

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

1075. Mandelteig zu Apfelfuchen.

Nimm $\frac{1}{4}$ Kilo geschälte und fein geriebene Mandeln, 125 Gr. Butter, 375 Gr. Mehl, 3 ganze Eier und verarbeite diese Masse zu einem zarten Teig, den man 2 Messerrücken dick auswelkt und auf das bestrichene Blech legt.

1076. Kuchenteig.

125 Gr. Butter, 1 Ei, 2 Löffel voll Rahm, 1 Löffel voll Zucker, eine Prise Salz und soviel Mehl, als man bedarf, verarbeite zu einem guten Teig, welle ihn aus und setze ihn auf's Blech.

1077. Guter mürber Teig zu Obstfuchen.

Zu 570 Gr. feinem Mehl nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo Butter, 70 Gr. Zucker, reichlich $\frac{1}{2}$ Glas voll kaltes Wasser, etwas Zimmt und abgeriebene Zitronenschale; Alles gut vermengt, läßt man den Teig im Kalten stehen, wellt ihn dann aus und setzt ihn in die Form oder auf's Blech.

1078. Englischer Teig zu Obstfuchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl, 125 Gr. feinen Zucker, 125 Gr. geriebene Mandeln, 1 rohes Eidotter, 9 hartgekochte, gut zerdrückte Eidotter, 330 Gr. ausgewaschene in kleine Stücke geschnittene Butter und etwas Weißwein bereite zu einem guten Teig vor und welle ihn vor dem Gebrauche aus. Man kann diesen Teig auch zu Bittertorten gebrauchen.

1079. Feiner Mürbeteig.

Man nimmt dazu 190 Gr. feinstes Mehl, 125 Gr. frische zu Schaum gerührte Butter, 90 Gr. feinen Zucker, ein kleines Ei und etwas abgeriebene Citrone und verarbeitet diese Masse zu einem zarten Teig.

Bäckwerk.**1080. Bund, Katonfuchen oder Gugelhopf.**

1 Kilo erwärmtes Mehl rührt man in der Mitte mit 6—7 Eßlöffeln voll lauwärmer Milch und 110 Gr. in Milch aufgelöster Preßhefe, sowie etwas Salz, zu einem Vorteige an. Man bedeckt nun die Schüssel mit einem Tuche und läßt den Teig gut aufgehen oder treiben. Hierauf setzt man 6 Eier, 250 Gr. zerlassene Butter, 125 Gr. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch und einige große Rosinen zu, rührt davon einen nicht zu festen Teig, und schlägt denselben mit der

Hand so lange, bis er Blasen gibt und sich von der Hand löst, füllt ihn in eine dick mit Butter ausgestrichene, mit gehackten Mandeln und Weckmehl ausgestreute Bundform, die jedoch so groß sein muß, daß die Masse sie nur zur Hälfte ausfüllt und läßt ihn nochmals gehen. Nach dem Treiben muß der Teig dem Rande gleich stehen und wird der Bund bei gleichmäßiger Hitze im Backofen $1\frac{1}{4}$ Stunde gebacken. Um zu sehen, ob der Kuchen durchgebacken ist, sticht man vorsichtig mit einem Hölzchen hinein, kommt dieses trocken heraus, so ist der Kuchen ausgebacken. Er wird, so lange er noch warm ist, aus der Form auf einen Kuchendeckel gestürzt, zum Erkalten hingestellt, dann auf eine Platte gelegt und dick mit Zucker bestreut.

1081. Bund von Weckmehl ohne Milch.

Rühre 250 Gr. frische Butter schaumig, gib 125 Gr. feinen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone und nach und nach das Gelbe von 10 großen oder 11 kleinen Eiern bei. Ist diese Masse gut verarbeitet, fügt man 4 Eßlöffel gute Bierhefe oder 40 Gr. in Milch aufgelöste Preßhefe zu, mischt sodann das Weiße der 10 Eier, zu einem steifen Schnee geschlagen, langsam darunter, vermengt die ganze Masse mit einem Gläschen Cognak und $\frac{1}{4}$ Kilo fein gesiebttem Weckmehl, gibt sie in die gut mit Butter ausgestrichene mit Weckmehl bestreute Bundform, läßt sie nochmals gehen und bäckt sie bei gleichmäßiger Hitze 1 Stunde.

1082. Mandelbund.

125 Gr. frische Butter wird mit 200 Gr. Zucker schaumig gerührt und nach und nach werden 8 Eier, $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Lt. lauwarme Milch, 60 Gr. geschälte, geriebene, süße, sowie 30 Gr. bittere Mandeln, 4 Eßlöffel voll Bierhefe und 30 Gr. Korinthen zugesetzt und der Teig so lange geschlagen, bis derselbe Blasen hat. Fülle nun die Form zur Hälfte ein, lasse den Teig nochmals gehen und backe den Bund bei gleichmäßiger Hitze schön dunkelgelb, stürze ihn noch warm auf den Kuchendeckel und bestreue ihn mit Zucker.

1083. Mannheimer Bundkuchen.

Rühre 1 Kilo feines Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmen Milch und für 12 Pfg. Bierhefe zu einem Teige an, gib dann noch 10 zu Schaum geschlagene ganze Eier, 200 Gr. schaumig gerührte Butter, 190 Gr. Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, 60 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 100 Gr. Korinthen, Salz und eine Prise Zimmt zu und schlage die ganze Masse noch $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden, fülle sie in die gut mit Butter bestrichene, mit Weckmehl und Zucker bestreute Form, lasse sie tüchtig gehen und backe den Kuchen bei gleichmäßiger Hitze 1 Stunde lang.

1084. Bundkuchen anderer Art.

$\frac{3}{4}$ Kilo Mehl, 275 Gr. zerlassene frische Butter, $\frac{1}{2}$ Liter süße Milch, 4 ganze Eier, 50 Gr. Zucker und etwas Salz werden zu einem glatten Teig gerührt, der dann so lange geschlagen wird, bis er Blasen zieht. Gib dann für 10 Pfg. Bierhefe, 1 Gläschen Cognak, 30 Gr. große Rosinen zu, fülle den Teig in die vorbereitete Form ein, lasse ihn tüchtig gehen und backe ihn bei gleichmäßiger Hitze schön gelbbraun.

1085. Frankfurter Bundkuchen.

Man rührt 375 Gr. Butter zu Schaum, gibt 9 Eigelb und 5 ganze Eier, 225 Gr. feinen Zucker, 20 Gr. Vanillezucker, 60 Gr. in lauwärmer Milch aufgelöste Preßhefe, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und nach und nach 1 Kilo feines Mehl, etwas Salz, Zimmt, 50 Gr. ausgefernte Rosinen und 20 Gr. Korinthen darunter und läßt den Teig 1 Stunde gut aufgehen. Ist die Masse recht aufgegangen, gib man den Schnee von 12 Eiweiß leicht darunter und läßt das ganze in einer vorbereiteten Form nochmals an warmer Stelle aufgehen und bäckt den Kuchen $1\frac{1}{4}$ Stunde bei gleichmäßiger Hitze.

1086. Biskuitbundkuchen.

Rühre 375 Gr. feinen Zucker mit 14 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde stets nach einer Richtung hin, füge das Abgeriebene einer Citrone, ein Gläschen Rosenwasser, eine Prije Salz, 375 Gr. feinstes gesiebtes Weizenmehl, ein Gläschen Rum und den Schnee der 14 Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in die bestrichene und bestreute Form ein und backe das Biskuit bei gelinder Hitze 1 Stunde lang. Sollte der Teig noch etwas zu fest sein, gibt man noch 2 Eßlöffel süßen Rahm darunter.

1087. Königsbundkuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Kilo frische Butter zu Schaum, rührt nach und nach 15 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Kilo feinen Zucker, 250 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, das Abgeriebene einer Citrone, etwas Salz, 150 Gr. Sultaniinen, $\frac{1}{2}$ Kilo feinstes Mehl, 30 Gr. feinwürsig geschnittenes Citronat, $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm und $\frac{1}{4}$ Liter gute, in Milch aufgelöste Hefe darunter, und läßt das Ganze in der Schüssel tüchtig aufgehen. Vor dem Einfüllen in die Form gibt man den steif geschlagenen Schnee der 15 Eiweiß, und sollte der Teig noch etwas zu dünn sein, noch etwas gesiebtes Mehl leicht darunter und bäckt den Kuchen im mäßig heißen Ofen $1\frac{1}{4}$ Stunde. Man kann diesen feinen Kuchen nach dem Erkalten in Scheiben schneiden, auf einem Bleche im Backofen gelb rösten und zu Thee auftragen.

1088. Butterkuchen. Mürber Hefenkuchen.

Nimm von 1 Kilo Mehl die Hälfte in eine Schüssel, die andere

Hälfte stelle an einen warmen Ort, rühre nun das Mehl in der Schüssel mit $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmen Milch und 3 Eßlöffeln voll aufgelöster Bierhefe zu einem Vorteige an, schneide 250 Gr. frische Butter in dünne Scheibchen darauf und lasse diesen Teig bei gelinder Wärme gehen. Ist der Vorteig gut gegangen und die Butter weich, rührt man diese gut unter den Teig, nimmt die andere Hälfte des Mehles und 4 ganze Eier, Salz, 60 Gr. Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch darunter, schlägt den Teig, bis er sich von der Schüssel löst und stellt ihn zum zweitenmale zum Gehen an einen warmen Ort. Ist er tüchtig gegangen, nimmt man ihn auf ein gut mit Mehl bestäubtes Wellbrett, knetet ihn leicht und schnell zu einem runden dicken Kuchen, setzt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt ihn zum drittenmale gehen, bräunt ihn mit verquirtem Ei, bestreut ihn mit etwas Anis und bäckt ihn im heißen Backofen schön braun.

1089. Dickkuchen.

1 Kilo erwärmtes Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmen Milch, etwas feinem Salz, 3 Eßlöffeln voll Bierhefe, 125 Gr. Zucker, 3 Eiern, 30 Gr. Korinthen so lange verarbeitet, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Hierauf bestreicht man ein Kuchenblech mit Butter, streut es mit gesiebttem Weckmehl aus, setzt den zu einem runden dicken Laibe geformten Teig darauf, schneidet in die Oberfläche Streifen und läßt den Kuchen nochmals gehen. Nachdem er gegangen, bestreicht man ihn mit zerlassener Butter, hierauf mit verquirtem Ei und bäckt ihn bei mäßiger Hitze gelbbraun.

1090. Leipzigerbrot. Rosinenkuchen.

Man verrührt 4 ganze Eier mit 150 Gr. Zucker, mischt unter fortwährendem Umrühren 150 Gr. feines Mehl, 70 Gr. Rosinen, 70 Gr. Korinthen, einen Kaffeelöffel voll Vanillezucker, 70 Gr. feingeschnittene Mandeln, 30 Gr. geriebene Haselnüsse und den Schnee von 2 Eiweiß leicht darunter, gibt die Masse in eine längliche mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback bestreute Blechform und bäckt den Teig bei mäßiger Hitze 1 Stunde.

1091. Gefränselter Butterkuchen.

Zu einem Kuchen mittlerer Größe nimmt man $\frac{3}{4}$ Kilo Mehl in eine Schüssel, gibt 125 Gr. feinen Zucker, 3 Eßlöffel gute Bierhefe, 4 ganze Eier und das Gelbe von 2 Eiern, mit etwas Zimmt und Muskatnuß dazu, sodann 375 Gr. zerlassene Butter, rührt dieses mit lauwarmen Milch zu einem Teige an und läßt ihn an einem warmen Orte gehen. Sodann nimmt man ihn auf das Rudelbrett, arbeitet 125 Gr. gewaschene Rosinen und 30 Gr. geschälte und geriebene Mandeln hinein, verknetet ihn gut, setzt ihn als dicken runden

Kuchen auf ein bestrichenes Blech und läßt ihn nochmals aufgehen, bestreicht ihn dann stark mit zerlassener Butter und etwas Eigelb, streut grob gestoßenen Zucker darauf und bäckt ihn schön braun.

1092. Englischer Kuchen.

Rühre 250 Gr. frische Butter zu Schaum, gib sodann 8 Eigelb, eins um das andere, in die Butter, zu jedem Ei 1 Eßlöffel Zucker und 1 Kochlöffel voll Mehl, zuletzt den von 2 Eiweiß geschlagenen Schnee, 125 Gr. kleine verlesene Rosinen und das Abgeriebene einer halben Citrone hinein, bestreue das Wellbrett mit Mehl, nimm den Teig vorsichtig darauf, verarbeite ihn leicht und setze ihn, zu einem runden Kuchen geformt, auf ein bestrichenes Blech; vermenge hierauf 60 Gr. geschälte und länglich zart geschnittene Mandeln mit grobgestoßenem Zucker, streue dieses über den Kuchen und backe ihn langsam gelbbraun. Auf mit Butter bestrichenem, dicken, weißen Papier bäckt sich dieser feine Kuchen sehr schön und schmeckt zu Kaffee vorzüglich.

1093. Kaffeekekuchen.

Nimm 1 Kilo feines Mehl in eine Schüssel, rühre das innere Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmen Milch und 4 Eßlöffeln guter Bierhefe an, lasse den Teig so lange an der Wärme gehen, bis er reif ist, setze sodann 200 Gr. zerlassene Butter, etwas Salz, 3 ganze Eier und 1 Eßlöffel voll Zucker hinein und verarbeite den Teig mit der Hand so lange, bis er zähe ist und sich ganz von der Hand losschält. Alsdann läßt man ihn wieder gehen, bestreut ein Wellbrett mit Mehl, nimmt den Teig darauf, verknetet ihn tüchtig, wellt ihn dann aus, setzt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt ihn nochmals gehen. Ist er reif, so sticht man, damit er beim Backen keine Blasen zieht, mit der Gabel hinein, streut etwas Weckmehl darauf, vermischt sodann Zucker und Zimmt, streut dieses darüber, setzt Butterstückchen darauf und läßt den Kuchen bei gelinder Hitze backen.

1094. Kaffeekekuchen mit Guß.

Verarbeite einen Teig, wie in voriger Nummer angegeben ist, wenn er sodann auf dem Bleche tüchtig gegangen und gestochen ist, so bestreicht man den Kuchen mit Ei und zerlassener Butter, vermischt alsdann Zucker, Zimmt, geschälte und geriebene Mandeln, rührt dieses mit einem Eßlöffel voll süßem Rahm glatt und breitet die Masse über dem Kuchen aus, den man dann langsam gelb backen läßt.

1095. Wiesbadener Kuchen.

Rühre 250 Gr. Mehl mit ein paar Eßlöffeln voll süßem Rahm, 125 Gr. zerlassener Butter, einem Ei und etwas Salz sowie 2 Eßlöffeln voll Hefe zu einem Teig glatt an. Lasse diesen kurze Zeit auf-

gehen, wolle ihn aus und setze ihn auf das bestrichene Blech; röste sodann 4 Eßlöffel voll Mehl mit 90 Gr. Butter schön hellbraun, hierauf wird dasselbe etwas abgekühlt, über den ausgewellten Kuchen gestrichen, 125 Gr. gestoßener Zucker werden mit 8 Gr. Zimmt vermengt, über das geröstete Mehl auf den Kuchen gestreut und dieser wird gelb gebacken.

1096. Grober Mandelkuchen.

250 Gr. frische Butter rühre recht schaumig, gib nach und nach 250 Gr. feinstes Mehl, 250 Gr. feinen Zucker, etwas feingehackte Citrone, 30 Gr. geschälte und geriebene Mandeln und 4 Eier dazu. Gib alsdann die Masse in eine mit Butter bestrichene mit Zwieback bestreute Form, bestreiche sie mit Eiweiß, streue eine gute Hand voll geschälte und geschnittene Mandeln, mit Zucker gemischt, darauf, und lasse diesen Kuchen 15 Minuten in einem durchwärmten Backofen gelb backen.

1097. Mandelkuchen à la reine.

Reibe $\frac{1}{2}$ Kilo geschälte Mandeln recht fein und vermenge diese mit etwas Eiweiß; gib sodann unter 220 Gr. feinen Zucker nach und nach 12 ganze Eier und 3 Eigelb und schlage diese letztere Masse 1 Stunde mit dem Schneebesen, gib noch etwas Vanillezucker zu und zuletzt die Mandeln. Bestreiche nun die Bundform dick mit Butter, bestreue sie mit geriebenem Zwieback, fülle die Masse ein und backe sie $\frac{3}{4}$ Stunden lang in einem gut durchwärmten Backofen.

1098. Leipziger Kuchen.

Man verrührt 250 Gr. Butter leicht zu Schaum, schlägt das Gelbe von 6 Eiern, sowie ein ganzes Ei nach und nach hinein, gibt 125 Gr. geschälte und zart gestoßene Mandeln, 250 Gr. feines Mehl, 2 Eßlöffel voll gute Hefe, 5—6 Eßlöffel voll lauwarmer, süßer Milch und das gehörige Salz dazu und verarbeitet dies alles so lange, bis der Teig recht zähe ist. Hierauf bestreicht man ein rundes Blech dick mit Butter, streut Weckmehl darüber, setzt den Teig wohl geformt darauf, läßt ihn bei gelinder Hitze recht aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn bei rascher Hitze.

1099. Helenekuchen.

250 Gr. frische Butter rühre recht schaumig, schlage nach und nach 5 ganze Eier und 2 Eigelb hinein, gib 250 Gr. feinstes Mehl, 180 Gr. feinen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, sowie etwas feinen Zimmt dazu, vermenge die Masse gut, schlage einen steifen Schnee von 2 Eiweiß und rühre ihn leicht darunter. Nun gib die Masse in ein mittleres mit Butter bestrichenes Kuchenblech und backe sie bei gelinder Hitze gelb. Man kann diesen Teig auch in kleine bestrichene Förmchen füllen und gelb backen.

1100. Gußkuchen mit Vanillegeschmack.

Bereite einen feinen Hefenteig, den man, fingerdick ausgewellt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gibt; in den Rand, der etwas über das Blech hinausgehen muß, gibt man, nachdem man ihn mit Eigelb bestrichen hat, feine Korinthen, schlägt den Rand wieder zu und stellt den Teig warm. Ist er aufgegangen, bäckt man ihn in einem mittelheißen Backofen nicht ganz fertig, nimmt ihn heraus und bestreicht ihn mit folgendem Guß: Verrühre 90 Gr. feinen Zucker mit 90 Gr. geschälten, geriebenen Mandeln, 6 Eigelb und so viel fein gestoßener Vanille, daß dieser Geschmack hervortritt, menge dann den Schnee leicht darunter, bestreibe diesen Guß über den halb fertigen Kuchen und lasse ihn vorsichtig fertig backen.

1101. Feiner Mandelkuchen.

Belege ein rundes Blech mit gutem Butterteig, vermenge sodann 125 Gr. geschälte, geriebene Mandeln mit grob gestoßenem Zucker, streue dieses auf den Teig, lasse ihn etwas anziehen, backe ihn dann schön gelb und gib ihn mit Zucker bestreut zum Kaffee.

1102. Hamburger Kuchen.

1 Kilo 70 Gr. feinstes Mehl rühre mit 70 Gr. in Milch aufgelöster Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 9 Eiern und 250 Gr. zerlassener Butter an, mische nach und nach 110 Gr. feinen Zucker, etwas Salz, das Abgeriebene einer halben Citrone, sowie $\frac{1}{4}$ Kilo feine Korinthen dazu und schlage den Teig zu Blasen. Bestreibe mittlerweile die Form dick mit Butter, streue sie mit Weckmehl aus, fülle die Masse hinein, lasse sie bis zum Rande der Form aufgehen und backe den Kuchen in einem gut durchheizten Ofen 1 Stunde lang.

1103. Prophetenkuchen.

Rühre 125 Gr. feinen Zucker mit 4 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde lang, füge ein Stückchen fein gemachtes Hirschhornsalz, ein wenig Citrone und feinen Zimmt zu, schneide sodann $\frac{1}{2}$ Kilo geschälte Mandeln einmal durch und gib diese nebst $\frac{1}{2}$ Kilo feinem Mehl unter das Angerührte. Bestreibe ein Blech gut mit Butter, gib den Teig darauf und lasse ihn langsam backen. Sobald er nun aus dem Ofen kommt, schneidet man ihn in beliebige Stückchen.

1104. Ringkuchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl rühre mit $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch und für 5 Pfg. Hefe an, lasse dies gut gehen, füge sodann etwas Salz, 2 ganze Eier, 75 Gr. zerlassene Butter und 30 Gr. feinen Zucker bei und verarbeite den Teig tüchtig. Ist er nun vorbereitet, bestreicht man

das Blech mit Butter, formt einen Ring von dem Teig, setzt ihn auf das bestrichene, mit Mehl bestreute Blech und läßt ihn nochmals gehen, bräunt und bestreut ihn dick mit zerstoßenem Kandiszucker, geschälten, geriebenen oder geschnittenen Mandeln und bäckt ihn bei gelinder Hitze schön hellbraun.

1105. Französischer Rosinenkuchen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Kilo frische süße Butter mit 12 Eigelb zu Schaum, mische nach und nach $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl, 375 Gr. feinen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, etwas gestoßene Nelken und zuletzt den Schnee leicht darunter. Wasche und trockne sodann $\frac{1}{2}$ Kilo Rosinen, ebenso 250 Gr. Korinthen, gib diese vorsichtig in den Teig und lasse diesen auf einem bestrichenen Blech 3—4 Stunden langsam backen.

1106. Biskuitkuchen.

Gib 20 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Kilo feinem Zucker und dem steifen Schnee von 10 Eiweiß in eine Schüssel und rühre diese Masse auf der warmen Herdplatte 1 gute Stunde stets nach einer Seite hin. Nun mischt man langsam 250 Gr. feinstes, gewärmtes Stärkmehl, das abgeriebene Gelbe einer Citrone und zuletzt den Saft derselben leicht darunter, bestreicht die Form mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Biskuit, füllt die Masse ein und läßt sie langsam 1 Stunde backen.

1107. Baseler Kuchen.

Man rührt 250 Gr. frische Butter zu Schaum, gibt nach und nach 6 Eigelb hinzu und schlägt das Weiße zu einem festen Schnee, rührt alsdann 250 Gr. feinen Zucker, das Abgeriebene einer halben Citrone, 250 Gr. Mehl und den Schnee langsam in die gerührte Butter und gibt die Masse auf ein mit Butter bestrichenes, dickes Papier, bestreut sie mit Zucker und geschälten, geschnittenen Mandeln, bäckt diesen Kuchen bei rascher Hitze gelb und schneidet ihn sogleich in beliebige Stückchen.

1108. Schnellbund.

Rühre 180 Gr. frische Butter zu Schaum, gib nach und nach 180 Gr. Zucker, etwas Salz, 7 Eier, $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und etwas abgeriebene Citrone hinzu und schlage den Teig bis er sich von der Hand löst, mische sodann noch 20 Gr. präparierten Weinstein und 8 Gr. doppelkohlen-saures Natron hinzu, fülle die Masse in die mit Butter bestrichene mit Weckmehl bestreute Form und backe den Bund bei gleichmäßiger Hitze.

1109. Pfälzer Kuchen.

1 Kilo Mehl rührt man mit 1 Liter lauwarmer Milch und 30 Gr. aufgelöster Hefe nebst etwas Salz, 70 Gr. Sultaninen, 200

Gr. Zucker, 4 Eiern, 30 Gr. geschälten, geriebenen Mandeln und 125 Gr. schaumig gerührter Butter zu einem steifen Teig, der gut durchgeknetet wird, dann formt man einen dicken, runden Kuchen daraus, läßt ihn in dem passenden Blech gehen, bräunt ihn mit verquirltem Ei und Butter, bestreut ihn mit etwas Zucker und bäckt ihn bei mäßiger Hitze gelbbraun.

1110. Darmstädter Kuchen.

Man rührt 250 Gr. frische Butter zu Schaum, gibt das Gelbe von 4 Eiern, 1 Gläschen Rum, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 125 Gr. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm, etwas Vanille, das Abgeriebene einer Citrone, 25 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß der 4 Eier und 4 Eßlöffel voll gute Hefe dazu, verknetet die Masse gut, wellt sie auf einem mit Mehl bestreuten Brette fingerdick aus und legt sie auf ein mit Butter bestrichenen, mit gesiebtem Weckmehl bestreutes Kuchenblech, läßt den Teig an einem warmen Orte ungefähr 2 Stunden aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, streut Zucker, Zimmt und geschälte, fein geschnittene Mandeln darauf und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze gelb.

1111. Preussischer Eierkuchen.

Man rührt 180 Gr. gesiebten Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde lang, thut 60 Gr. süße und 30 Gr. bittere, geschälte und feingeschnittene Mandeln, die fein geschnittene Schale einer Citrone und 150 Gr. gesiebtes Weckmehl dazu, schlägt das Weiße von den 12 Eiern zu Schnee, rührt ihn zuletzt langsam hinein, bestreicht ein Kuchenblech dick mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt den Kuchen im Backofen gelb.

1112. Aniskuchen als Bund.

Rühre 15 ganze Eier, 5 Eigelb und 250 Gr. feinen Zucker 1 Stunde lang stets nach einer Seite hin, menge hierauf 250 Gr. Mehl, eine Hand voll gestoßenen Anis und den Schnee von 3 Eiweiß leicht darunter, gib den Teig in eine gut mit Butter bestrichene mit Weckmehl bestreute Bundform, und backe ihn bei gleichmäßiger Hitze 1 Stunde.

1113. Citronenkuchen.

Man rührt 60 Gr. frische Butter zu Schaum, gibt nach und nach 60 Gr. Zucker, 60 Gr. geschälte und geriebene Mandeln, 1 ganzes Ei und 120 Gr. feines Mehl hinzu, knetet dies gut zusammen, wellt es einmal aus, überschlägt es wieder, und wellt es messerrückendick aus; hierauf bestreicht man ein Blech mit Butter, streut es mit Weckmehl aus, legt den Teig darüber und füllt folgende Masse darauf: Nimm das Abgeriebene von 2 Citronen mit 125 Gr. feinem Zucker

und 6 Eigelb in eine Schüssel, und rühre dies $\frac{1}{4}$ Stunde stets nach einer Seite hin, gib dann 6 gestoßene Zwiebäcke oder 8 Matronen mit einer Prise Zimmt und dem Saft der 2 Citronen hinein, mische den Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter, streiche die Masse gleichmäßig über den Zuckerteig und lasse den Kuchen langsam backen.

1114. Weihnachtstolle.

Verarbeite 1 Kilo feines Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 250 Gr. zerlassene Butter, 3 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Liter gute Hefe, 250 Gr. feinen Zucker, 250 Gr. große Rosinen, 125 Gr. Korinthen, etwas geriebene Muskatnuß, Salz und das Abgeriebene einer Citrone zu einem steifen Teig, knete ihn auf dem Brette, forme eine dicke längliche Stolle daraus, setze diese aufs bestrichene Blech und lasse sie an einem warmen Orte tüchtig aufgehen. Ist die Stolle recht aufgegangen, so bäckt man sie bei gelinder Hitze gelb, nimmt sie aus dem Ofen, bestreicht sie noch warm mit zerlassener Butter und bestreut sie dick mit Zucker und Zimmt.

1115. Achte Leipziger Stolle.

250 Gr. Mehl wird mit $\frac{1}{8}$ Liter gut aufgelöster Bierhefe und ebensoviel lauwarmer Milch zu einem Vorteig abgerührt und an einen warmen Ort zum Gehen gestellt. Dann rührt man 1 Kilo Mehl mit 5 ganzen Eiern, 250 Gr. Zucker, 40 Gr. feingestoßenen, bitteren Mandeln, ein wenig Salz, Muskatblüten und abgeriebene Citronenschale mit der nötigen lauwarmen Milch zu einem festen Teige an, mischt den aufgegangenen Vorteig darunter, vermengt ihn durch Kneten mit 400 Gr. Butter, 250 Gr. großen ausgekernten Rosinen, 250 Gr. Korinthen, 250 Gr. geschälten, feinstiftig geschnittenen, süßen Mandeln, 30 Gr. feingeschnittenem Citronat und ebenso viel Pomeranzenschale, streut Mehl über den Teig, bedeckt ihn mit einer Serviette, läßt ihn an einem warmen Orte langsam aufgehen, gibt ihn dann auf ein mit Mehl bestreutes Wellbrett, formt ihn mit Mehl zu einer dicken langen Stolle, setzt diese auf ein Blech, macht 2 flache Einschnitte der Länge nach hinein, läßt sie wieder gehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen ungefähr 1. Stunde. Nimmt man die Stolle aus dem Backofen, so streut man dick Zucker mit Rosenwasser vermischt, und fein geschnittenen Mandeln darüber, sodaß es eine Halbglasur bildet.

1116. Sächsische Plunderbrezel.

Man rührt von 375 Gr. Mehl, 120 Gr. aufgelöster Hefe und der nötigen lauwarmen Milch einen Vorteig an, den man langsam gehen läßt, sodann rührt man 1 Kilo Mehl, 3 ganze Eier, 7 Eigelb, ein wenig abgeriebene Citronenschale, etwas Salz, Muskatblüte und

200 Gr. Zucker zu einem zarten Teig an, wiegt 200 Gr. Butter und den Vorteig darunter, schlägt den Teig mit der Hand so lange, bis er sich löst, deckt ihn mit einer Serviette zu und läßt ihn noch ein wenig aufgehen; $\frac{1}{2}$ Kilo Butter wird hierauf tüchtig geknetet, zu einer runden Scheibe geformt und auf einem Tuche abgetrocknet, daß keine Feuchtigkeit daran bleibt. Nun wellt man den Teig auf dem mit Mehl bestreuten Brette zu einer fingerdicken Platte aus, legt die Butter darauf, schlägt den Teig von allen Seiten zu einem Klumpen darüber, wellt ihn wieder aus und schlägt ihn so zusammen, daß die beiden Enden in der Mitte zusammen liegen. Dieses Auswellen und Zusammenschlagen wiederholt man noch zweimal, wellt dann den Teig dünn aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit 250 Gr. Korinthen, $\frac{1}{2}$ Kilo ausgekerneten, großen Rosinen, 80 Gr. geschälten und fein geschnittenen Mandeln, rollt ihn der Länge nach zu einer langen Wurst auf, formt auf dem bestrichenen Bleche eine große Brezel davon, läßt sie an einem warmen Orte noch recht aufgehen, bestreicht sie mit verquirktem Ei und bäckt sie in einem gut durchheizten Backofen schön gelb. Noch warm bestreicht man sie mit zerlassener Butter und bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker und fein gehackten Mandeln.

1117. Guter Theekuchen.

Rühre 375 Gr. frische Butter zu Schaum, mische 250 Gr. gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, etwas Zimmt und 8—10 Eigelb darunter und verknete die Masse zu einem guten Teige, den man fingerdick auswellt, zu runden Kuchen aussticht, mit verquirktem Ei bestreicht, mit Hagelzucker dick bestreut und auf einem bestrichenen Bleche bei mäßiger Hitze gelb bäckt.

1118. Theebrot.

Verarbeite 150 Gr. Zucker, 3 ganze Eier, 300 Gr. Mehl, 15 Gr. Hirschhornsalz, in einer Tasse lauer Milch aufgelöst, zu einem guten Teige und lasse ihn über Nacht stehen. Hierauf wird er fingerdick ausgewellt, mit einem $\frac{1}{2}$ Liter-Glase ausgestochen, sodann mit einer kleinen Form die Mitte herausgenommen, daß es Ringe gibt, die mit Milch und verquirktem Ei bestrichen und in einem gut geheizten Backofen gelb gebacken werden.

1119. Theebrezeln.

180 Gr. schaumig gerührte Butter wird mit 180 Gr. Zucker, 375 Gr. Mehl, 2 ganzen Eiern, 2 Eigelb, Salz, etwas Zimmt und 2 Eßlöffeln voll Hefe gut verknetet, sodann werden Brezeln geformt, diese mit Ei bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und auf bestrichenem Bleche bei gelinder Hitze gelb gebacken.

1120. Pralineküchen.

Man schneidet 250 Gr. abgezogene Mandeln länglich fein, röstet sie mit etwas Zucker kurze Zeit, läßt sie erkalten und vermischt sie mit dem steif geschlagenen Schnee von 3 Eiweiß, 200 Gr. feinem Zucker und 10 Gr. Vanillezucker. Hierauf wellt man Blätterteig dünn aus, sticht schöne runde Scheiben aus, belegt diese hoch mit der Schneemasse, streut Puderzucker darüber und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb.

1121. Schnellkaffeeküchen.

Rühre 130 Gr. frische Butter zu Schaum, menge 4 Eier, 150 Gr. gesiebtes Mehl, 1 Eßlöffel voll Hefe, das abgeriebene einer Citrone, 125 Gr. Zucker, 2 Eßlöffel laue Milch und etwas Zimmt darunter, lasse den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde an einem warmen Orte gehen, verknete ihn gut, welle ihn aus, lege ihn aufs bestrichene Blech, bestreiche ihn mit gutem Rahm, bestreue ihn mit Zucker und backe ihn schön hellbraun.

1122. Galanterieküchen.

Aus einem guten Buttermehl werden mit einem Ausstecher oder Bierglas kleine Kuchen ausgestochen, dieselben auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, mit Eigelb und süßem Rahm bestrichen und mit fein gehackten Mandeln, Hagelzucker, Zimmt und fein geschnittenen Korinthen bestreut und hellgelb gebacken.

1123. Berlom. (Französisches Theegebäck.)

Rühre 125 Gr. frische Butter zu Schaum, menge 125 Gr. Zucker, das Abgeriebene einer halben Citrone, 3 Eigelb, 10 Gr. feingehacktes Citronat, 25 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 315 Gr. feines Mehl und zuletzt den steif geschlagenen Schnee der 3 Eiweiß darunter, knete den Teig auf dem mehlbestäubten Brette, welle fingerdicke Stängelchen und forme Ringe daraus, welche dann mit zerlassener Butter bestrichen und mit grob gestoßenem Zucker bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken werden.

1124. Angelikaküchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl mit 125 Gr. zerlassener Butter, einer Tasse lauwarmer Milch, 50—60 Gr. aufgelöster Preßhefe, einer Prise Salz, 50 Gr. Zucker zu einem Teige, den man an einem warmen Orte 1—2 Stunden gehen läßt, wellt ihn dann fingerdick aus, gibt ihn auf ein bestrichenes Blech, läßt ihn noch $\frac{1}{4}$ Stunde gehen und dann kurze Zeit backen; hierauf nimmt man ihn aus dem Ofen, be-

streicht ihn mit zerlassener Butter, streut Hagelzucker, gehackte Mandeln, Citronenschale und kleine Rosinen darauf und läßt ihn dann vollends ausbacken.

1125. Kaffeekranz mit Hefe.

Rühre $\frac{3}{4}$ Kilo erwärmtes Mehl mit $\frac{3}{4}$ Litern lauwarmer Milch, 60 Gr. Zucker, 180 Gr. zerlassener Butter, etwas Salz und 3 Pöffeln voll Hefe zu einem Teige an, schlage ihn bis er sich von der Schüssel löst, menge einige Korinthen darunter und stelle ihn über Nacht warm; nimm ihn am nächsten Morgen auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, knete ihn gut, rolle 3 gleichmäßige Flechten und flechte davon einen schönen Kranz, den man auf das bestrichene Blech setzt, noch $\frac{1}{4}$ Stunde gehen läßt, mit verquirtem Ei bestreicht und im mäßig heißen Backofen bäckt.

1126. Aniskranz.

Man rührt einen Teig von 750 Gr. Mehl, etwas lauwarmer Milch und 4 Eßlöffeln Bierhefe an und läßt ihn an einem warmen Orte gehen. Ist der Teig recht aufgegangen, so fügt man 125 Gr. Zucker, 60 Gr. zerlassene Butter, 4 ganze Eier, etwas Anis und Salz bei und verarbeitet den Teig mit Mehl, bis er sich von der Hand löst, hierauf teilt man ihn in 3 gleiche Teile, rollt jeden derselben mit der mehlbestäubten Hand zu langen Flechten, slicht sie zu einem Kopfe und legt selbe auf ein bestrichenes Blech, worauf der Kopf zu einem Kranze geschlossen wird, den man dann wieder gehen läßt. Sodann bestreicht man den Kranz mit verquirtem Ei, bestreut ihn mit grobgestoßenem Zucker und feingeschnittenen Mandeln und bäckt ihn im gut durchheizten Backofen gelbbraun.

1127. Hefekranz mit Eingemachtem.

Verrühre 125 Gr. frische Butter leicht zu Schaum, gib das Gelbe von 4 Eiern, 250 Gr. feines Mehl, 2 Eßlöffel voll Bierhefe, etwas lauwarmer Milch und 2 Eßlöffel voll Zucker hinein und schlage dies zu einem leichten Teige, bedecke ihn mit einer Serviette und laß ihn gut gehen. Nimm ihn sodann auf ein mit Mehl bestreutes Brett, verarbeite ihn, teile ihn in 3 gleiche Teile, welle diese etwas auseinander, gib eingemachte Kirschen oder Mirabellen darauf, überschlage beide Seiten gegeneinander, flechte einen Kranz davon, lasse ihn wieder gehen, bestreiche ihn, bevor er in den Ofen kommt, mit verquirtem Ei, überstreue ihn mit Zucker und lasse ihn gelbbraun backen.

1128. Mädchenzöpfe.

Gib $\frac{1}{2}$ Kilo erwärmtes Mehl in eine Schüssel, füge etwas lauwarmer Milch, 2 Eßlöffel voll Bierhefe und Salz zu und rühre in

der Mitte des Mehles einen Vorteig an, den man bei gelinder Hitze gehen läßt. Hierauf gibt man die kleingehackte Schale einer halben Citrone, 2 große Eßlöffel voll Zucker, sowie Anis, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser, 30 Gr. geschnittenes Citronat, 120 Gr. zerlassene Butter und 4 Eier dazu und verarbeitet die Masse so lange, bis sie sich von der Hand löst. Lege sodann den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, rolle 3 gleichmäßige Flechten und flechte sie zu einem schönen Zopfe, den man auf ein bestrichenes Blech legt, wieder gehen läßt, mit verquirtem Ei bestreicht, mit geschälten, halbierten Mandeln belegt, mit Zucker bestreut, und in rascher Hitze gelb bäckt.

1129. Ein gefüllter Kranz.

Bereite einen guten Hefenteig, wie schon öfters angegeben, und lasse ihn gut aufgehen, wolle 3 gleichmäßige Streifen etwas dick aus, bestreue sie gut mit großen Rosinen, Korinthen, geschnittenen Mandeln und gehackter Citronenschale, schlage die Streifen wieder zu, flechte sie zu einem schönen Kranz zusammen, lasse diesen auf dem Blech noch $\frac{1}{2}$ Stunde gehen, bräune ihn, bestreue ihn mit grobgestoßenem Zucker und geschnittenen Mandeln und backe ihn bei gleichmäßiger Hitze gelbbraun. Man kann auch den gefüllten Teig gerollt auf dem Blech zu einem Ringe legen, bräunen, backen und mit weißer Glasur überziehen.

1130. Mandelkranz.

Verarbeite 250 Gr. Mehl, 200 Gr. zerlassene Butter, 125 Gr. Zucker und 3 Eier zu einem mürben Teige und stelle ihn bis zum Gebrauche in den Keller. Mittlerweile schäle $\frac{1}{2}$ Kilo süße Mandeln, lege sie 2 Stunden in frisches Wasser, trockne sie wieder gut ab und schneide sie der Länge nach recht fein. Ist der Teig recht kalt, wellt man ihn aus, legt einen Teller darauf und schneidet davon runde Platten, legt auf die Platten dann einen kleineren Teller und formt durch Ausschneiden um denselben 3 Finger breite Kränze, verknetet die abfallenden Teigstücke wieder, wellt sie aus, schneidet immer kleinere Kränze daraus und legt sie alle auf ein mit Weckmehl bestäubtes Backblech. Feuchte nun $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit etwas Wasser an, gib dann 3 Eiweiß, die Mandeln und den angefeuchteten Zucker in eine Messingpfanne und lasse dies so lange rösten, bis die Mandeln mit Glanz überzogen sind, belege die Kränze recht dick damit und backe sie bei mäßiger Hitze gelbbraun. Beim Auftragen legt man die Kränze übereinander, die kleineren immer oben auf und ziert sie mit Blättern und Blumen.

1131. Brezeln von Hefenteig.

250 Gr. feines Mehl rührt man in einer Schüssel mit lauer

Milch und 2 großen Eßlöffeln voll Hefe wie einen Spagenteig an und läßt ihn gehen. Sobald er reif ist, nimmt man 125 Gr. zerlassene Butter und nochmals 150 Gr. Mehl dazu, arbeitet dies mit etwas Salz zusammen, läßt den Teig wieder gehen, bestreut ein Blech mit Mehl, nimmt den gegangenen Teig auf ein Brett, macht Brezeln oder Ringe daraus, legt diese weit auseinander auf das bestreute Blech, läßt sie wieder gehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in frischer Hitze gelb. Werden sie nicht sogleich gegessen, ist es besser, wenn sie ohne den Zucker gebacken werden.

1132. Cannstadter Brezeln.

Nimm ein gut gewogenes $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 125 Gr. gesiebten Zucker, 60 Gr. frische Butter und etwas geriebene Zitronenschale in eine Schüssel, schlage das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schnee, gib ihn mit etwas Rosenwasser dazu, und rühre ihn mit 2 Eßlöffeln voll starke Bierhefe gut an und gieße, wenn es nötig ist, noch etwas laue Milch daran, sodasß der Teig die Dicke der Dampfnudeln erhält und laß ihn bei gelinder Hitze gehen. Alsdann nimmt man den Teig auf das Brett, verfertigt kleine Brezeln oder Ringe davon, legt sie auf ein bestrichenes Blech, läßt sie nochmals gehen, verrührt ein Ei mit etwas gestoßenem Zucker oder einem Eßlöffel Honig, bestreicht die Brezeln damit und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb. Diese Brezeln lassen sich lange aufbewahren.

1133. Brezeln anderer Art.

$1\frac{1}{2}$ Kilo Mehl rühre mit $\frac{5}{8}$ Eitern warmer Milch und einem starken Eßlöffel voll guter Bierhefe an und schlage den Teig tüchtig. Dann läßt man ihn gehen, gibt sodann $\frac{1}{2}$ Kilo Butter in eine Schüssel, rührt diese zu Schaum, fügt 125 Gr. feinen Zucker, 6 ganze Eier, etwas Salz und nochmals 1 Eßlöffel voll Bierhefe dazu, vermengt nun die ganze Masse und schlägt sie bis sie recht glatt und blasig wird. Forme dann Brezeln daraus, lasse diese wieder gehen und bestreiche sie vor dem Backen mit Ei und Zucker.

1134. Brezeln im Eisen gebacken.

Menge 125 Gr. zerlassene Butter, 3 Eier, 150 Gr. Zucker, 15 Gr. Zimmt und Mehl bis zum Zähwerden. Bestreiche das Brezeleisen recht mit Speckschwarte, gib den Teig hinein und lasse ihn schön gelb backen.

1135. Fastenbrezeln.

Bereite aus 1 Kilo Weizenmehl, einem Eßlöffel Salz und 30 Gr. in Milch aufgelöster Preßhefe einen dicken Teig, der steifer noch als ein Brotteig sein und etwas aufgehen muß, alsdann wird er so

lange geknetet, bis er glatt und klar ist. Hierauf rollt man den ganzen Teig zu einer großen Wurst, schneidet Stücke davon ab, rollt sie mit den Händen fingerdick aus und formt Brezeln, welche man in kochendem Wasser so lange sieden läßt, bis die untergesunkenen Brezeln wieder in die Höhe steigen, worauf man sie in kaltes Wasser legt, dann herausnimmt, mit Salz bestreut und am Besten im Backofen rasch backen läßt.

1136. Süßer Käsefuchen.

Quirle $\frac{3}{4}$ Liter Milch mit 10 Eigelb, 60 Gr. Zucker und einigen Eßlöffeln voll saurer Milch, gib das Gequirlte über das Feuer, rühre beständig bis es gerinnt, nimm den Käse in eine Serviette und hänge sie, damit die Molken herausziehen, an einen Nagel auf; rühre 125 Gr. Butter schaumig, gib 45 Gr. Kartoffelmehl, 60 Gr. Zucker, 45 Gr. Korinthen, ebenso viel Rosinen, $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm, den Käse und 3 Eier dazu, gib die Masse nun auf ein mit Butterteig belegtes Blech, bestreue sie mit geschälten, geschnittenen Mandeln und Zucker und backe den Kuchen schön gelb.

1137. Käsefuchen anderer Art.

Belege ein Blech mit feinem Hefen- oder Butterteig, rühre sodann 1 Kilo weißen, ziemlich trocknen Käse mit 8 Eigelb schaumig, menge 2 Eßlöffel voll Mehl, 125 Gr. leicht gerührte Butter, etwas Rahm, 60 Gr. geschälte und feingestößene Mandeln, 180 Gr. gestoßenen Zucker und 120 Gr. kleine Rosinen darunter und zuletzt den Schnee. Sollte der Teig zu fest sein, so verdünne ihn mit Rahm, gib den Käse nun leicht auf den mit Weckmehl bestreuten Teig und backe den Kuchen bei mäßiger Hitze gelb.

1138. Streuselfuchen.

Verarbeite 250 Gr. Mehl, 125 Gr. recht heiße Butter und 2 Löffel Zucker mit einander, belege ein Blech mit Hefenteig, bestreiche diesen mit Eiweiß, setze von dem gebrühten Teig Klümpchen eng aneinander und backe den Kuchen bei gelinder Hitze, bestreiche ihn noch warm mit zerlassener Butter und streue Zucker und Zimmt darauf.

1139. Kirschenfuchen.

Belege ein Blech mit einem guten, kleinfingerdick ausgewellten Butterteig, ferne sodann 1 Kilo Kirschchen aus, streue über den Teig Weckmehl und gib die Kirschchen wohl geordnet darauf; lasse nun den Kuchen kurze Zeit backen und quirle indessen 5 Eier mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, 125 Gr. gestoßenem Zucker und dem Abgeriebenen einer Citrone, nimm den Kuchen noch einen Augenblick aus dem Ofen, schütte das Gequirlte darüber, gib ihn rasch wieder in den Ofen und backe ihn vollends aus.

1140. Gewöhnlicher Kirchenkuchen.

Nachdem man einen Hefenteig bereitet hat und dieser auf dem Bleche noch gegangen ist, pflückt man schöne schwarze Kirschchen von den Stielen, legt sie auf dem Teig aus und gibt den Kuchen in den Backofen. Ist er schön gebacken, bestreut man ihn dick mit Zucker. Man kann auch folgende Masse darüber gießen: 2 Eßlöffel voll Mehl, eine Hand voll Zucker und etwas Zimmt, rühre mit ein wenig Milch glatt an, schlage 2 Eier hinein, verdünne es noch mit Milch, gieße dies über die Kirschchen und backe den Kuchen fertig.

1141. Ein Kirchenkuchen mittlerer Größe.

Bereite einen Teig aus 90 Gr. Butter, 150 Gr. Mehl, 60 Gr. gestoßenem Zucker, einem ganzen Ei, etwas Zimmt und ein wenig Wasser. Welle den Teig aus, setze ihn auf das Blech und belege ihn mit ausgesteinten Sauerkirschchen, backe den Kuchen halbfertig, nimm ihn heraus und gib folgenden Biskuitguß darüber: Rühre 3 Eigelb mit 30 Gr. Zucker schaumig, füge 30 Gr. feines Mehl, etwas Citrone und den Schnee von 3 Eiweiß dazu und streiche diese Masse leicht über die Kirschchen, dies kommt dann nochmals kurze Zeit in den Ofen.

1142. Johannisbeerkuchen.

Bestreiche ein Blech mit Butter, bestreue es mit Weckmehl, setze den Butterteig, messerrückendick ausgewellt, darauf, rühre 250 Gr. geschälte und gestoßene Mandeln, 250 Gr. gesiebten Zucker mit dem Schnee von 7 Eiweiß, fülle die Hälfte auf den Butterteig, darauf dann gut gepflückte in Zucker gelegene Johannisbeeren, decke diese wieder mit dem Reste der Masse zu und backe den Kuchen bei gelinder Hitze gelb.

1143. Johannisbeerkuchen anderer Art.

Uebergieße $1\frac{1}{8}$ Liter gut gepflückte Johannisbeeren mit kaltem Wasser, lasse dieses wieder ablaufen, vermenge die Beeren in einer Kasserolle mit 200 Gr. gestoßenem Zucker, lasse diese dünsten, bis keine Brühe mehr daran ist und stelle sie kalt. Den Blätter- oder Hefenteig auf dem Bleche bestreue dick mit Weckmehl, befeuchte ihn mit Rahm, lege die Beeren darauf und backe den Kuchen bei rascher Hitze gelb.

1144. Himbeerkuchen.

Koche $\frac{3}{4}$ Liter Himbeeren mit 1 Hand voll Zucker auf schwachem Feuer 10 Minuten, lasse sie dann auf einer Platte erkalten, lege den Butterteig auf ein bestreutes Blech und gib die Himbeeren darauf; rühre nun 125 Gr. Butter mit 6 Eigelb, 60 Gr. geschälten, geriebenen Mandeln, 1 Eßlöffel voll Weckmehl, 1 Hand voll gestoßenem Zucker,

4 Gr. Zimmt, 3 Löffel süßen Rahm, den Schnee von 4 Eiweiß zu einer zarten Masse, streiche diese über die Himbeeren und backe den Kuchen bei gelinder Hitze gelb.

1145. Ananaserdbeerkuchen.

Belege ein Kuchenblech mit einem Butter- oder Zuckerteig; nimm schöne reine Ananaserdbeeren in eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker, schüttle sie recht durcheinander, gib sie sodann wohl geordnet auf den mit Weckmehl bestreuten Teig, lege schöne Teiggitter darüber, bestreiche diese mit Ei und backe den Kuchen bei mäßiger Hitze gelb. Diesen Kuchen kann man auch von Walderdbeeren bereiten.

1146. Gerührter Weichselkirchenkuchen.

Für 4—5 Personen teint man 1 Kilo Weichselkirichen aus, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber und läßt dies über Nacht stehen. Nun bestreiche ein Blech mittlerer Größe mit Butter, bestreue es mit Weckmehl, belege es mit einem messerrückendicken Boden von Butter- oder süßem Teig, gib die gebeizten Kirichen darauf, rühre 125 Gr. geschälte, geriebene Mandeln und ebenso viel gesiebten Zucker mit 3 ganzen Eiern und 3 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde lang, nimm eine Prise Nelken, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmt, ein Stückchen klein gehackte Citrone darunter, breite dies über die Weichselkirichen aus und backe Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen gelb.

1147. Kirichen in Chemisetten.

Recht schönen, ausgelesenen, großen Kirichen kürzt man die Stiele etwas, taucht sie in einen aus Eiweiß geschlagenen steifen Schnee, sodann in feinen, gesiebten Zucker mit Vanille vermischt, bläst leicht darüber hinweg, damit nicht allzuviel Zucker daran haften bleibt, läßt die auf eine starke Platte gelegten Kirichen in einem mäßig heißen Ofen backen, und gibt sie mit Mandel- oder sonstigem feinem Kuchen warm zu Tisch.

1148. Prinzesskirchengebäck.

Verarbeite zu einem guten Teige $\frac{1}{2}$ Kilo ausgewaschene Butter, $\frac{3}{4}$ Kilo Mehl, 3 Eier, 100 Gr. gesiebten Zucker, 40 Gr. geschälte, geriebene Mandeln und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Hirschhornsalz, lasse den Teig kurze Zeit ruhen, wolle ihn sodann messerrückendick aus und stich ihn mit einem $\frac{1}{2}$ Liter-Glase zu runden Plättchen aus, bestreiche diese mit Eiweiß, setze schöne, dicke, ausgekernte Schwarzkirichen darauf, streue Zucker und gehackte Mandeln darüber und backe dieses in einem nicht zu heißen Backofen.

1149. Kirchkuchen mit Steinen.

Bestreiche ein Blech mit Butter, bestreue es mit Mehl, lege bis

an den Rand einen guten Blätterteig von ungefähr 125 Gr. Butter u., rühre 125 Gr. geschälte, geriebene und mit Rosenwasser befeuchtete Mandeln, 60 Gr. gestoßenen Zucker, 4 Gr. Zimmt und 1 Ei mit 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm glatt, breite es auf den Teig aus, lege saure und schwarze Kirichen übereinander darauf, überstreue sie mit Zucker, lege Gitter darüber, bräune dieses und backe den Kuchen schön gelb.

1150. Heidelbeerkuchen.

Nachdem man einen guten Hefenteig auf ein Blech gesetzt hat und dieser recht gegangen ist, streut man Weckmehl auf den Teig, gibt die Heidelbeeren darauf und bestreut diese, bevor man den Kuchen bäckt, mit Zucker und feinem Zimmt.

1151. Gewöhnlicher Zwetschenkuchen.

Man belege ein mit Butter bestrichenes Blech mit Hefenteig, bestreue diesen dick mit Weckmehl, schneide sodann Zwetschen der Länge nach in 4 Teile und stelle diese aufgeschnittenen Zwetschen so nahe als möglich eine neben die andere auf den Teig, streue Zucker und Zimmt darüber, sodann schneide Butterstückchen darauf und backe den Kuchen. Auch kann man die aufgeschnittenen Zwetschen dicht nebeneinander legen und, sobald der Kuchen gebacken ist, mit Zucker und Zimmt bestreuen; ebenso kann man auch den Mirabellen-, Pflaumen- und Reineclaudenkuchen zubereiten.

1152. Zwetschenkuchen feinerer Art.

Gib die zerhackten Zwetschen wohl geordnet auf ein mit Blätterteig belegtes und mit Weckmehl bestreutes Blech und gieße folgende Creme darüber: 1 Eßlöffel voll Mehl, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm, 1 Stückchen Butter und gehörig Zucker lasse zu einer Creme langsam sieden, rühre sodann 2—3 Eßlöffel voll gestoßene Mandeln, 6 Eigelb und zuletzt den Schnee dazu; streiche diese Creme über die Zwetschen und backe den Kuchen bei gelinder Hitze. Auch Mirabellenkuchen kann man auf diese Weise zubereiten.

1153. Apfelmuchen.

Zu einem Kuchen mittlerer Größe schält man 6 große mürbe Äpfel, schneidet sie zu runden, messerrückendicken Scheiben, sticht das Kernhaus heraus, belegt ein mit Butter bestrichenes Blech mit Hefenteig, legt die Apfelscheiben darauf, an Stelle des Kernhauses gibt man Rosinen mit gehackten Mandeln, Zucker und Zimmt, und bäckt den Kuchen bei rascher Hitze gelb.

1154. Apfelmuchen in Wein.

Belege ein Blech mit Buttermehl, schäle soviel mürbe, saure

Apfel und schneide sie in kleine Würfel, daß man den Kuchen halb-voll davon füllen kann; sind sie sodann gleichmäßig ausgebreitet, rührt man 90 Gr. gestoßenen Zucker und etwas Zimmt mit 4 Eiern an, gib nicht ganz $\frac{1}{2}$ Liter Wein dazu, gießt es über die Apfel, belegt sie stark mit frischer Butter und bäckt den Kuchen eine starke halbe Stunde.

1155. Apfelfuchen auf Buttermteig mit Schneeguß.

Schäle und schneide schöne mürbe Apfel kleinwürflig, koche diese in Wein, Zucker und Zimmt weich, lasse sie abrinnen und erkalten. Belege mittlerweile ein mit Weckmehl bestreutes Blech mit Buttermteig, gib die gekochten Apfel mit Korinthen darauf, überstreue diese mit geriebenem Biskuit und lasse den Kuchen halb fertig backen; schlage sodann von 3 Eiweiß einen steifen Schnee, mische Zucker darunter, nimm den Kuchen aus dem Backofen, streiche den Guß darauf und backe ihn fertig.

1156. Mannheimer Apfelfuchen.

Schäle und schneide Borsdorfer Apfel in 4 Teile, fülle das Kuchenblech mit Buttermteig aus und lege die Apfelschnitzel darauf, bestreue sie mit Zucker und backe sie halb fertig. Stoße 125 Gr. Makronen, rühre sie mit 125 Gr. Zucker sowie 6 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde, und schütte $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm mit Rosinen über die Apfel; backe den Kuchen sodann aus und bestreue ihn mit Zucker. Ein darüber gesetzter Teigdeckel schmeckt sehr gut.

1157. Traubenkuchen.

Belege ein Blech mit Buttermteig, pflücke schöne schwarze, Traubenbeeren von den Stielen ab, vermische diese mit Zucker, bestreue den Teig mit Weckmehl, gib die Trauben mit geriebenem Biskuit und Zucker darauf, schneide Teigstreifen, lege diese als Gitter über die Trauben und backe den Kuchen bei mäßiger Hitze gelb.

1158. Französischer Pfefferkuchen.

Reibe $\frac{1}{2}$ Kilo süße und $\frac{1}{8}$ Kilo bittere, geschälte Mandeln, menge 1 Stange Vanille, 15 Gr. Zimmt, 8 Gr. Nelken, 4 Gr. Cadamonen, feingestoßen, und die feingehackte Schale einer Citrone darunter, koche $\frac{3}{4}$ Kilo Honig mit 1 Kilo gestoßenem Zucker, bis beides gut vermischt ist und gieße dies kochend in die vermengte Masse, füge 30 Gr. Pottasche zu und knete den Teig mit den Händen so lange, bis er sich ausrollen läßt; welle ihn dann messerrückendick aus, stich mit einem gewöhnlichen Trinkglas runde Kuchen, lege diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie bei mäßiger Hitze schnell braun, sodas sie außen hart und trocken werden, im Innern jedoch zäh und klebrig bleiben.

Die Masse gibt 120—125 ganz vortreffliche Kuchen, die sich längere Zeit aufbewahren lassen.

1159. Blitzkuchen.

Rühre 250 Gr. Butter zu Schaum, gib nach und nach 250 Gr. feines Mehl, 125 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 4 ganze Eier und die abgeriebene Schale einer Citrone hinzu. Welle den Teig messerrückendick aus, streue Zucker, Mandeln und gehackte Citronenschale, sowie grob gestoßenen Kandiszucker darauf und backe den Kuchen, den man dann in schrägwinklige Vierecke schneidet und zu Thee austrägt.

1160. Ungarisches Theegebäck.

Vermische zu diesem Gebäck $\frac{1}{2}$ Kilo abgezogene, geschälte Mandeln mit $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, einem Stückchen Butter, $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, dem Abgeriebenen einer Citrone, sowie etwas Zimmt. Verknete nun diese Masse mit 8 Eidottern zu einem Teig, aus dem man dann Brezeln, Ringe, Sterne, Herzen, zc. formt, diese mit verquirktem Ei bestreicht, in grob gestoßenen Kandiszucker taucht, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legt und in mäßig heißem Ofen bäckt.

1161. Sandwichs zu Thee.

Welle Blätter- oder mürben Teig dünn aus, stich mit einer Form kleine Plättchen aus, lege die Hälfte auf ein Backblech und belege sie gleichmäßig mit beliebigem Confitüre, gib die andere leere Hälfte des Teiges darüber, drücke die Ränder fest zusammen und backe den Kuchen etwa $\frac{1}{4}$ Stunde lang, bestreiche ihn kurz vor dem Ausbacken mit einem Eiweiß, bestreue ihn mit Zucker und lasse ihn schön braun backen, dann erkalten und schneide ihn zu 5 cm. langen und 3 cm. breiten Streifen.

1162. Hefenschnitten.

Rühre das Innere von 250 Gr. Mehl mit einen paar Eßlöffeln voll Bierhefe und einem Glas lauer Milch zu einem Teige an, lasse ihn gehen, rühre sodann 2 ganze Eier, 45 Gr. gestoßenen Zucker und eine Prise Zimmt hinein. Ist der Teig recht verarbeitet, so nimmt man ihn auf das mit Mehl bestreute Brett, knetet ihn, schneidet davon ab, wellt sodann das Abgeschnittene dreimeßerrückendick und ebenso breit und schneidet viereckige Stücke daraus, welche man auf dem bestreuten Blech nochmals gehen läßt. Sobald sie reif sind, bestreicht man sie mit Ei, füllt die Stückchen mit großen und kleinen Rosinen, legt auf das Gefüllte ein leeres Stückchen und drückt dies am Rande fest zusammen; sodann werden sie mit Ei bestrichen, gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut aufgetragen.

1163. Schwäbische Hörnlein. (Theegebäck.)

Verquirle 6 Eidotter mit einer Tasse süßem Rahm, 90 Gr. zer-

lassener Butter und einem wallnußgroßen Stück aufgelöster Preßhese recht stark, gib etwas Salz bei und rühre soviel Mehl hinein, daß man den Teig verarbeiten kann, worauf man halbmondförmige Hörnlein daraus formt, diese auf ein mit Butter bestrichenes Backblech setzt, mit Ei bestreicht und schön gelb bäckt.

1164. Kaffeebrötchen.

Siede $\frac{3}{8}$ Liter Milch oder Wasser mit 190 Gr. frischer Butter in einer Messingpfanne ab, rühre 250 Gr. feines Mehl hinein und verarbeite den Teig recht glatt, lasse ihn in einer Schüssel erkalten, schlage 6—7 Eier hinein, bestreue ein Blech mit Mehl, setze von der Masse löffelweise darauf, bestreiche das Brot mit dem Schnee von 3 Eiweiß, bestreue es mit Zucker, Rosinen, fein gehackter Citrone und Mandeln, und backe es gelb.

1165. Kaffeeküchlein.

Mache $\frac{1}{2}$ Liter süße Milch, 190 Gr. frische Butter und 60 Gr. gestoßenen Zucker in einer Messingpfanne siedend und rühre langsam nach und nach 250 Gr. feines Mehl hinein, füge 6—7 Eier, 120 Gr. Rosinen, 30 Gr. Citronat und 60 Gr. geschnittene Mandeln bei, vermenge die ganze Masse und setze von diesen Küchlein auf ein bestrichenes Blech, bestreiche sie mit Ei und backe sie schön gelb.

1166. Schafskopf.

Rühre 125 Gr. frische Butter schaumig, gib sodann 125 Gr. geschälte Mandeln, 90 Gr. gestoßenen Zucker und 6 Eier hinzu, rühre die ganze Masse $\frac{1}{2}$ Stunde anhaltend, gib 4 Gr. Zimmt, 2 Eßlöffel Rosenwasser und $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm bei, fülle das Ganze in eine bestrichene Form und backe es im Ofen gelb.

1167. Speckkuchen.

Welle von einem Butter- oder guten Hefenteig einen Kuchen aus, lege ihn auf ein mit Butter bestrichenes, mit Weizenmehl bestreutes Blech, und lasse rings um das Blech noch einen Rand. Hierauf schneidet man 125 Gr. Speck kleinvürfelig, verrührt 2—3 Eier mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, nebst dem nötigen Salz und etwas Kümmel, gießt es über den Kuchen, streut den geschnittenen Speck darauf, sticht ihn mit dem Messer und bäckt ihn schön gelb.

1168. Grüner Speckkuchen.

250 Gr. grüner, ungesalzener Speck wird so fein als möglich geschnitten und zu einem Brei gestoßen. Hierauf reibt man 250 Gr. geschälte, geriebene und mit Rosenwasser angefeuchtete Mandeln, nimmt sie mit dem Speck und 250 Gr. feinem Zucker in eine Schüssel, rührt

dies mit 5 ganzen Eiern und 3 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde lang, fügt etwas Zimmt und 15 Gr. Citronat bei, wellt hierauf von einem süßen But-
terteig einen messerrückendicken Boden, legt ihn auf ein mit Butter
bestrichenes, stark mit Weckmehl bestreutes, rundes Blech oder auch
eine Tortenform, füllt das Angerührte hinein, bäckt es bei gelinder Hitze
und trägt diesen Kuchen, der für 6—8 Personen genügt, kalt oder
warm zu Tisch.

1169. Süßer Speckkuchen auf andere Art.

Bereite von 250 Gr. frischer Butter einen guten But-
terteig, wolle 2 gleiche Kuchen daraus, rühre 160 Gr. geschälte, geriebene
Mandeln und ebensoviel Zucker mit 3 Eiern $\frac{1}{4}$ Stunde lang, schneide
15 Gr. Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale und die Schale einer
halben Citrone klein, gib dies an die angerührten Mandeln, fülle die
Masse auf den ausgewellten Boden, breite sie darauf aus, und
lasse am Rande herum daumenbreit leer. Bestreiche das Leer-
gelassene mit verquirktem Ei, lege den andern Boden darauf.
Der Kuchen wird mit dem Backrädchen ringsum gerädelt, mit einem
Messers in der Mitte gestochen und im Backofen halb gebacken; hierauf
werden 65 Gr. Kandiszucker fein gebröckelt, ein Stückchen Citronat
und ein wenig Citronenschale kleingeschnitten, dies alles über den
halbgebackenen Kuchen, der mit Butter bestrichen wurde, gestreut und
fertig gebacken.

1170. Zwiebelkuchen.

Schneide 6—8 große Zwiebeln würflich und länglich, dämpfe
sie in 90 Gr. Butter $\frac{1}{4}$ Stunde jedoch ohne sie gelb werden zu lassen;
sind sie erkaltet, rühre etwas Kümmel, Salz, 2—3 Eier, ein Glas
saurer oder süßer Rahm und 60 Gr. würflich geschnittenen Speck
mit den Zwiebeln recht untereinander, belege ein Blech mit Hefenteig
oder gesalzenem Pasteteig, stich den Teig mit einem Hölzchen, gieße
die Masse darauf und backe den Kuchen gelb.

1171. Kuchen von frischen Bratwürsten.

Zu einem mittleren Kuchen rührt man 125 Gr. Butter schaumig,
schlägt 2 ganze Eier und von 2 Eiern das Gelbe hinein, nimmt
250 Gr. feines Mehl, 2 große Eßlöffel voll Bierhefe, 6 Eßlöffel
warme Milch, das nötige Salz und etwas Muskatnuß dazu. Ist der
Teig gut verarbeitet, läßt man ihn gehen, bratet 3 schöne, große
Bratwürste und läßt sie erkalten; bestreicht sodann ein Kuchenblech
mit Butter, bestreut es mit Weckmehl, breitet die Hälfte des ge-
gangenen, ausgewellten Teiges darin aus, schneidet die Bratwürste in
dicke Rädchen, legt sie auf dem Kuchen dicht zusammen, den übrigen
Teig darüber, schlägt den untern Teil mit dem Messer aufwärts,

läßt den Teig nochmals gehen, sticht ihn mit der Gabel und bäckt ihn in starker Hitze gelb. Auch kann man die ganzen Bratwürste in den Teig einwickeln, bräunen, backen und zu Gemüse auftragen.

1172. Kartoffelkuchen.

250 Gr. abgekochte und fein geriebene Kartoffeln, 250 Gr. geriebene Mandeln, 125 Gr. Zucker und 8 Eigelb werden glatt gerührt, das zu Schnee geschlagene Weiß der 8 Eier wird leicht darunter gemengt, der Teig in ein mit Butter bestrichenen mit geriebenem Zwieback bestreutes Blech gegeben und in einen gut durchheizten Ofen eine Stunde gebacken.

1173. Waffeln mit Hefe.

Rühre $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl mit 4 ganzen Eiern, einem Theelöffel voll Salz, einem Eßlöffel feinem Zucker, $\frac{3}{4}$ Liter lauwarmen Milch, 60 Gr. zerlassener Butter und 3—4 Eßlöffeln voll Hefe zu einem dickflüssigen Teige an und lasse ihn an einem warmen Orte gehen. Ist der Teig recht aufgegangen, legt man das Eisen über Kohlen, bestreicht es, sobald es heiß ist, innen mit zerlassener Butter und gießt von dem Teige so viel hinein, um dasselbe dünn zu bedecken. Hierauf wird das Eisen gut geschlossen, über das Feuer gelegt und nach einigen Minuten umgewendet. Sind die Waffeln gelbbraun gebacken, werden sie herausgenommen, mit Zucker bestreut und warm zu Tisch gegeben.

1174. Waffeln mit Rosinen.

Man rührt 250 Gr. Butter leicht zu Schaum, gibt nach und nach 120 Gr. feines Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter süßen Rahm, 6 Eier, 1 Prise Salz, 125 Gr. geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 125 Gr. kleine, gewaschene Rosinen, 15 Gr. klein geschnittenes Citronat, das Abgeriebene einer halben Citrone und 125 Gr. feinen Zucker dazu, mengt dies alles wohl untereinander, bäckt die Waffeln im gut bestrichenen Eisen gelb und überstreut sie beim Herausnehmen mit Zucker und Zimmt.

1175. Gefüllte Waffeln.

Rühre 250 Gr. frische Butter zu Schaum, füge 6 Eigelb, 250 Gr. feines Mehl, ein wenig Salz und 100 Gr. feinen Zucker bei, vermenge dies recht zusammen, und gib ein Trinkglas warmen, süßen Rahm mit dem Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter. Mache hierauf das Waffeleisen heiß, bestreiche es innen mit Butter, überstreiche die eine Hälfte des Eisens mit dem angerührten Teig, lasse es auf dem Feuer ein wenig anziehen, nimm es wieder ab, fülle eingemachte Kirschen oder Himbeeren hinein, und gib von der Waffelmasse darüber, lasse die Waffeln wieder einen Augenblick auf derselben Seite über dem Feuer liegen, bis der obere Teil ein wenig angezogen hat, kehre sie

nun erst um, backe sie vollends aus, beschneide sie nach dem Herausnehmen aus dem Eisen, und überstreue sie mit Zucker und Zimmt.

1176. Frankfurter Kringel.

Nimm von 1 Kilo Mehl die Hälfte in eine Schüssel, rühre es mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 70 Gr. aufgelöster Hefe sorgfältig zu einem leichten Teige an und stelle die Schüssel an einen warmen Ort zum Gehen. Ist der Teig gut aufgegangen, so gibt man 200 Gr. Zucker, 5 Eier, 8 Gr. guten gestoßenen Zimmt und bis auf einen kleinen Rest das übrige Mehl hinzu, schlage ihn mit der Hand so lange, bis er sich ganz davon ablöst, verarbeite ihn auf dem mit Mehl bestäubten Wellbrett und welle ihn nicht zu dünn aus. Ueberstreue den ausgewellten Teig sodann mit 125 Gr. Zucker, etwas Zimmt und 250 Gr. Korinthen, rolle ihn leicht zusammen, lege ihn auf ein bestrichenes Blech zu einem halbmondförmigen, offenen Kranze, lasse ihn wieder gehen, überstreiche ihn mit zerlassener Butter und backe ihn bei gelinder Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden. Nach dem Backen überzieht man ihn mit einer weißen Glasur.

1177. Ausgebakene Stöllchen.

Rühre 250 Gr. feines Mehl, 250 Gr. Zucker, 30 Gr. Kardamomen, etwas Salz, 8 Eigelb, 2 Eßlöffel voll Rahm und 1 Eßlöffel voll Cognak zu einem zarten Teige an und verknete ihn auf dem Wellbrett tüchtig, lasse ihn im Kalten 2 Stunden ruhen, rolle fingerdicke und ebenso lange Würstchen davon, wende diese in Zucker und feingestoßenen Mandeln um und backe die Stöllchen in schwimmendem Schmalz gelb, sodann werden sie auf einen Seiher mit Papier gelegt und mit Zucker bestreut aufgetragen.

1178. Weißbrot.

$1\frac{1}{2}$ Kilo Mehl rührt man mit $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmen Milch, 65 Gr. aufgelöster Hefe, 1 Theelöffel voll Zucker, einer Tasse lauwarmem Wasser, Salz und 60 Gr. zergangener Butter zu einem Teige an, stellt diesen an einen warmen Ort und läßt ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde gehen. Hierauf verknetet man ihn auf dem Brette, formt ein längliches Brot, setzt es auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt es wieder gehen, bestreicht es mit verquirktem Ei und Milch und bäckt das Brot bei gleichmäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden.

1179. Kornbrot.

Befeuchte $\frac{3}{4}$ Kilo gutes Kornmehl mit $\frac{3}{4}$ Litern kalter Milch und rühre es mit $\frac{3}{4}$ Litern siedender Milch und einem Eßlöffel voll Salz auf dem Feuer zu einem dicken Brei an, nimm diesen sodann vom Feuer und lasse ihn verkühlen; ist der Teig noch lauwarm, so setzt

man ihm 3 Eier, etwas Kümmel und einen Eßlöffel voll guter Hefe bei, verarbeitet ihn tüchtig, gibt ihn, zu einem schönen Brot geformt, in die Pfanne oder aufs Blech, läßt ihn gut gehen und bäckt das Brot bei gleichmäßiger Hitze in $\frac{3}{4}$ Stunden.

1180. Kaffeebrötchen.

120 Gr. feines Mehl rührt man in einer Schüssel mit 2 Eßlöffeln Hefe und lauwarmen Milch zu einem Vorteige an und läßt ihn gehen, sodann mischt man 375 Gr. Mehl, 125 Gr. zerlassene Butter, 3 Eier und ein wenig Salz darunter, verarbeitet ihn tüchtig und läßt ihn wieder gehen. Unterdeffen bestreut man ein Blech mit Mehl, setzt von dem Teige kleine, runde Ballen darauf, läßt sie nochmals gehen, bestreicht sie mit verquirltem Ei, streut etwas Kümmel und Salz darauf und bäckt sie bei starker Hitze gelb.

1181. Mürbe Kaffeebrezelchen.

Man nimmt 250 Gr. Mehl, 250 Gr. frische Butter, 125 Gr. Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 ganzes Ei, 2 Eigelb, 2 Eßlöffel voll süßen Rahm und einen Eßlöffel voll Bierhefe in eine Schüssel, vermengt es recht untereinander und läßt es 1 Stunde gehen. Nun formt man auf dem mit Mehl bestäubten Brette kleine Brezelchen oder Kränzchen, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit süßen, gestoßenen Mandeln und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech schön gelb.

Schmalzbäckerei und Kleinbackwerk.

1182. Fastnachtskücheln mit Hefe.

Man rührt dazu 125 Gr. frische Butter zu Schaum, gibt nach und nach 375 Gr. gesiebtes Mehl, 2—3 Eier, Salz, lauwarme Milch, 2 Eßlöffel Bierhefe und 50 Gr. Zucker dazu, schlägt den Teig bis er sich von der Hand loslöst und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Alsdann nimmt man den Teig auf das mit Mehl bestäubte Backbrett, verarbeitet ihn leicht, wellt ihn zweimeßerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen beliebige Stückchen davon oder sticht den Teig mit einem $\frac{1}{8}$ Liter-Gläschen aus, setzt die Stückchen auf ein erwärmtes Brett, läßt sie wieder gehen und bäckt sie in schwimmendem Schmalz unter öfterem Wenden gelbbraun, nimmt sie vorsichtig aus dem Fett, legt sie auf einen mit weißem Papier belegten Seiher und gibt sie warm, mit Puderzucker bestreut, zu Tisch.

1183. Fastnachtskücheln anderer Art.

Rühre 1 Kilo erwärmtes Mehl mit $\frac{3}{4}$ Litern lauwarmen Milch, 120 Gr. zerlassener Butter, 2 guten Eßlöffeln voll in Milch auf-