Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Kleinbackwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

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

sie bei mäßiger Hitze schön hellgelb. Beim Backen müssen die Plätzchen Füßchen bekommen und dürfen nicht hohl sein.

2. **Anisbrot.** 9 Eier werden mit $^1/_2$ Pfund Zucker schaumiggerührt $^1/_2$ Stunde; dann gibt man 2 Löffel gelesenen Anis und 1 Pfund feines Mehl nach und nach darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene, mit Mehl bestaubte Form und backt sie in nicht zu heißem Ofen. Nach dem backen schneidet man das Brot in Schnitten und bäht sie im Ofen hellgelb.

Anderes Verhältnis: 6 Eier, $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_2$ Pfund Zucker, 1 Löffel Anis. Dieselbe Zubereitung wie oben.

3. **Anisbrot anderer Art.** 9 ganze Eier werden mit 1 Pfund Zucker schaumiggerührt, $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde; dann siebt man 1 Pfund feines Mehl dazu und gibt 2 Eßlöffel gelesenen Anis darunter. In eine gutbestrichene und bestreute längliche Form gefüllt, wird es gebacken. Ist es erkaltet, so schneidet man es in Schnitten und bäht diese im abgekühlten Ofen hellgelb.

4. **Kaiserbrot.** $^1/_2$ Pfund Zucker wird mit 4 Eiern $^1/_2$ Stunde schaumiggerührt, dann werden $^1/_2$ Pfund geschälte, länglichgeschnittene Mandeln, $^1/_2$ Pfund Zibeben und $^1/_2$ Pfund Mehl dazugerührt. In eine längliche, gutbestrichene Form wird es eingefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Nach dem Erkalten wird der Kuchen in Schnitten geschnitten.

5. **Pomeranzenbrot.** 2 ganze Eier und 2 Eigelb werden mit $^1/_2$ Pfund Zucker schaumiggerührt, 30 g verwiegtes Zitronat, 30 g Pomeranzenschale dazugegeben und $^1/_2$ Pfund Mehl daruntergesiebt. Davon werden runde Häufchen geformt, einige Stunden ruhenlassen und dann mit Staubzucker bestreut und im Ofen hellbraun gebacken.

6. **Springerle.** 4 ganze Eier werden mit 1 Pfund Zucker 1 Stunde gut gerührt; dann wird 1 Pfund feines Mehl dazugesiebt und der Teig auf dem Brett glatt zusammengewirkt und 2 messerrückendick ausgewellt. Dann schneidet

man ein Stück Teig so groß wie die Modelform aus, bindet in ein Mulläppchen etwas Mehl, betupft damit die Modelform, legt den Teig darüber und drückt ihn mit dem Mulläppchen darauf, sodaß die Figuren in demselben sich abdrücken. Man löst ihn nun vorsichtig wieder von den Förmchen, schneidet die einzelnen Stücke ab und läßt sie über Nacht auf dem Brette ruhen, legt sie dann auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

7. **Butterkrempel.** 200 g Zucker, 300 g Mehl, 200 g Butter, etwas Zitronenschale und 2 Eiweiß. Dieses wird zu einem Teig geknetet und einige Stunden ruhenlassen. Es werden dann fingerlange und fingerdicke Röllchen davon geformt und diese hellbraun gebacken.

8. **Wolfszähne.** 2 Eier, 2 Eier schwer Zucker, ebensoviel Mehl und etwas Vanille. Zucker, Eier und Vanille rührt man zusammen schaumig und siebt das Mehl darunter. In ein gutbestrichenes Faltenblech setzt man 2 Teelöffel voll, d. h. 2 Zähne, von der Masse und backt sie hellgelb.

9. **Vanillestangen.** 180 g Butter werden schaumiggerührt, dann werden 300 g Zucker und 4 Eier dazugegeben und nochmals gut gerührt. Man fügt etwas Vanillezucker dazu und siebt 330 g Mehl darunter. Dann setzt man kleine Häufchen in ein gutbestrichenes Faltenblech und backt sie hellgelb.

10. **Vanillestangen anderer Art.** 300 g gestoßener Zucker werden mit 4 ganzen Eiern $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gut schaumiggerührt, dann gibt man $^1/_2$ Stange gestoßene Vanille oder $^1/_2$ Päckchen Vanillin dazu und siebt $^3/_4$ Pfund Mehl darunter. In gestoßenem Zucker werden nun fingerlange und fingerdicke Stängchen gedreht, einige Stunden ruhen gelassen, dann auf einem mit Butter bestrichenen Blech in schwacher Hitze hellgelb gebacken. Diese Masse gibt 45—50 Stück.

11. **Ausgestochenes.** 1 Pfund Mehl, 120 g Butter, $^1/_2$ Pfund Zucker, 5 Eier und 1 Löffel Anis werden auf dem Brett zu einem Teig zusammengewirkt, bis er schön glatt ist.

Dann wird er ausgewellt, mit Förmchen ausgestochen, diese mit Eigelb bestrichen und in mäßiger Hitze gelb gebacken.

12. **Drops.** 125 g Butter rührt man schaumig, gibt 1/4 Pfund Zucker, 4 ganze Eier dazu und rührt es nochmals schaumig. Dann gibt man die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 100 g kleine Rosinen und 100 g Mehl darunter und rührt die Masse gut zusammen. Auf ein gutbestrichenes Blech setzt man davon kleine Häufchen, läßt sie einige Stunden ruhen und backt sie hellgelb.

13. **Sandtörtchen.** 60 g Zucker, 120 g Butter, 180 g Mehl und die Schale von 1 Zitrone. Die Butter wird gut schaumiggerührt und Zucker und Mehl nach und nach dazugesiebt. Der Teig wird auf dem Brett glattgewirkt und messerrückendick ausgewellt. Mit 1 Glas werden davon runde Küchlein ausgestochen. Auf die Hälfte derselben gibt man etwas Konfitüre, bestreicht den Rand mit Eiweiß, legt ein zweites Küchlein als Deckel darüber und drückt den Rand gut an. Sie werden in Mittelhitze hellbraun gebacken, und nach dem Erkalten wird eine weiße Glasur darübergegeben.

14. **Ansbacher Brötle.** 150 g Butter, 150 g Zucker, 250 g Mehl, 1 ganzes Ei und 100 g geschälte geriebene Mandeln. Dieses wird auf dem Brett zu einem Teig gewirkt und messerrückendick ausgewellt, dann werden runde Küchlein ausgestochen und diese bei schwacher Hitze hellbraun gebacken. Noch warm, bestreicht man die eine Hälfte mit Hägenmark oder Gelee, gibt ein zweites als Deckel darauf und wendet sie in Vanillezucker um.

15. **Butterhörnchen.** 200 g Mehl, 150 g Butter, 85 g geschälte geriebene Mandeln, 55 g Zucker und 1 Prise Salz. Auf dem Brett wird es zusammengewirkt, kleine Hörnchen daraus geformt und diese hellbraun gebacken. Nach dem backen wendet man sie in Kristallzucker um.

16. **Englische Biskuits (Cakes).** 80 g Butter werden gut schaumiggerührt, alsdann 2 Eier, 1 Pfund Zucker, 1/4 Liter saurer Rahm dazugegeben und nochmals gut gerührt. Dann

gibt man $^1/_2$ Päckchen Vanillin, 1 Messerspitze (7 g) Natron dazu und siebt 2 Pfund feines Mehl darunter. Alsdann werden sie weiter zubereitet wie Nr. 17.

17. **Englische Biskuits anderer Art.** 250 g Butter werden schaumiggerührt, 4 Eier, 250 g Zucker, 250 g Kartoffelmehl, 1 Pfund Mehl, etwas Vanille und $^1/_2$ Päckchen Backpulver zu der Butter gerührt. Der Teig wird auf dem Brett glattgewirkt, man wellt ihn dann aus, drückt ihn leicht über ein Reibeisen und sticht runde Formen aus. Diese läßt man einige Stunden ruhen, setzt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie lichtgelb.

18. **Mandelzwieback.** 4 ganze Eier werden mit 1 Pfund Zucker und Zitronenschale schaumiggerührt, $^1/_4$ Pfund ungeschälte, geschnittene Mandeln werden dazugerührt und soviel Mehl daruntergesiebt, bis man den Teig formen kann. Man macht dann 2 schmale Laibchen davon, legt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie, nachdem sie einige Zeit geruht, in gutem Ofen hellbraun. Nach dem backen werden sie in Schnitten geschnitten und gebäht.

19. **Leckerle.** 1 Liter Honig, 1 Pfund Mandeln, $1^1/_2$ Pfund Zucker, $^3/_4$ Pfund Zitronat und Pomeranzenschale 30 g Zimt, 15 g Nelken, 1 Glas Kirschenwasser, 3 Pfund feines Mehl. Der Honig wird siedendgemacht, der Zucker dazugegeben und darin vergehenlassen. Dann gibt man die fein länglich geschnittenen Mandeln, das Gewürz, Mehl und Kirschwasser nach und nach dazu und rührt auf gelindem Feuer alles gut zusammen. Der Teig wird nun auf dem Brett noch warm ausgewellt, in länglich viereckige Stückchen geschnitten und diese einige Stunden ruhengelassen. Dann setzt man sie dicht aneinander gereiht auf ein gutbestrichenes Blech und backt sie in mäßiger Hitze. Nach dem backen werden sie, noch warm, geschnitten und mit einer weißen Glasur überzogen.

20. **Einfache Lebkuchen.** 3 ganze Eier rührt man mit 1 Pfund Zucker gut schaumig, gibt $^1/_2$ Pfund ungeschälte fein verwiegte Mandeln, 30 g Zitronat, 30 g Pomeranzen-

schale, 15 g Zimt und soviel Mehl dazu, bis der Teig zum auswellen ist. Man wellt ihn dann 1/2 fingerdick aus, schneidet länglich-viereckige Stücke davon und backt sie langsam. Nach dem backen kann man eine weiße Glasur darübergeben.

21. **Mandelkonfekt.** 1/4 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 6 Eigelb, etwas Zitrone werden zu einem glatten Teig zusammengewirkt, 2 messerrückendick ausgewellt und runde Formen ausgestochen. 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 166 g Zucker und 166 g geschälten, länglich-geschnittenen Mandeln gut verrührt. Davon setzt man kleine Häufchen auf die runden Kuchen und backt sie in mäßiger Hitze hellbraun.

22. **Mandelplätzchen mit Zimt.** 180 g ungeschälte, länglich-geschnittene Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, 3 Eiweiß 7 g Zimt. Der Zucker wird mit dem Schnee der Eiweiß 1/2 Stunde gerührt, dann werden Zimt und Mandeln darunter-gemengt. Auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech setzt man kleine Häufchen davon und backt sie in mäßiger Hitze.

23. **Mandelkränzchen.** 1/2 Pfund ungeschälte geriebene Mandeln werden mit 1 Teelöffel Zimt, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 3/4 Pfund Mehl, 1 Prise Salz und 2 Eiern auf dem Nudelbrett zusammengewirkt. Nach einigem Ruhen werden Kränzchen davon ausgestochen, mit Eigelb bestrichen, mit Zucker bestreut und hochrot gebacken.

24. **Belgrader Brot.** 1 Pfund Zucker wird mit 5 Eiern gut schaumiggerührt. Dann gibt man 1 Pfund geschälte, fein länglich-geschnittene Mandeln, 15 g Zimt, 1 Messerspitze gestoßene Nelken, 2 Messerspitzen Pottasche dazu und siebt 1 Pfund Mehl darunter. Auf dem Nudelbrett wird der Teig dann 1/2-fingerdick ausgewellt, in längliche Vierecke geschnitten und auf einem gutbestrichenen Blech in gelinder Hitze gebacken.

25. **Pfeffernüsse.** 1/2 Pfund Zucker, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, 2 Messerspitzen Pottasche werden zusammen schaumiggerührt. Alsdann gibt man 8 g Zimt, Nelken, eine

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Messerspitze Pfeffer, etwas Arrak oder Kirschwasser und 1/2 Pfund Mehl darunter. Man wellt den Teig aus, sticht kleine Förmchen davon aus und läßt sie über Nacht ruhen. Alsdann setzt man sie umgekehrt auf ein bestrichenes Blech und backt sie blaßgelb.

26. **Gewürznüsse.** 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 1/4 Pfund ungeschälte verwiegte Mandeln, 60 g verwiegtes Zitronat und Pomeranzenschale, etwas Zimt und Nelken, die Schale von 1 Zitrone und 5 Eier. Dieses wird zu einem Teig gewirkt und nußgroße, runde Kugeln daraus geformt. Man setzt sie auf ein gutbestrichenes Blech, läßt sie einige Stunden ruhen und backt sie in Mittelhitze.

27. **Kleienbrötchen.** 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 6 Eigelb, 1/4 Pfund Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale werden zu einem glatten Teig geknetet, ausgewellt und runde Formen ausgestochen. Den Schnee von 5 Eiweiß vermischt man mit 1/2 Pfund Zucker und 1/2 Pfund geriebenen Mandeln, setzt davon kleine Häufchen auf die ausgestochenen Kuchen und backt sie hellbraun.

28. **Holländerle.** 1 1/2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 1 Prise Salz wirkt man auf dem Nudelbrett zusammen, formt daraus kleine Kugeln und backt sie hellbraun.

29. **Schokolademuscheln.** 4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 1/2 Pfund Zucker dickgerührt. 60 g geriebene Schokolade, 1/2 Pfund geriebene Mandeln, 7 g Zimt und der Saft von 1/2 Zitrone gibt man unter gutem rühren darunter. Davon formt man runde, kleine Kugeln und drückt sie in die Muschelform, welche zuvor mit Staubzucker ausgestreut wird. Dann setzt man sie auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech und backt sie in gelinder Hitze.

30. **Schokoladebrötchen.** 5 Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt ihn mit 1/4 Pfund Zucker schaumig und mischt 1/4 Pfund geriebene Schokolade und 1 Pfund feinverwiegte Mandeln darunter. Man setzt davon kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

31. **Schokoladebrötchen anderer Art.** 1 Pfund geschälte und geriebene Mandeln, 1 Pfund Zucker, 1/4 Pfund geriebene Schokolade, 2 ganze Eier, 2 Eigelb und etwas Vanillezucker werden auf dem Nudelbrett zusammengeknetet und den Teig einige Zeit ruhengelassen. Er wird auf einem mit Zucker bestreuten Brett ausgewellt, Förmchen werden ausgestochen und diese mit weißer Glasur überzogen. In gelinder Hitze werden sie gebacken.

32. **Schokoladebrötchen mit Butter.** 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund geriebenen, ungeschälten Mandeln, 1/2 Pfund geriebener Schokolade und 300 g Mehl auf dem Backbrett zu einem Teig verarbeitet. Diesen wellt man aus, sticht beliebige Formen aus und backt sie auf einem bestrichenen Blech. Nach dem backen werden sie glasiert und getrocknet.

33. **Marienbrötchen.** 1/2 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, 4 Eigelb, 1 Eßlöffel Arrak und etwas Vanille. Zu der schaumiggerührten Butter gibt man Eigelb und Zucker und rührt es eine zeitlang tüchtig durch. Dann gibt man Arrak und Vanille dazu und siebt das Mehl darunter. Auf dem Brett wird der Teig glattgewirkt und ausruhenlassen. Alsdann wellt man ihn aus, sticht runde gezackte Küchlein aus, bestreicht sie mit Eigelb, streut geschälte, grob verwiegte, mit Zucker vermischte Mandeln darauf und backt sie hellbraun.

34. **Schwabenbrötchen.** 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund geschälte, geriebene Mandeln, 1/4 Pfund Mehl, 63 g Butter, 1 Ei und 2 Messerspitzen Zimt werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig zusammengewirkt. Dieser wird messerrückendick ausgewellt, mit Förmchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und mit verwiegten Mandeln und grobem Zucker bestreut. In mäßiger Hitze werden die Brötchen gebacken.

35. **Quittenbrot.** Die Quitten werden geschält, in Schnitze geschnitten und mit soviel Wasser, daß es darübergeht beigesetzt und weichgekocht. Dann nimmt man sie mit dem

Schaumlöffel heraus und treibt sie durch ein Sieb. Auf 1 Pfund Mark nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht beides zusammen unter rühren 12 Minuten, füllt es in flache Platten 1 Zentimeter dick und läßt es trocknen. Dann wird das Brot mit kleinen Formen ausgestochen oder in verschobene Vierecke geschnitten.

36. **Wiesbadener Brot.** 1/4 Pfund Butter rührt man schaumig, gibt 1/2 Pfund Zucker, 2 Eier und 1 Eigelb dazu, rührt es weiter und gibt 15 g gestoßenen Zimt und 1 Pfund Mehl dazu. Der Teig wird glattgeknetet, 2 messerrückendick ausgewellt, dann werden längliche Vierecke davon geschnitten. Mit Eigelb bestrichen, werden sie gebacken.

37. **Zitronenbrot.** 1 Pfund Zucker rührt man mit 5 ganzen Eiern gut schaumig, gibt 60 g Zitronat, 60 g Pomeranzenschale, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 1 Pfund Mehl dazu. Auf dem Brett wird der Teig glattgewirkt, kleine Kugeln werden daraus geformt und diese gelbgebacken.

38. **Mandelschnitten.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 2 Eigelb schaumiggerührt. Dann gibt man 4 Eier schwer länglich-geschnittene Mandeln, ebensoviel Sultaninen, 1/2 Pfund Mehl und zuletzt 2 Eßlöffel Arrak nach und nach darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene, mit Mehl ausgestaubte Form und backt den Stollen in mäßiger Hitze.

39. **Mandelschnitten anderer Art.** 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund grobgewiegte Mandeln, 1/4 Pfund Sultaninen, 3/4 Pfund Zucker, 3 Eier und die Schale von 1 Zitrone. Das Mehl wird auf das Brett gesiebt, die übrigen Zutaten werden dazugegeben und alles zu einem glatten Teig verarbeitet. Davon formt man 3 kleine Laibchen, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie bei mittlerer Hitze. Noch warm werden sie in Scheiben geschnitten und gebäht.

40. **Vanilleschnitten.** 5 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 1/2 Pfund Zucker wird dazu gesiebt und gut schaumiggerührt. Die Eigelb gibt man dazu, rührt sie eine Weile mit, siebt dann 1/2 Pfund feines Mehl darunter nebst gestoßener

Vanille oder Vanillin, füllt die Masse in ein gutbestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und backt sie in mäßiger Hitze. Nach dem Backen läßt man sie erkalten und schneidet sie in Schnitten; diese können nach Belieben gebäht werden. Anstatt Vanille kann Zitronenschale oder Anis dazugegeben werden.

41. **Sandschnitten.** 120 g Butter werden schaumiggerührt, 165 g Zucker, 2 Eigelb und ein ganzes Ei dazugegeben und mitgerührt. Sodann gibt man 45 g feines Mehl, 120 g Kartoffelmehl, 5 geriebene Mandeln, etwas Zitronenschale dazu, rührt alles gut zusammen und mischt den Schnee der 3 Eiweiß darunter. In eine gut vorbereitete Form wird es eingefüllt und in gutem Ofen gebacken.

42. **Spanische Schnitten.** 150 g Zucker werden mit dem Schnee von 6 Eiweiß schaumiggerührt; man gibt dann 150 g Mehl, 75 g Sultaninen, 75 g geschälte, länglichgeschnittene Mandeln nach und nach darunter, sowie 75 g zerlassene Butter, untermengt letztere leicht und füllt die Masse in eine gutbestrichene, mit Mehl bestreute, längliche Form und backt sie hellbraun.

43. **Zwieback.** 1 Pfund Mehl, 90 g Zucker, 60 g Butter, 1 Ei, etwas Salz, 1/4 Liter Milch, für 5 Pfennig Hefe. Zucker, Butter, Salz läßt man in der lauen Milch zergehen, rührt damit das Mehl an, gibt die Eier und die aufgelöste Hefe dazu und schlägt den Teig, bis er Blasen hat und sich von der Schüssel löst. Hiernach läßt man den Teig gut gehen, formt einen langen, 8 Zentimeter breiten Stollen davon, setzt diesen auf ein gutbestrichenes Blech und läßt ihn nochmals eine Weile gehen. Er wird dann in guter Hitze gebacken, anderntags in 1 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und auf einem bestrichenen, mit Zucker bestreuten Blech im Ofen gelbgeröstet.

44. **Teezwieback.** 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mehl, 10 Eier, 130 g geschnittene Mandeln, etwas Vanillezucker. Zucker und Eier werden schaumiggerührt, Mandeln und Vanillezucker dazugerührt und das Mehl daruntergesiebt. Es wird

davon ein kleiner Stollen geformt, auf ein gutbestrichenes Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und gebacken. Nach dem backen werden Scheiben geschnitten und im Ofen gelbgebäht.

45. **Nußkonfekt.** Von 70—75 Baumnüssen werden die Kerne fein verwiegt. 3 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, rührt 60 g Zucker dazu und mengt die Nüsse darunter. Auf ein gutbestrichenes Blech werden kleine Häufchen gesetzt und in mäßiger Hitze gebacken.

46. **Creme-Schnitten.** Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt, mit einer Gabel gestupft, damit es keine großen Blasen gibt, dann gut gebacken und in die Hälfte geschnitten. Eine Vanillecreme wird bereitet von $^3/_4$ Liter Milch, 8 Eiern, 250 g Zucker, $^1/_2$ Stange Vanille; dieses wird zusammen auf dem Feuer dickgerührt. Wenn die Creme erkaltet ist, wird die eine Hälfte des Kuchens damit bestrichen, die zweite darübergelegt, eine Vanilleglasur darübergegeben und Schnitten davon geschnitten.

47. **Zimt-Waffeln.** $^1/_4$ Pfund Butter wird zu Schaum gerührt; $^1/_4$ Pfund Zucker, 2 Eier, 15 g feiner Zimt werden dazugerührt und $^1/_2$ Pfund Mehl nach und nach dazugesiebt. Es werden haselnußgroße Kügelchen davon geformt, zwischen das mit Speck bestrichene Eisen gepreßt und hellbraun gebacken.

48. **Zimt-Küchlein.** $^1/_4$ Pfund Butter rührt man schaumig, gibt 5 Eigelb und $^1/_4$ Pfund Zucker dazu, rührt es gut zusammen und gibt 7 g Zimt, etwas abgeriebene Zitronenschale, $^1/_4$ Pfund geschälte und geriebene Mandeln und 180 g feines Mehl darunter. Auf dem Brett wirkt man es zu einem glatten Teig, wellt ihn messerrückendick aus, sticht runde Formen aus und backt diese auf einem bestrichenen Blech hellbraun. Nach dem backen gibt man eine Glasur darüber.

49. **Madelaine.** 8 ganze Eier, $^1/_2$ Pfund Zucker, 185 g Mehl, 125 g Butter, etwas Zitronenschale. Eier und Zucker werden in einer Schüssel auf kochendem Wasser schaumiggeschlagen ($^3/_4$ Stunden). Dann gibt man die Zitronenschale und das Mehl dazu und zuletzt die zerlassene und abge-

kühlte Butter, füllt die Masse in gutbestrichene, mit Mehl bestaubte Förmchen und backt sie hellbraun.

50. **Vanillebretzeln.** 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei. Das Mehl siebt man auf das Brett, gibt das übrige dazu und knetet alles zu einem glatten Teig, formt davon gleichmäßige Bretzeln und backt sie auf einem mit weißem Wachs bestrichenen Blech in mäßiger Hitze. Unterdessen rührt man 90 g Staubzucker, 1 Päckchen Vanillin, 1 Messerspitze Mehl mit 1 Eßlöffel kaltem Wasser gut glatt, bestreicht die gebackenen Bretzeln damit und läßt sie in der Nähe des Ofens trocknen.

51. **Buttergebackenes.** 1/2 Pfund gesiebtes Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 4 Eier werden auf dem Nudelbrett zu einem glatten Teig zusammengewirkt, dann messerrückendick ausgewellt und Formen ausgestochen. Man setzt sie auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit grobem Zucker und backt sie in mäßiger Hitze.

52. **Butter-S.** 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/4 Zucker, 6 Eigelb, etwas Zitronenschale. Die Butter wird zu Schaum gerührt, dann werden Zucker und Eier eine Weile mitgerührt, die Zitronenschale und das Mehl dazugesiebt und die Masse auf dem Brett glatt zusammengewirkt. Es werden nun halbfingerdicke und fingerlange S geformt, diese mit Eiweiß bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und auf einem gut bestrichenen Blech hellgelb gebacken.

53. **Butterbretzeln.** Es wird dieselbe Masse bereitet wie zu Butter-S. Anstatt S werden kleine Bretzeln geformt und ebenso gebacken.

54. **Cedernbrot.** 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen werden mit 1 Pfund Zucker gerührt, mit 1 Pfund geschälten und geriebenen Mandeln vermengt und dann Schale und Saft von 1 1/2 Zitronen beigegeben. Über Nacht wird die Masse stehengelassen, dann mit Zucker ausgewellt, in Vierecke geschnitten und diese auf einem mit Butter bestrichenen Blech gebacken. Nach dem backen wird folgende Glasur bereitet: 1/2 Pfund

Puderzucker wird mit dem Saft von 1 Zitrone schaumiggerührt. Die Brötchen werden damit bestrichen und getrocknet.

55. **Wespennester.** 1/2 Pfund Mandeln werden ungeschält länglichgeschnitten, dann wird 1/4 Pfund Zucker mit Wasser angefeuchtet und mit den Mandeln auf raschem Feuer gelbgeröstet. 5 Eiweiß schlägt man zu Schnee und rührt ihn mit 3/4 Pfund Zucker und 1/4 Pfund geriebener Schokolade etwa 1/2 Stunde, gibt etwas Vanille und die gerösteten Mandeln darunter und setzt von dieser Masse kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech und backt sie in mäßigheißem Ofen.

56. **Makronen.** 3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 180 g Zucker 1/2 Stunde schaumiggerührt. 120 g geschälte, geriebene Mandeln und für 3 Pfg. gestoßener Zwieback werden daruntergerührt, kleine Häufchen geformt und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech hellgelbgebacken.

57. **Makronen anderer Art.** 3 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, rührt man mit 1/2 Pfund Zucker gut schaumig, gibt 1/2 Pfund geschälte, geriebene Mandeln und etwas Vanille darunter und behandelt sie wie vorhergehende.

58. **Schokolademakronen.** 3 Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt ihn mit 1/4 Pfund Zucker schaumig und gibt 1/4 Pfund geriebene Mandeln und 1/4 Pfund geriebene Schokolade darunter, formt davon längliche Makronen und backt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech.

59. **Schaummakronen.** Der Schnee von 6 Eiweiß wird mit 1/2 Pfund Zucker auf dem Dampf schaumiggeschlagen, bis die Masse Häufchen bildet. Dann gibt man Vanille und 1/2 Pfund geschälte und geriebene Mandeln darunter. Es werden davon Makronen geformt und wie Nr. 58 gebacken.

60. **Grieß-Makronen.** Der Schnee von 4 Eiweiß wird mit 1/2 Pfund Zucker und etwas Vanille verrührt, 1/2 Pfund geschälte, verwiegte oder feingeschnittene Mandeln und 1/2 Pfund feiner Grieß werden darundervermengt. Mit dem Kaffeelöffel werden längliche Makronen auf ein bestrichenes Blech gesetzt und in mäßiger Hitze hellgelb gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

61. **Grießmakronen anderer Art.** 1/2 Pfund Zucker wird mit dem steifen Schnee von 4 Eiweiß, 45 g Grieß und dem Saft von 1 Zitrone 1/4 Stunde gerührt. Sodann mengt man 1/2 Pfund ungeschälte, geriebene Mandeln, 30 g feingeschnittenes Zitronat, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas Vanille darunter und setzt mit einem Teelöffel längliche, gleichmäßige Makronen auf ein mit Papier belegtes Blech und backt sie in mäßiger Hitze hellgelb.

62. **Hägenmark-Makronen.** Der Schnee von 3 Eiweiß wird mit 1/2 Pfund Zucker 1/4 Stunde gerührt, dann werden 1/2 Pfund geschälte und feinverwiegte Mandeln und 4 Löffel Hägenmark daruntergemengt. Davon setzt man längliche Makronen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie gelb.

63. **Zimtsterne.** 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mandeln, 4 Eiweiß, Saft und Schale einer halben Zitrone, 1 Eßlöffel Zimt. Der Schnee der Eiweiß wird mit dem Zucker 1/2 Stunde schaumiggerührt; der gestoßene Zimt wird dazugegeben und eine Weile mitgerührt. Dann stellt man 2—3 Eßlöffel davon für den Guß beiseite und rührt in das übrige die geriebenen Mandeln. Auf einem mit Zucker bestreuten Brett wird der Teig leicht ausgewellt, dann werden Sterne davon ausgestochen. Diese setzt man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bestreicht sie mit der zurückgestellten Glasur. Nachdem sie eine Weile geruht, werden sie in schwacher Hitze gebacken.

64. **Schokoladeherzen.** 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mandeln, 4 Eiweiß, Saft und Schale von 1/2 Zitrone, 1 Täfelchen geriebene Schokolade. Sie werden zubereitet wie Zimtsterne.

65. **Haselnußschnitten.** 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Haselnüsse, 4 Eiweiß, etwas Vanillezucker, Saft und Schale von 1/2 Zitrone. Die Haselnüsse werden auf einem Blech im Bratofen leicht erwärmt, bis sich die braune Hülse löst, dann geschält und gerieben. Weiteres Verfahren wie bei Zimtsternen. Statt der Sterne werden längliche Schnittchen geschnitten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

66. **Haselnußmakronen.** 1/2 Pfund Puderzucker wird mit dem Schnee von 5 Eiweiß gut gerührt; dann mengt man 1/2 Pfund geriebene Haselnüsse und etwas Vanillezucker darunter und setzt mit 1 Löffel längliche Makronen auf ein mit Zucker bestreutes Papier oder auf Oblaten. In ziemlich starker Hitze werden sie gebacken.

67. **Meringenschalen.** 6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1/2 Pfund Zucker vermischt. Mit einem Eßlöffel werden längliche Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und im abgekühlten Ofen gebacken oder vielmehr getrocknet. Zum ablösen vom Papier legt man sie auf ein nasses Brett, wonach sie sich leicht vom Papier abheben lassen. Die flache Seite der Meringen wird mit der Hand leicht eingedrückt, mit Creme oder Schlagrahm gefüllt und eine zweite Schale daraufgesetzt.

68. **Backwerk zu Eis.** 3 Eier schwer Zucker, 2 Eier schwer Mehl und 3 Eier. Zucker und Eier rührt man gut schaumig und siebt das Mehl unter rühren dazu, streicht dann die Masse dünn auf ein gutbestrichenes Blech und backt sie in heißem Ofen gelb. Dann schneidet man messerbreite Streifen davon und wickelt sie noch heiß um ein rundes Holz.

69. **Hippen.** 90 g geriebene Mandeln, 90 g Zucker, 30 g Mehl und etwas Zitronensaft werden untereinandergemengt und mit 6 Eiweiß verrührt. Davon streicht man dünne runde Blättchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt sie rasch gelb und biegt sie noch heiß über ein rundes Holz.

Warme und kalte Getränke.

A. Warme Getränke.

1. **Kaffee.** Der rohe Kaffee wird 1—2 mal durch lauwarmes Wasser gewaschen und dann zwischen 2 Tüchern gut getrocknet. Hierauf gibt man ihn in einen Kaffeebrenner oder