

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

1. Früchte mit Zucker.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

Auf $\frac{1}{2}$ Kilo frische Butter rechnet man 30 Gramm trockne Hefe, fügt man jedoch viel Mehl, Rosinen, Mandeln zc. zu, nimmt man 10—12 Gramm mehr.

Bei allen Hefenbackwerken ist zu beachten, daß Zeitverspätung niemals durch Hitze erjezt werden darf; selbst zu den einfachsten Hefenteigen müssen 3 Stunden Zeit genommen werden.

Das Rühren des Teiges oder der Eier mit Zucker muß stets nach einer Seite hin geschehen, auch darf man niemals zu rühren aufhören, ohne sich ablösen zu lassen.

Zueinem guten luftigen Kuchen ist das Schlagen des Teiges ein Haupterfordernis. Die Formen zu Radankuchen, Gugelhopfen (Bund) müssen dick mit Butter bestrichen werden, ebenso die Bleche für Zucker- oder Obstkuchen; nur beim Butter- oder Blätterteigkuchen bestreut man das Blech mit Mehl. Der Backofen muß gut durchwärmt und das Feuer gleichmäßig unterhalten werden. Ein Radan- oder Bundkuchen bedarf $\frac{3}{4}$ Stunden Backzeit und wird noch warm auf den Kuchendeckel gestürzt. Beim Servieren bestäubt man alle Kuchen noch gut mit gestoßenem Zucker.

Kleinbackwerk. Konfekt.

Das Backen des Kleinbackwerkes oder des Konfektes muß mit größter Vorsicht und Aufmerksamkeit geschehen. Als Regel gilt, daß es ausgebacken ist, sobald die Böden fest sind und das Backwerk sich gut ablösen läßt. Jedes einzelne Stück muß in einer gewissen Entfernung von dem andern zu liegen kommen, damit das Konfekt recht aufgeht und sich nicht zusammenbackt. Zu Mandelkonfekt belege man am besten die Bleche mit Oblaten; zu einfacherem Gebäck bestreiche man dieselben mit Wachs oder frischer Butter. Der Backofen muß eine gleichmäßige Hitze haben, weder zu stark, noch zu schwach geheizt sein. Zum Glasieren des Backwerkes bedient man sich eines Pinsels oder spitzen Kochlöffels und gibt das glasierte Gebäck zum Abtrocknen in einen verkühlenden Ofen.

Eingemachte Früchte.

1. Früchte mit Zucker.

Das Einmachen der Früchte erfordert eine ungemein große Aufmerksamkeit, man nehme nur erste Qualität Meliszucker oder Raffinade; Farinzucker läßt sich selten ohne Nachteile dazu verwenden. Von der Qualität des Zuckers hängt es gewöhnlich ab, ob sich das Eingemachte auf die Dauer hält. Damit die Früchte ein schönes Aussehen bekommen und nicht in Gärung geraten, muß der Zucker stets geläutert werden (Rezept 1805). Der Zucker wird nun nach der Art

der Früchte in verschiedenem Grade gekocht. (Siehe Zucker zum Breitlaufkochen, Rept. 1807 und folgende.) Läßt man das Obst öfters kochen und somit über Nacht stehen, so muß dasselbe in gut bedeckten Schüsseln von Steingut oder steinernen Töpfen mit Papier zugebunden aufbewahrt werden; ist dasselbe fertig eingekocht, so wird es in Gläsern oder Steintöpfen eingefüllt mit in Rundung geschnittenem weißen Papier, das in Branntwein getaucht wurde, belegt, mit doppeltem Papier oder Pergamentpapier gut zugebunden und an einem kühlen, nicht feuchten Orte verwahrt. Eine trockene Vorratskammer, in der es nicht friert, ist immer dem Keller als Aufbewahrungsort vorzuziehen. Sollte das eingekochte Obst während der Aufbewahrung in Gärung geraten, so koche man dasselbe unter Zuthat von etwas geläutertem Zucker nochmals kurze Zeit auf.

Angefügt muß noch werden, daß man zum Einmachen wenn möglich nur von der zweiten Frucht verwendet, da diese mehr Süßigkeit und Wohlgeschmack hat. Man rechnet gewöhnlich auf $\frac{1}{2}$ Kilo Frucht $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker.

2. Früchte in Essig.

In Essig eingemachte Früchte müssen nach Verlauf von einigen Wochen wieder nachgesehen werden; sollte der Essig gären oder zu dünn sein, so schüttet man denselben ab, kocht ihn nochmals kurze Zeit ein und gießt ihn wieder über die Früchte. Man verwende nur Weinessig dazu, da dieser sich besser hält und seltener in Gärung gerät. Ist das Obst jedoch nicht vollständig mit Essig bedeckt und angelauten oder der Essig schlecht geworden, so seigt man die Früchte ab und kocht nochmals neuen Essig mit Zucker im Verhältnisse zu einander 18 Minuten, läßt ihn vollständig erkalten, gießt ihn hiernach über die Früchte und bindet die Gläser wieder gut mit Papier zu. In Essig ohne Zucker würzt man mit verschiedenen Gewürzen, wie z. B. mit grünem Senfmehl, Meerrettig, Cayennepfeffer, Ingwer, Nelken zc.

Der Essig wird mit dem beigegebenen Zucker, Ingwer zc. kurze Zeit aufgekocht und, wenn vollständig erkaltet, über die dazu bestimmten Früchte gegossen und das Ganze wohl verwahrt.

3. Früchte in Branntwein oder Weingeist.

Bei dieser Art des Einmachens achte man darauf, daß die Früchte stets von dem Branntwein oder Weingeist überspült und die Gläser so angefüllt sein müssen, daß der Stopfen auf der Flüssigkeit aufliegt. Zum Einmachen ist nur echter Franzbranntwein zu nehmen, in welchem verderben die darin befindlichen Früchte. Das zwar reife, aber noch feste Obst wird mit einer Nadel mehrere Male durchstoßen. Dann ordnet man es in Flaschen mit weitem Halse, überstreut jede Lage dick mit Zucker, übergießt das eingelegte Obst dann mit Franzbranntwein