

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Süddeutsches Kochbuch**

**Rohr, Emma**

**Mannheim, [ca. 1888]**

Glasur oder Eis für Backwerk.

**urn:nbn:de:bsz:31-54776**

**Glasur oder Eis für Backwerk.****1573. Wasserglasur. Tortenguß.**

250 Gr. gut getrockneter, gestoßener Zucker werden mit dem Saft einer Citrone und einigen Eßlöffeln voll kaltem Wasser zu einer dick vom Löffel fließenden Glasur abgerührt und sogleich in Gebrauch genommen.

**1574. Wasserglasur anderer Art.**

Zur vorhergehenden Glasur gibt man an Stelle des Citronensaftes den Saft einer feinen, gesunden Orange.

**1575. Weiße Glasur.**

Rühre in den Schnee eines Eiweißes 125 Gr. gesiebten Zucker und den Saft einer halben Citrone  $\frac{1}{2}$  Stunde lang. Je nachdem die Glasur dicker oder dünner sein soll, nimmt man mehr oder weniger Zucker dazu.

**1576. Weiße Glasur anderer Art.**

Man koche dazu 250 Gr. feinen Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser in einer Messingpfanne zu kleinen Perlen, gießt dies in eine Tasse und stellt diese wieder in heißes Wasser bis alles Backwerk mittels eines feinen Pinsels mit der Glasur überzogen ist. Damit die Glasur schön weiß bleibt, träufelt man einige Tropfen Citronensaft hinzu.

**1577. Gelbe Glasur.**

Man bereite diese Glasur wie in vorhergehender Nummer vor; nur gibt man an Stelle des Citronensaftes das abgeriebene Gelbe einer Orange oder man löse etwas Safran mit Rum auf und gebe diese gelbe Flüssigkeit durch ein Tuch in die Glasur.

**1578. Vanilleglasur.**

Schlage einen steifen Schnee von 2 Eiweiß, menge sodann 125 Gr. Zucker und 40 Gr. Vanillezucker darunter, schlage das Ganze noch  $\frac{1}{4}$  Stunde und streiche es sogleich auf.

**1579. Grüne Glasur.**

Schlage den Schnee eines Eiweißes mit 125 Gr. Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde, wiege alsdann eine Hand voll Spinat, presse den Saft durch ein Tuch und vermenge ihn mit dem Guß.

**1580. Zimmtglasur.**

125 Gr. fein gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von einem Eiweiß  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt und 15 Gr. feingestoßener gesiebter Zimmt hinein gegeben. Sollte die Glasur zu dick sein, so gibt man noch etwas Eiweiß zu.

**1581. Rote oder auch rosa Zuckerglasur.**

Verrühre 125 Gr. geriebenen Zucker mit ungezuckertem Berberisensaft recht tüchtig; soll die Glasur eine rosa Farbe erhalten, schlägt man das Weiße eines Eies zu Schnee und gibt dann weniger Saft hinzu.

**1582. Schokoladeglasur.**

Schlage 1 oder 2 Eiweiß zu Schnee, rühre vorsichtig 60 Gr. geriebene Schokolade und 125 Gr. feinen Zucker darunter und rühre das Ganze wohl vermengt noch  $\frac{1}{4}$  Stunde.

**1583. Gefochte Schokoladeglasur.**

60 Gr. geriebene Schokolade werden mit 90 Gr. feinem Zucker und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser auf starkes Feuer gesetzt und unter öfterem Umrühren so lange gekocht, bis es sich zu Fäden spinnen läßt, dann wird die Glasur zurückgesetzt und nach einigem Verkühlen das zu glasierende Backwerk damit bestrichen oder darin umgewendet.

**Kleinbackwerk, Konfekt.****1584. Magenkonfekt.**

Man siedet  $\frac{1}{2}$  Kilo gestoßenen Zucker mit einem Trinkglase voll Wasser auf Kohlenfeuer so lange, bis es dick wird, nimm dann 8 Gr. Zimmt, 8 Gr. Nelken, etwas Muskatnuß und Kardamomem dazu, gibt 250 Gr. feingeschnittene, geschälte Mandeln und die feingeschnittene Schale einer Citrone bei, mengt alles wohl untereinander und wirft soviel Mehl hinein, daß es einen Teig zum auswellen gibt, wellt ihn hierauf stark messerrückendick aus, sticht ihn mit kleinen Blechformen aus, legt das Ausgestochene auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt es in einem mäßig heißen Backofen gelb, überzieht das Konfekt, wenn erkaltet, mit einer weißen Glasur und stellt es zum Trocknen in einen verkühlten Backofen.

**1585. Aniskücheln.**

Rühre den steifen Schnee von 3 Eiweiß, 180 Gr. gesiebten Zucker und etwas Zitronensaft  $\frac{1}{2}$  Stunde, gib nach und nach 90 Gr. feines Mehl und 30 Gr. Anis darunter, setze kleine Kücheln davon auf Oblaten, lasse sie 1 Stunde ruhen und backe sie bei mäßiger Hitze hellgelb.

**1586. Anisplätzchen.**

Man schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, gibt unter fortwährendem Schlagen 2 Eigelb, 125 Gr. Zucker, etwas Anis und 125 Gr. feines Mehl darunter, setzt mit dem Löffel Häufchen auf