarksauce wird er serviert.

31. **Mandelkuchen.** 180 g Mandeln werden fein verhackt. 1/2 Pfund Butter, 6 Eier und 185 g Zucker rührt man zusammen gut schaumig und gibt dazu etwas Zitronenzucker, 1/2 Pfund Mehl und die Hälfte der Mandeln. Dann füllt man die Masse in ein gutbestrichenes Blech, etwa 1 Zentimeter dick, streut die übrigen Mandeln darüber und backt den Kuchen in nicht zu heißem Ofen. Nach dem backen werden längliche Stücke davon geschnitten.

32. **Rosinenkuchen.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern 1/2 Stunde schaumiggerührt; dann werden 1/4 Pfund große und kleine Rosinen, 1/4 Pfund verwiegtes Zitronat und Orangenschale, nebst 1/2 Pfund Mehl daruntergerührt. Die Masse wird in ein gutbestrichenes Blech eingefüllt und gebacken.

33. **Marmorkuchen.** 160 g Butter werden schaumiggerührt, dann gibt man 4 Eigelb, 160 g Zucker, 1/8 Liter lauwarme Milch dazu, rührt dies 1/2 Stunde, mischt nun etwas Zitronenschale, 165 g Kartoffelmehl, 165 g Weizenmehl, 20 g Backpulver, sowie den steifen Schnee der Eiweiß dar-

unter. Ein Drittel von der Masse vermischt man hierauf mit 40 g Kakao und füllt das Ganze abwechselnd in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt den Kuchen etwa 1 Stunde.

34. **Käsekuchen.** 1/4 Pfund Butter wird schaumiggerührt. Man tut nun 1/4 Pfund Zucker, 4 Eigelb und 2 ganze Eier dazu und rührt es nochmals schaumig; dann gibt man 4—5 durchgetriebene weiße Käse, 100 g Mehl, 1/2 Liter sauren Rahm, für 10 Pfennig Rosinen nach und nach dazu und mischt zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. Ein Kuchenblech wird mit Butterteig ausgelegt, die Masse darauf gefüllt und der Kuchen in mäßiger Hitze gebacken.

35. **Käsekuchen anderer Art.** 1/4 Pfund Butter, 100 g Mehl, 1 1/2 Trinkglas Milch werden auf dem Herd zu einem gebrühten Teig gerührt. Nun rührt man 6 Eigelb mit 1/4 Pfund Zucker schaumig, fügt 6 durchgetriebene weiße Käse, etwas Vanillezucker oder Zitronenschale dazu, sowie 100 g gereinigte Korinthen und den Schnee der Eiweiß. Man gibt die Masse auf ein mit Butterteig ausgelegtes Kuchenblech und backt ihn in mäßiger Hitze.

36. **Biskuit-Bund.** 3/4 Pfund Zucker, 200 g Puder, 13 Eigelb, 8 Eiweiß, Schale und Saft einer Zitrone. Die Eigelb werden zuerst schaumiggerührt (ohne Zucker), dann siebt man den Puder unter rühren hinzu, gibt die Zitrone, dann den Zucker und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. Die Bundform wird gut mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut. Die Masse wird hineingefüllt und vorsichtig gebacken.

37. **Amerikanisches Biskuit.** 100 g Butter rührt man schaumig, gibt 3 ganze Eier, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse saure Milch, 1 Kaffeelöffel Natron dazu und rührt alles tüchig zusammen. Dann siebt man soviel Mehl dazu, bis die Masse nicht mehr vom Löffel fällt, tut noch etwas Vanille oder Zitronengeschmack darunter und füllt die Masse in eine vorbereitete Form. In mäßiger Hitze wird das Biskuit gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

38. **Königskuchen.** 140 g Butter rührt man mit 140 g Zucker und 4 Eigelb gut schaumig, gibt 2 Eßlöffel Rum, 70 g geschälte verwiegte Mandeln, 70 g Rosinen, 70 g feingeschnittenes Zitronat und 140 g Mehl nach und nach darunter und zuletzt den Schnee der Eiweiß. In gutbestrichenem und bestreutem Blech wird der Kuchen langsam gebacken.

39. **Helenenkuchen.** Man rührt 180 g Butter, 180 g Zucker mit 3 ganzen Eiern gut schaumig. Dann gibt man eine Messerspitze gestoßenen Zimt, 90 g Rosinen, 90 g Korinthen, $^1/_2$ abgeriebene Zitronenschale dazu und siebt 180 g feines Mehl darunter. In ein bestrichenes und bestreutes Blech wird die Masse eingefüllt, mit geschälten grobgeschnittenen Mandeln bestreut und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

40. **Feines Weißbrot.** 2 Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Butter, 2 Eier, 90 g Zucker, 90 g Zibeben, 1 Löffel Salz, für 6 Pfennig Hefe und die nötige Milch. Butter, Zucker und Salz läßt man in etwa $^1/_4$ Liter Milch zergehen und rührt damit das Mehl zu einem Teig an, gibt die Eier und die aufgelöste Hefe dazu und knetet den Teig tüchtig durch, bis er sich von der Schüssel und Hand löst. Er muß wie ein weicher Brotteig sein. Man läßt ihn dann in der Schüssel 2—3 Stunden gehen, formt 1 Stollen davon und backt ihn in nicht zu heißem Ofen.

41. **Gefüllte Hörnchen.** Von 1 Pfund Mehl, Salz und 2 Eßlöffeln Zucker, 25 g aufgelöster und gegangener Hefe und der nötigen Milch wird ein Hefenteig bereitet. Diesen wellt man viereckig aus, gibt darauf $^1/_4$ Pfund Butter und 2 Eßlöffel reines Schweinefett, schlägt den Teig zusammen und wellt ihn aus wie Blätterteig, bis die Butter sich mit dem Teig vermengt hat. Alsdann läßt man ihn gehen. Unterdessen vermengt man zum Füllsel 125 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 65 g Zucker und $^1/_8$ Liter sauren Rahm. Ist der Teig gegangen, so wird er ausgewellt und Dreiecke davon ausgeschnitten. Auf je ein Stück gibt man einen Teelöffel des Füllsels, rollt den Teig auf zu Hörnchen und setzt

diese auf ein bestrichenes Blech. Nachdem sie nochmals gegangen, bestreicht man sie mit Eigelb und backt sie.

42. **Gewöhnlicher Gugelhopf.** $1^1/_2$ Pfund Mehl werden durchgesiebt in eine Schüssel und erwärmt. In etwa $^1/_4$ Liter lauer Milch läßt man 1 Eßlöffel Salz, 3 Eßlöffel Zucker, 100 g Butter und 1 Eßlöffel reines Schweineschmalz zergehen, rührt damit das Mehl zu einem Teig an, gibt 3 ebenfalls erwärmte Eier und für 10 Pfennig mit lauer Milch aufgelöste Hefe dazu und schlägt den Teig, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Die Form wird gut mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut, der Teig hineingefüllt und 2—3 Stunden gehenlassen; dann gibt man ihn in den Ofen und backt ihn gut durch, etwa 1 Stunde.

43. **Gugelhopf feinerer Art.** $1^1/_2$ Pfund Mehl, 135 g Butter, 135 g Zucker, 4 Eier, 1 Löffel Salz, für 10 Pfennig Hefe und $^1/_4$—$^1/_2$ Liter Milch. Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig, gibt abwechselnd Mehl und Milch dazu, sowie Salz und die aufgelöste und gegangene Hefe und schlägt den Teig, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Eine Gugelhopfform wird gut mit Butter bestrichen, mit Weckmehl ausgestreut und der Boden mit geschälten Mandeln belegt. Der Teig wird hineingefüllt, zugedeckt, an einem erwärmten Orte 2 bis 3 Stunden gehengelassen, dann in mäßiger Hitze gebacken und noch warm mit Zucker bestreut.

44. **Gerührter Gugelhopf.** $^1/_2$ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 6 ganze Eier, 2 Löffel Zucker, Salz, $^1/_4$ Pfund Sultaninen, für 5 Pfennig Hefe mit 6 Löffeln Milch aufgelöst. Die Butter rührt man schaumig, gibt die Eier und den Zucker dazu, verrührt es gut zusammen und mischt dann das Mehl und die gegangene Hefe darunter. Der Teig wird nun stark verrührt, nicht geschlagen, bis er glatt ist und Blasen hat. Alsdann wird er in eine vorbereitete Form eingefüllt und langsam gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

45. **Teekuchen.** 1 1/2 Pfund Mehl, 4 Eier, 60 g Zucker, 150 g Butter, etwas abgeriebene Zitronenschale, für 10 Pfennig Hefe und 1/4—1/2 Liter Milch. Auf dieselbe Weise wie zu Nr. 42 wird ein Teig gerührt. Ist dieser tüchtig geschlagen, so füllt man ihn in ein gutbestrichenes und mit Weckmehl bestreutes Kuchenblech und läßt ihn 2—3 Stunden gehen. Dann bestreicht man ihn mit Eigelb, streut geschälte, länglichgeschnittene und mit Zucker vermischte Mandeln darüber und bäckt ihn in gutem Ofen 3/4—1 Stunde.

46. **Teekuchen ohne Eier.** 1 Pfund Mehl, für 3 Pfennig Hefe, 1/4 Pfund Butter, 50 g Zucker, 1 Eßlöffel Salz und die nötige Milch. Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker, Mehl, Milch, Salz abwechselnd dazu, sowie die aufgelöste Hefe und schlägt den Teig, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen hat. In ein gutbestrichenes und bestreutes Kuchenblech wird er eingefüllt und nachdem er gegangen ist, fertiggemacht wie Nr. 45.

47. **Wickelkuchen.** Es wird ein Hefenteig bereitet wie zu Teekuchen, nur etwas fester. Ist er gegangen, so wird er viereckig ausgewellt, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt, 1/4 Pfund weichgekochten Sultaninen, 65 g geschälten und verwiegten Mandeln und 30 g verwiegtem Zitronat und Pomeranzenschale bestreut. Man rollt den Kuchen dann auf, läßt ihn auf einem bestrichenen Blech noch 1/4 Stunde gehen, bestreicht ihn mit Eigelb und backt ihn in gutem Ofen.

48. **Englischer Teestollen.** 190 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g Sultaninen, das Abgeriebene einer Zitrone, 60 g Zitronat, 60 g Orangeat, 3 Eigelb, 1 starker Eßlöffel Arrak und der Schnee der Eiweiß. Butter und Zucker werden schaumiggerührt. Dann gibt man das verwiegte Zitronat und Orangeat, sowie das übrige und zuletzt den Schnee dazu, füllt die Masse in eine vorbereitete, längliche Form und backt den Stollen langsam 1 1/2—2 Stunden.

49. **Napfkuchen.** 1 3/4 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 3 Eier, 200 g Zucker, 60 g frische Hefe, 65 g Rosinen,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1/2 Liter Milch, 65 g Korinthen, etwas Salz. Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig, dann gibt man abwechselnd die übrigen Zutaten darunter, sowie die aufgelöste und gegangene Hefe und schlägt den Teig, bis er Blasen hat und glatt ist. Er wird dann in eine bestrichene und bestreute Form eingefüllt, gehenlassen und alsdann gebacken.

50. **Hefenkranz.** 1 1/2 Pfund Mehl, 200 g Butter, 1/4 Pfund Zucker, 1 Löffel Salz, 50 g Mandeln, 1/4 Liter Milch und für 10 Pfennig Hefe. Die Butter wird schaumiggerührt; Zucker und Eier werden dazugegeben und nochmals gerührt. Dann wird das Mehl dazugesiebt und abwechselnd Milch dazugegeben; ebenso 1 Löffel Salz und die aufgelöste Hefe. Der Teig wird nun geknetet, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst, dann 2—3 Stunden gehengelassen. Hierauf wird er in 3 gleiche Teile geteilt. Diese werden in die Länge gerollt und zu einem Kranz geflochten. In die einzelnen Teile des Kranzes kann man folgendes Füllsel geben: 1/2 Pfund gemahlene Haselnüsse, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eier und 3 Eßlöffel Rahm. Man verrührt dieses zusammen, bestreicht die zu breiten Streifen ausgewellten Teile, rollt sie zusammen und flicht davon einen Kranz. Auf einem bestrichenen Blech läßt man ihn noch etwa 1/4 Stunde gehen, bestreicht ihn mit Eigelb, streut geschälte, länglichgeschnittene und mit Zucker vermischte Mandeln darüber und backt ihn in gutem Ofen.

51. **Hefenkranz anderer Art.** Von 1 Pfund Mehl, 2 Eiern, 60 g Butter, 30 g Hefe, 60 g Zucker, etwas Salz und lauer Milch bereitet man einen Hefenteig, schlägt ihn gut und läßt ihn womöglich über Nacht gehen. Alsdann wellt man ihn aus, gibt 100 g frische Butter darauf, schlägt ihn zusammen und wellt ihn 3—4 mal aus wie Blätterteig, mit je 1/4stündiger Pause. Unterdessen verrührt man 100 g geriebene Mandeln, 100 g Zucker, 2 Eier, 2 Eßlöffel Weckmehl, 2 Eßlöffel Arrak und 2 Eßlöffel Rahm. Der Teig wird nun in 2 oder 3 gleiche Teile geteilt wie bei Nr. 50, von der

Masse daraufgestrichen, aufgerollt und geflochten. Er wird ebenso fertiggemacht wie Nr. 50.

52. **Streuselkuchen.** Von 1 1/2 Pfund Mehl, 3 Eiern, 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Butter, für 10 Pfennig Hefe, Salz und der nötigen Milch wird ein Hefenteig bereitet. Man füllt ihn in ein gutbestrichenes Kuchenblech und läßt ihn gehen. Unterdessen vermischt man 1/4 Pfund Mehl mit 50 g geriebenen Mandeln, 2 Messerspitzen Zimt und 60 g Zucker, gießt 1/4 Pfund zerlassene Butter hinzu und mengt dies mit der Hand durcheinander, bis sich kleine Klümpchen bilden. Ist der Kuchen gegangen, so bestreicht man ihn mit zerlassener Butter, streut diese Masse darüber und backt ihn in Mittelhitze schön hellbraun. Nach dem backen bestreicht man ihn nochmals mit zerlassener Butter.

53. **Richelieu-Kranz (Blitzkuchen).** 6 Eier schwer Zucker, 6 Eier, 4 Eier schwer Mehl und 2 Eier schwer Butter. Eier und Zucker werden schaumiggerührt (1/2 Stunde lang), das Mehl wird dazugesiebt und die zerlassene Butter darunter-gerührt. In eine gutbestrichene und bestreute Form wird die Masse eingefüllt und gebacken. Nach dem backen wird der Kranz gestürzt, mit Hägemark bestrichen und mit geschälten, im Ofen gelb getrockneten, länglichgeschnittenen Mandeln dick bestreut.

54. **Biskuit-Roulade.** 1/4 Pfund Zucker wird mit 4 Eigelb und etwas Zitronensaft schaumiggerührt; 30 g Mehl, 30 g Kartoffelmehl werden dazugesiebt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Die Masse wird in ein gutbestrichenes und bestreutes Blech gegeben, 1 Zentimeter hoch, und hellbraun gebacken, dann gestürzt, mit Eingemachtem bestrichen und rasch aufgerollt. Ist die Roulade erkaltet, so werden Portionen geschnitten und mit einer Chaudeausauce serviert.

55. **Einbackschnitten.** 1 1/2 Pfund Mehl, 105 g Butter, 150 g Zucker, etwas Salz, 1/2 Liter Milch und 20 g Hefe. Die Hefe wird mit 1/4 Liter Milch aufgelöst und in dem Mehl ein Vorteig angerührt und gehenlassen. Butter, Zucker und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Salz läßt man in $^1/_4$ Liter lauer Milch zergehen, rührt damit einen festen Teig an, schlägt ihn gut, bis er glatt ist und läßt ihn gehen, bis er Risse bekommt. Dann formt man davon fingerlange und fingerdicke Röllchen, setzt sie auf ein bestrichenes Backblech in dreifingerbreiter Entfernung auseinander, drückt sie etwas breit und läßt sie nochmals gehen. Dann bestreicht man sie mit Milch und backt sie in nicht zu heißem Ofen schön gelb. Nach dem Erkalten werden Schnitten davon geschnitten, im Ofen gelbgebäht und als Zwieback zu Tee gegeben. Oder man bestreicht die Schnitten mit Marmelade, gibt mit Zucker glattgerührten Eierschnee darauf und läßt sie ebenfalls im Ofen gelbwerden.

Torten.

1. **Kastanientorte.** Maronen werden in der Schale weichgekocht, geschält und durchgetrieben. 4 Eigelb rührt man mit 180 g Zucker und Vanillin gut schaumig, gibt $^3/_4$ Pfund Maronen und den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene Form und backt die Torte $^3/_4$ Stunde in mäßiger Hitze.

2. **Kastanientorte anderer Art.** Man rührt $^1/_4$ Pfund Butter schaumig, gibt 2 Eigelb, $^1/_4$ Pfund Zucker und etwas Vanillzucker dazu, rührt es nochmals schaumig und fügt $^1/_2$ Pfund geriebene Kastanien bei. Ein bestrichenes Kuchenblech wird mit Butterteig belegt, diese Masse daraufgegeben und die Torte gebacken.

3. **Rahmtorte.** Ein gutbestrichenes Tortenblech wird mit beliebigem Butterteig ausgelegt $^1/_4$, Liter süßer Rahm mit $^1/_2$ Stange Vanille aufgekocht und durchgeseiht. 6 Eier und 6 Löffel Zucker werden gut schaumiggerührt. Dann gibt man $^1/_2$ Liter sauren Rahm dazu, sowie den abgekühlten süßen, verrührt die Masse gut und gießt sie auf die Torte. In mäßiger Hitze wird sie gut durchgebacken.

4. **Musselintorte.** $^1/_2$ Pfund Zucker und etwas Zitronensaft werden mit 8 Eigelb schaumiggerührt, 120 g Kartoffel-

mehl dazugesiebt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. In einer gutbestrichenen und bestreuten Form wird sie $^3/_4$ Stunde hellbraun gebacken.

5. **Grießtorte.** 300 g Zucker, 18 g bittere und 38 g süße Mandeln, 7 Eier, 200 g Grieß, Schale und Saft einer Zitrone. Zucker, Eigelb und die abgeriebene Zitronenschale werden schaumiggerührt ($^1/_2$—$^3/_4$ Stunde). Dann gibt man die geschälten, geriebenen Mandeln dazu, darnach den Grieß und zuletzt den Schnee der Eiweiß. In eine vorbereitete Form wird die Masse eingefüllt und in mäßiger Hitze gebacken (etwa 1 Stunde). Wenn man will, kann man nach dem backen einen Schokoladeguß darübermachen.

6. **Kartoffeltorte.** $^1/_2$ Pfund Zucker wird mit 7 Eigelb schaumiggerührt; 270 g kalte geriebene Kartoffeln werden dazugegeben und noch eine Weile mitgerührt. Dann gibt man etwas gestoßenen Zimt und Nelken, die Schale von $^1/_2$ Zitrone, 30 g Zitronat, 30 g Pomeranzenschale (fein verwiegt), ein Kaffeeblättchen voll mit Wein angefeuchtetes, geriebenes Schwarzbrot dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt sie in mäßiger Hitze.

7. **Zwiebacktorte.** 10 Eier, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_8$ Pfund Zitronat, $^1/_8$ Pfund Pomeranzenschale, $^1/_2$ Lot (7 g) Zimt und etwas gestoßene Nelken, 200 g gestoßener Zwieback. Zucker und Eigelb werden schaumiggerührt, das übrige wird löffelweise dazugegeben und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Die Masse wird in eine gutbestrichene und bestreute Form gefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Ist die Torte verkühlt, so kann man sie mit heißem, süßem Wein anfeuchten.

8. **Schwarzbrottorte.** 12 Eier, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Mandeln, 1 Kaffeeplättchen voll geriebenes, mit Kirschenwasser angefeuchtetes Schwarzbrot. Eigelb, Zucker, Schale und Saft einer halben Zitrone werden $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde schaumiggerührt. Man gibt dann die geriebenen Mandeln, etwas Zimt

und Nelken und das angefeuchtete Brot löffelweise dazu, rührt es gut zusammen und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. In eine vorbereitete Form wird es eingefüllt und gebacken.

9. **Brottorte anderer Art.** Man rührt 12 Eigelb mit $^1/_2$ Pfund Zucker gut schaumig, gibt dazu $^3/_4$ Pfund geriebene Mandeln, 70 g Schokolade, 35 g Zitronat, 35 g Orangeat, 1 Kaffeeplättchen voll mit Arrak oder Wein angefeuchtetes Schwarzbrot und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt dieses in eine vorbereitete Form und backt die Torte schön braun.

10. **Blitztorte.** $^1/_2$ Pfund Zucker wird mit dem Schnee von 6 Eiweiß und der Schale von $^1/_2$ Zitrone schaumig gerührt, $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde. Dann siebt man $^1/_4$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Puder dazu, rührt die 6 Eigelb darunter und zuletzt 90 g zerlassene Butter. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und backt die Torte in mäßiger Hitze.

11. **Schneetorte.** $^3/_4$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Mandeln, $^1/_2$ Pfund Butter, 14 Eiweiß. Der Zucker wird mit dem Schnee der Eiweiß schaumiggerührt ($^1/_2$—$^3/_4$ Stunde). Dann siebt man das Mehl dazu, gibt die geschälten und geriebenen Mandeln darunter und zuletzt die zerlassene Butter. Letztere passiert man durch ein Sieb und behält den Satz zurück, untermengt sie leicht, füllt die Masse in eine gutbestrichene, mit Grieß bestreute Tortenform und backt sie in Mittelhitze. Ist die Torte nach dem backen erkaltet, so bestreicht man sie mit Hägenmark und streut kleine Mandelstückchen darüber, welche in Eiweiß und Zucker umgewendet und im Ofen hellgelb geröstet sind.

12. **Schneetorte anderer Art.** 8 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, rührt man mit $^1/_2$ Pfund Zucker schaumig und gibt etwas Vanillezucker, 75 g Kartoffelmehl, 60 g Weizenmehl und zuletzt $^1/_4$ Pfund zerlassene Butter darunter. Auf den Boden einer gutbestrichenen Form streut man länglich geschnittene,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

geschälte Mandeln, füllt die Masse darauf und backt die Torte eine halbe Stunde.

13. **Sandtorte.** $^3/_4$ Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 10 Eier, $^1/_4$ Pfund Mehl, 15 g bittere Mandeln, $^3/_4$ Pfund Kartoffelmehl, 2 Eßlöffel Rum oder Arrak und die Schale einer Zitrone. Die Butter wird schaumiggerührt, dann gibt man Zucker, 5 Eigelb und 5 ganze Eier dazu unter stetem rühren, ebenso die geriebenen Mandeln, Zitronenschale und siebt das Mehl dazu. Arrak und den Schnee der 5 Eiweiß mischt man darunter und füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Tortenform und backt die Torte in gutem Ofen $^3/_4$—1 Stunde.

14. **Sandtorte anderer Art.** 1 Pfund Butter, $^3/_4$ Pfund Zucker, 1 Pfund Pudermehl, 10 Eier, Saft und Schale einer Zitrone, 2 Löffel Rum oder Arrak. Die Butter wird schaumiggerührt, Zucker und Eigelb werden dazugegeben und nochmals gut gerührt. Rum oder Arrak und den Schnee der Eiweiß gibt man darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene, mit einem butterbestrichenen Papier ausgelegte Tortenform und backt sie in mäßiger Hitze 1—1$^1/_2$ Stunde.

15. **Weinsbergertorte.** $^1/_2$ Pfund Zucker rührt man mit 14 Eigelb gut schaumig, gibt dann 180 g geriebene Mandeln, 60 g Zitronat, 60 g Orangeat, 250 g geriebenes, mit Wein befeuchtetes Schwarzbrot dazu und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. In bestrichener und bestreuter Form wird die Masse gebacken und nach dem backen mit heißem, süßem Wein übergossen.

16. **Mandeltorte.** 180 g Zucker werden mit 10 Eigelb schaumiggerührt; 60 g feines Mehl, 90 g geschälte, geriebene Mandeln und etwas Zitronenschale werden unter rühren dazugegeben und der Schnee von 7 Eiweiß daruntergemischt. In ein gutbestrichenes und bestreutes Blech wird es eingefüllt und in Mittelhitze gebacken.

17. **Makronentorte.** 180 g Mehl, 125 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 2 Eßlöffel Rahm und 2 Kaffeelöffel

Arrak werden abends zuvor zusammengeknetet. Folgendentags wird dieser Teig in die vorbereitete Form gegeben. $^5/_4$ Pfund süße und 12 bittere Mandeln werden geschält, gerieben und nebst $^5/_4$ Pfund gestoßenem Zucker, Saft und Schale einer Zitrone mit dem Schnee von 9 Eiweiß vermengt und auf den Teig gefüllt. Die Torte wird gut durchgebacken und nach dem Erkalten mit eingemachten Früchten belegt.

18. **Makronentorte anderer Art.** $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Zucker, $^1/_4$ Pfund Butter, 2 Eier und etwas Zitrone werden zusammengeknetet, ausgewellt und gebacken. Dann verrührt man den Schnee von 2 Eiweiß mit $^1/_2$ Pfund Zucker und $^1/_4$ Pfund geschälten und geriebenen Mandeln, macht hievon Rand und Gitter über den gebackenen Boden und backt dieses nochmals. Darauf wird die Torte mit Eingemachtem garniert.

19. **Haselnußtorte.** 250 g geriebene Haselnüsse, 250 g Zucker, 10—15 g Vanillin, 12 Eigelb, 6 Eiweiß. Eigelb und Zucker werden schaumiggerührt, dann Vanillin und die Haselnüsse dazugerührt und die Eiweiß daruntergemischt. Die Masse wird in eine gutbestrichene und bestreute Form gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken.

20. **Haselnußtorte anderer Art.** 300 g Zucker werden mit 16 Eigelb schaumiggerührt. Hierauf gibt man unter stetem rühren 90 g geriebene Mandeln, 120 g geriebene Haselnüsse, 60 g verwiegtes Zitronat, 90 g feines Mehl und etwas Vanillin nach und nach hinzu und mischt zuletzt den steifen Schnee von 12 Eiweiß darunter. Man füllt dann die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Form und backt die Torte $^3/_4$—1 Stunde in nicht zu heißem Ofen.

21. **Linzertorte.** $^1/_2$ Pfund geriebene Mandeln, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Butter, $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_2$ Zitronenschale, etwas Zimt und Nelken, 2 Eigelb, etwas Kirschenwasser, Rum oder Arrak. Das Mehl wird auf das Nudelbrett gesiebt, die Butter in kleine Stückchen geschnitten und mit dem

übrigen zu einem glatten Teig zusammengewirkt. Dieser wird ausgewellt und ein $^1/_2$-fingerdicker runder Kuchenboden ausgeschnitten. Den Rand desselben bestreicht man mit Eiweiß und legt einen 3 Zentimeter breiten Teigrand darüber. Das Innere wird mit Konfitüre bestrichen, dann werden vom übrigen Teig Streifen oder sonstige Verzierungen daraufgelegt. Man legt nun nochmals einen Teigrand darüber und bestreicht das Ganze mit Eigelb. In mäßiger Hitze wird die Torte langsam gut durchgebacken.

22. **Gerührte Linzertorte.** $^1/_2$ Pfund Butter wird gut schaumiggerührt, $^1/_2$ Pfund Zucker und 6 ganze Eier werden dazugegeben und nochmals gerührt. Dann folgen 60 g fein verwiegtes Zitronat, Saft und Schale von $^1/_2$ Zitrone, etwas Zimt und Nelken, $^1/_2$ Pfund feines Mehl und $^1/_2$ Pfund verwiegte Mandeln; man gibt dieses unter rühren dazu und füllt die Masse in ein gutbestrichenes und bestreutes Blech. In guter Hitze wird die Torte gebacken und vor dem Gebrauch mit eingemachten Früchten verziert.

23. **Brüsseler Torte.** 3 Eier, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Butter, 1 Messerspitze Hirschhornsalz und $^3/_4$—1 Pfund Mehl. Das Mehl wird auf das Brett gesiebt und mit dem übrigen zu einem Teig geknetet. Weitere Zubereitung wie Nr. 21.

24. **Englischer Kuchen.** Zu $^1/_2$ Pfund schaumiggerührter Butter gibt man abwechselnd 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Zucker und 1 Eßlöffel Mehl, bis 8 Eigelb, 166 g Zucker und $^1/_2$ Pfund Mehl aufgebraucht sind. Hierauf rührt man den Schnee von 2 Eiweiß, $^1/_4$ Pfund kleine Rosinen und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Form, bestreut sie mit länglich geschnittenen, in Zucker umgewendeten Mandeln und backt sie in mäßiger Hitze.

25. **Blätterkuchen mit Vanillecreme.** Es wird ein Blätterteig bereitet von $^1/_2$ Pfund Mehl und $^1/_2$ Pfund Butter. Davon werden 4—6 gleichgroße Kuchen ausgewellt, mit einer

Gabel gestupft und im Ofen hellgelb gebacken. Es wird dann eine Vanillecreme bereitet von 7 Eigelb, 1/2 Liter Milch, 1/4 Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl und 1 Stange Vanille oder Vanillin; am besten den Tag zuvor. Die gebackenen Kuchen werden nun abwechselnd mit Marmelade oder sonstigem Eingemachtem und mit Creme bestrichen und aufeinandergesetzt. Auf den obersten gibt man Creme, schlägt die Eiweiß zu Schnee und gibt diesen mit Zucker vermischt darüber. Man läßt den Kuchen einige Stunden ruhen und serviert ihn.

26. **Jägertorte.** 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund ungeschälte, geriebene Mandeln, 11 Eier. 5 ganze Eier, 6 Eigelb und 1/2 Pfund Zucker werden gut schaumiggeschlagen, alsdann werden die Mandeln untermengt und die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form gefüllt und gebacken. Nach dem backen läßt man die Torte etwas verkühlen und bestreicht sie dann mit Gelee. 6 Eiweiß schlägt man zu Schnee, vermischt sie mit 250 g Zucker und streicht dies über den Kuchen, dann streut man 180 g gemahlene Mandeln darüber und läßt die Torte im Ofen gelbwerden.

27. **Datteltorte.** 280 g Zucker rührt man mit 8 Eigelb und etwas Vanillezucker schaumig, gibt 280 g geschälte und geriebene Mandeln, 280 g feingeschnittene Datteln darunter sowie den Schnee der Eiweiß. Man füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

28. **Meringentorte.** 8 Eiweiß werden zu festem, steifem Schnee geschlagen und 1 Pfund gestoßener, feingesiebter Zucker nebst etwas Vanillezucker langsam und vorsichtig daruntergemischt. Darauf füllt man die Masse in einen Dressierbeutel oder in eine selbstgefertigte Papierdüte. Auf ein weißes Papier zeichnet man zuvor die Größe einer Torte und spritzt nun mit der Düte den Rand derselben; ebenso füllt man das Innere mit der Masse aus. 1—2 weitere Ringe oder Ränder ohne Boden werden nun gespritzt und noch ein solcher als Deckel, dessen Inneres gitterartig gespritzt wird. Im abgekühlten Ofen

wird nun alles langsam gelblich gebacken. Um das Papier zu entfernen, setzt man die Torte auf eine nasse Tischplatte, worauf man das Papier behutsam abzieht. Den ersten Boden setzt man auf eine Platte, dann die Ringe darauf und füllt das Innere mit 1 Liter gutgeschlagenem, mit Vanillezucker versüßtem Schlagrahm aus. Den Deckel gibt man darauf und verziert die Torte mit Schlagrahm.

29. **Brösektorte.** 280 g Mehl, 175 g Butter, 140 g Zucker macht man mit 1 Eßlöffel Wasser, 1—2 Eßlöffel Rum oder Arrak zu einem glatten Teig zusammen, wellt ihn zu 3—4 runden gleichmäßig großen und dicken Kuchen aus, stupft sie mit einer Gabel und backt sie einzeln im Ofen hellgelb. Man bestreicht sie hierauf mit verschiedenen Konfitüren und setzt sie übereinander. Dann gibt man eine Zitronenglasur darüber und läßt die Torte im abgekühlten Ofen trocknen.

30. **Italienische Cremetorte.** 200 g Mandeln, 330 g Zucker, 2 Eigelb, 11 Eiweiß, 65 g Mehl. Die Eigelb werden mit dem Zucker gerührt; dann gibt man abwechselnd von den zu Schnee geschlagenen Eiweiß, den geriebenen Mandeln und dem Mehl unter rühren dazu, bis alles aufgebraucht ist. Davon werden 2 Böden gebacken, mit folgender Creme bestrichen, zusammengesetzt und glasiert. Creme: 65 g Zucker, 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, $^1/_4$ Liter süßer Rahm, Vanille; dieses wird zusammen auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt dick zu werden.

31. **Schokoladentorte.** 100 g Mandeln, 100 g Zucker, 100 g Butter, 150 g Schokolade, 50 g Mehl, 6 Eier und Vanille. Die Butter wird schaumiggerührt; Zucker und Eigelb werden nach und nach hinzugegeben und nochmals gerührt. Dann gibt man die geschälten, geriebenen Mandeln, Vanille, Schokolade und das Mehl hinzu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Diese Masse füllt man in eine gutbestrichene Tortenform und backt sie in mäßiger Hitze. Hierauf wird folgende Creme bereitet: 100 g Schokolade wird gerieben und erwärmt, dann gießt man unter stetem rühren heißen, flüssigen Zucker hinzu, bis die Schokolade eine glatte, dünne Masse

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

bildet. Diese läßt man erkalten und rührt dann $^1/_2$ Liter Schlagrahm darunter. Ist der gebackene Boden erkaltet, so gibt man die Creme darüber und garniert sie mit Schlagrahm.

32. **Amortorte.** 200 g Zucker, 165 g Mandeln, 65 g Mehl, 12 Eigelb, 7 Eiweiß und etwas Zimt. Die Mandeln werden fein gerieben, mit etwas Rosenwasser und dem Zucker vermischt und mit den Eigelb schaumiggerührt. Dann wird der steife Schnee der Eiweiß daruntergemischt und zuletzt das Mehl dazugesiebt. Von dieser Masse werden nun zwei Böden gebacken, mit Himbeermarmelade zusammengesetzt und die Torte glasiert.

33. **Punschtorte.** 4 Eier, 180 g Zucker werden mit $^1/_2$ Zitronenschale $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde schaumiggerührt. Man gibt dann 90 g Mehl darunter und zuletzt 90 g zerlassene Butter, füllt die Masse in eine gutbestrichene Form und backt die Torte etwa $^3/_4$ Stunden in nicht zu heißem Ofen. Ist sie erkaltet, so wird sie in 2 Hälften geschnitten; die untere Hälfte wird mit Konfitüre, welche mit 1—2 Löffeln Rum oder Arrak verrührt ist, bestrichen. Die zweite Hälfte wird daraufgesetzt und noch ein Guß von Zucker und Arrak darübergegeben.

34. **Punschtorte anderer Art.** 1 Pfund Zucker, 12 ganze Eier, 6 Eigelb werden $^1/_2$ Stunde auf dem Dampf geschlagen, dann gibt man die Schale einer halben Zitrone, 1 Pfund Mehl und zuletzt $^1/_2$ Pfund zerlassene Butter dazu sowie etwas Rum oder Arrak. Davon werden 3—4 Böden gebacken, mit Marmelade bestrichen, aufeinandergesetzt und glasiert.

35. **Zitronentorte.** $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_2$ Pfund Butter, 180 g Zucker, 2 Eier, 1 Löffel Kirschwasser oder Arrak werden zu einem glatten Teig geknetet. Nachdem er eine zeitlang geruht, wellt man ihn aus, belegt ein vorbereitetes Tortenblech damit und backt ihn in nicht zu heißem Ofen gut gelb. Nun werden 6 Eigelb und $^1/_4$ Pfund Zucker schaumiggerührt, die abgeriebene Schale von einer und der Saft von 3—4 Zitronen dazugegeben und die Masse auf kochendem

Wasser dickgerührt. Ist sie wieder erkaltet, so mischt man den Schnee der Eiweiß darunter und gibt die Creme über die gebackene Torte. Man schiebt sie noch einige Minuten in den Ofen und läßt sie oben braunwerden, bestreut sie mit Zucker und serviert sie noch warm. Man kann auch mit Zucker vermischten Eierschnee darüberstreichen und im Ofen gelbbacken.

36. **Zitronentorte anderer Art.** 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund geschälte Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, 2 Eigelb werden zu einem Teig gewirkt und dieser ruhengelassen. Dann wird er ausgewellt, der Boden eines bestrichenen Kuchenblechs damit belegt und gebacken. Von 2 Zitronen Saft und Schale, 5 Eigelb und 1/2 Pfund Zucker schlägt man auf dem Dampf dick und schaumig, mengt den Schnee der Eiweiß darunter und gibt die Creme auf den gebackenen Kuchen. Die Torte kann warm oder kalt gegessen werden.

37. **Wiener Torte.** 250 g Mehl, 250 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eigelb, etwas Zitronenschale oder Vanille. Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker und 3 Eigelb dazu, verrührt es tüchtig und siebt das Mehl nebst Gewürz darunter. Davon werden 2 Kuchen ausgewellt und langsam braungelb gebacken, mit Marmelade bestrichen, aufeinandergesetzt und glasiert.

38. **Biskuit.** 12 Eigelb rührt man mit 3/4 Pfund Zucker, etwas Vanille oder Zitrone gut schaumig, gibt dazu 1/2 Pfund Stärkemehl, sowie den Schnee der Eiweiß, füllt die Masse in eine vorbereitete Form und backt sie in mäßiger Hitze.

39. **Biskuittörtchen.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 5 Eigelb schaumiggerührt; dann wird 1/4 Pfund Kartoffelmehl dazugesiebt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Man füllt die Masse in gutbestrichene kleine Förmchen und backt sie in mäßiger Hitze.

40. **Saure Rahmtörtchen.** Man bereitet dieselbe Masse wie zu Rahmtorte, füllt sie in kleine mit Butterteig ausgelegte Förmchen und backt sie in mäßiger Hitze.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

41. **Rahmstrudel.** Ein Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 6 Eigelb, 2 Löffel saurer Rahm, 3 Löffel gestoßener Zucker werden auf dem Nudelbrett zu einem glatten Teig geknetet und dieser zu dünnen, tellergroßen Kuchen ausgewellt. Sind diese etwas abgetrocknet, so bestreicht man sie mit saurem Rahm und mit dem zu Schnee geschlagenen und mit Zucker vermischten Eiweiß, rollt sie auf und setzt sie auf ein bestrichenes Blech. Obendarauf legt man kleine Butterstückchen, streut Zucker darauf und backt sie hellbraun.

42. **Kirschentörtchen.** Kleine Förmchen werden mit Butterteig ausgelegt. Auf den Boden gibt man geriebene Biskuits, dann ausgesteinte Kirschen. 4 ganze Eier, 90 g Zucker und 1 Liter saurer Rahm werden zusammen verrührt, auf die Törtchen verteilt und diese in mäßiger Hitze gebacken.

43. **Marschallstörtchen.** Kleine bestrichene Förmchen werden mit Blätterteig ausgelegt. 2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit 100 g gestoßenem Zucker und 100 g geriebenen Mandeln vermischt. Davon füllt man die Törtchen und backt sie schön gelb.

44. **Geröstete Mandeln.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 1/8 Liter Wasser in einer Messingpfanne zum Faden gekocht, dann gibt man 1/2 Pfund gelesene mit einem Tuche abgeriebene Mandeln nebst etwas gestoßenem Zimt hinein und rührt dies auf dem Feuer, bis der Zucker an den Mandeln hängenbleibt. Vom Feuer genommen, rührt man sie solange weiter, bis der Zucker weiß und mehlig ist und schüttet sie dann auf ein Sieb. Die Mandeln werden nun ausgesucht und der übrige Zucker mit einigen Löffeln Wasser wieder gekocht bis er anfängt sich zu färben, dann gibt man die Mandeln nochmals hinein und röstet sie, bis sich der Zucker vollständig angehängt hat und die Mandeln etwas glatt geworden sind. Dann schüttet man sie auf ein Sieb, deckt sie zu und läßt sie verkühlen.

45. **Glasur.** 1/4 Pfund Puderzucker, 1 Messerspitze Mehl, 2—3 Löffel Rum oder Arrak werden zusammen glattgerührt und über die Torte gestrichen. Anstatt Rum oder

Arrak kann man auch Wasser nehmen und etwas Zitronensaft oder Vanille.

46. **Glasur anderer Art.** Bei Blätterteig wird ein Gebäck, ehe es vollends ausgebacken ist, mit Staubzucker bestreut und im Ofen gelassen, bis der Zucker geschmolzen und gelb geworden ist.

47. **Gekochte Glasur.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 1/4 Liter Wasser gekocht zur kleinen Perle, sodaß ein Tropfen wie Kristall am Löffel hängen bleibt. Damit die Glasur schön weiß wird, gibt man einige Tropfen Zitronensaft dazu, stellt sie in heißes Wasser und beginnt damit, das Gebackene zu glasieren. Im völlig abgekühlten Ofen wird es getrocknet.

48. **Weiße Glasur zum spritzen.** 2 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, werden mit 140—180 g Staubzucker gerührt, bis die Masse dick ist. Während des Rührens gibt man einige Tropfen Zitronensaft dazu, damit sie weiß wird. Die Masse darf nicht auseinanderfließen beim spritzen, sondern soll die Form behalten. Sie wird in einen Beutel oder eine Düte eingefüllt und die Torte oder dergl. damit bespritzt.

49. **Rote Glasur.** Man bereitet eine weiße Glasur von Eiweiß und Zucker wie in Nr. 46 und gibt etwas Cochenillefarbe darunter.

50. **Grüne Glasur.** Unter die weiße Glasur gibt man etwas ausgepreßten Saft von frischen Spinatblättern, bis die Glasur grün ist.

51. **Früchte-Glasur.** 200 g Zucker werden mit Himbeer- oder Erdbeersaft befeuchtet und stehengelassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Alsdann rührt man die Glasur, bis sie glatt ist, erwärmt sie und glasiert damit das Gebackene.

52. **Schokolade-Glasur.** 1/4 Pfund geriebene Schokolade wird mit 1/4 Pfund Zucker und 6—8 Löffeln kochendem Wasser in einer Messingpfanne glattgerührt und kurz aufgekocht. Noch warm gibt man sie über den Kuchen und läßt sie an der Wärme trocknen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

53. **Kirschwasser-Glasur.** 1/2 Pfund Puderzucker, 1 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 4 Löffel Kirschwasser werden zusammengerührt, bis die Masse schön weiß ist.

54. **Schokoladeguß.** 80 g Zucker und 50 g geriebene Schokolade werden zusammen gekocht, bis die Masse glatt und dickflüssig ist. Man läßt sie etwas verkühlen und gibt sie dann über Kuchen und dergl. Zum Trocknen stellt man das Backwerk noch kurze Zeit in den abgekühlten Ofen.

55. **Weißer Guß.** 200 g Staubzucker, 1 Messerspitze Mehl, der Saft von 1/2 Zitrone werden mit 2—3 Eßlöffeln Wasser oder Kirschwasser etwa 20 Minuten gerührt und dann über Kuchen oder Konfekt gestrichen.

56. **Tortenguß.** 250 g Staubzucker werden mit dem Saft einer Zitrone, 1 Messerspitze Mehl und einigen Eßlöffeln kaltem Wasser glattgerührt, sodaß die Masse dickflüssig vom Löffel lauft. Statt Zitronensaft kann man auch den Saft einer Orange nehmen.

Kleinbackwerk.

Bei gewöhnlichem Backwerk bestreicht man das Backblech mit Butter, bei feinerem mit Wachs, oder man setzt das Gebäck auf Oblaten. Die einzelnen Stücke müssen in einiger Entfernung von einander auf das Blech gesetzt werden, damit sie Raum zum Aufgehen haben. Als Regel gilt, daß es ausgebacken ist, sobald die Böden fest sind und das Backwerk sich vom Blech ablösen läßt.

1. **Anisplätzchen.** 1/2 Pfund Zucker, 3 Eier, 1/2 Pfund Mehl, etwas Zitrone, 1 Eßlöffel gelesener Anis. Zucker und Eier werden 1 Stunde tüchtig gerührt; alsdann mengt man den Anis und das Mehl darunter und setzt mit einem Kaffeelöffel kleine runde Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Man läßt sie über Nacht trocknen und backt