Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

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-