

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Bäckereien.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Größe eines Hühnereies, neben einander gesetzt und in einem verköhlten Ofen langsam gebacken.

X 30. Petits Choux-Masse.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Wasser läßt man mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter auf dem Feuer warm werden, rührt alsdann $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl dazu und brennt es, über dem Feuer ab, schlägt 12 ganze Eier hinein und rührt es klar. Diese Masse kann man auf mancherlei Art verbrauchen. Man kann kleine Kuchen daraus, wie N^o 30., backen, sie alsdann auf der einen Seite aufschneiden und mit Johannisbeer-Gelée oder Kirschchen füllen; man kann sie auch zu Spritzkuchen nehmen.

B ä c k e r e i e n .

1. Englischer Schnitt.

Ein Maßchen Mehl rührt man mit einer halben Kanne Milch klar, schlägt 18 Eidotte dazu, rührt es recht steif, thut etwas Salz, Muscatnuß und gestoßenen Zucker dazu, streicht die Masse auf

eine Tortenpfanne und läßt sie in einem abgekühlten Ofen mehr trocknen als backen, denn sie darf nur wie eine Crème steif werden. Dann stürzt man sie auf ein Papier, läßt sie kalt werden, schneidet fingerlange und daumbreite Stücke davon, oder slicht sie mit einem Ausstecher rund aus, macht mit einem Federmesser 6 Einschnitte von einem halben Zoll tief, bäckt sie in Schmalz langsam aus und bestreuet sie dann mit Zucker und Zimmt.

2. Biscuit-Tourte:

Ein Pfd. fein gesiebten Zucker rührt man mit 16 Eidottern und der abgeriebenen Schaale einer Citrone bis es weiß und dick wird, streuet dann ein Pfund feines Mehl hinein, schlägt von dem Eiweiß einen steifen Schnee, rührt ihn darunter und bäckt die Masse in einer Form binnen einer Stunde in einem gelinden Ofen gahr.

3. Semmel-Biscuit.

Die nämliche Quantität Zucker und Eier wie bei N^o 2., nur daß man anstatt des Mehles, fein geriebene Semmel, $\frac{1}{2}$ Pfd. am Gewicht, und etwas gestoßenes Gewürz dazu nimmt.

X 4. Wiener Tourte.

Ein Pfd. Butter schlägt man mit 10 gelben Eiern nach und nach zu Schaum und rührt 1 Pfd. Mehl und 1 Pfd. gesiebten Zucker, nebst der auf Zucker abgeriebenen Schaale einer Citrone, mit etwas Zimmt darunter. Nachdem man Alles gut durchgerührt hat, thut man noch den Schnee von 5 bis 6 Eiweißen unter die Masse, streicht von denselben 5 bis 6 Kuchen wie zwei Messerrücken dick auf Papier, läßt sie im Ofen schön hellbraun backen und macht sie behutsam von dem Papier los; alsdann setzt man diese Kuchen über einander, streicht zwischen jeden derselben, wie ein Messerrücken dick, Johannis- oder Himbeer-Gelée, Kirsch- oder Himbeer-Marmelade abwechselnd, läßt den obersten Kuchen unbestrichen, schneidet die Tourte rund herum gleich, überstreicht den obersten Kuchen mit Zuckerguß und belegt ihn so zierlich als möglich mit eingemachten Früchten oder bunten Mandeln.

X 5. Kaiser-Tourte.

Auf dem Backtische macht man einen Teig von $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, einer geriebenen Tafel Chocolade, 2 Loth gestoßenen Zimmt und 2 Loth gestoßene

Nellen; schlägt 6 ganze Eier und 6 Dotter dazu, rollt den Teig ungefähr zwei Messerrücken dick auf, schneidet ein rundes Papier so groß wie die Tourte werden soll, legt von dem Teige einen runden Kuchen darauf, bestreicht denselben mit $\frac{1}{2}$ Pfd. eingemachten Johannisbeeren, legt einen kleinen Finger breite und einer Hand lange Streifen, welche man mit dem Rändelmesser schneidet, in zierlichen Querstücken darüber, bestreicht sie an den Seiten mit Eigelb, legt einen zwei Finger breiten Rand herum, kerbt ihn aus und bäckt die Tourte eine Stunde lang in einem gelinden Ofen.

X 6. Sand-Tourte.

Ein Pfund Butter wird mit 8 ganzen Eiern nach und nach zu Schaum gerührt, alsdann thut man auch nach und nach 1 Pfd. Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Zucker dazu, rührt Alles noch eine Viertelstunde gut durch, thut die Masse in eine blecherne Form, belegt sie oben mit eingemachten Kirschen und läßt sie im Ofen eine und eine halbe Stunde lang backen.

O 7. Brot-Tourte. X

Man rührt ein Pfd. gesiebten Zucker, 2 Loth

gestoßene Nellen und Zimmt, und eine Tafel Chocolate, die auch recht fein gestoßen und gesiebt ist, mit 12 Eidottern recht dick, schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt ihn darunter, streuet $\frac{1}{2}$ Pfd. im Ofen getrocknetes, fein gesiebtes Rockenbrot hinein und bäckt die Masse eine Stunde im Ofen.

8. Mandeln-Tourte.

Ein Pfd. im Reibstein ganz fein geriebene Mandeln rührt man mit 18 Eidottern und einem Pfunde Zucker ganz steif, und thut etwas abgeriebene Citronenschaale dazu. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt es darunter, streuet zulezt 4 Loth feines Mehl in die Masse und bäckt sie wie die vorigen.

9. Genfer Tourte.

Man rührt 1 Pfd. Butter mit 8 ganzen Eiern und 6 Dottern ab, und thut $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 12 Stück hart gekochte, im Reibstein zerriebene Eidotter, nebst einem Pfund Zucker, etwas Zimmt und der abgeriebenen Schaale von 2 Citronen, dazu. Wenn Alles gut durch einander gerührt worden ist, streicht man 5 bis 6 dünne Kuchen auf mit Butter bestrichenes

Papier, läßt sie im verschlagenen Ofen gahr backen und macht das Papier davon. Dann schlägt man 6 bis 8 Eigelbe in ein Casserol, gibt 1 Kanne sauren Rahm, 4 Loth Zucker und etwas Zimmt dazu, rührt dieses auf dem Feuer ab und läßt es kalt werden. Nun setzt man die Kuchen über einander, streicht zwischen jeden wie ein Messerrücken dick von der Crème, schneidet die Tourte umher eben, läßt etwas Tournesol in kochendem Wasser ausziehen und das Wasser einkochen, thut in das rothe Casserol $\frac{1}{2}$ Pfd. recht fein gehackte Mandeln, rührt sie darin um, daß sie roth werden, thut so viel angerührten Zuckerguß dazu, daß man es bequem streichen kann, rührt es gut durch einander, wodurch eine Pfirsichblüthen-Farbe entsteht, überzieht die ganze Tourte damit und läßt sie im verschlagenen Ofen trocken werden.

10. Nessel-Tourte.

Man kocht eine gute Marmelade von Nesseln mit etwas Wein, Zucker und Zimmt, rührt sie auf dem Feuer recht steif und läßt sie kalt werden. Dann macht man ein rundes Blatt von Blätterteig so groß als die Tourte werden soll, überstreicht die Mitte desselben eines halben Fingers dick mit der Marmelade, läßt aber am Rande einen Daum

breiten Raum, bestreicht den Rand mit geschlagenem Ei, schneidet mit dem Rändelmesser schmale Streifen von Butterteig, überflechtet die Marmelade damit, wie bei N^o 5. gezeigt worden, bestreicht die äußern Enden der Bänder mit Ei, legt einen zwei Finger breiten Rand von dem nämlichen Teige um die Tourte, zackt den Rand aus, bestreicht sie ganz mit Ei, bäckt sie im Ofen, streuet gesiebten Zucker darauf und läßt denselben im Ofen schmelzen oder glaciren. Auf diese Art macht man von jeder Frucht-Marmelade eine ähnliche Tourte. Auch von eingemachten Kirschen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Pflaumen, Aprikosen u. s. w.

11. Tourte von Erdäpfeln.

Man kocht die Erdäpfel mit der Schale ab, reibt sie auf dem Reibeisen, rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. davon mit $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, 12 gelben Eiern und 16 Loth Zucker recht dünn und schaumig, schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt es darunter und bäckt es in einer blechernen Form in einer Stunde gahr.

X 12. Gâteau Royale, Königs-Kuchen.

Zwei Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker werden mit 10 ganzen Eiern und etwas gerie-

bener Muscatnuß auf dem Backtisch zusammen-
gearbeitet, alsdann ein Ofenstück, welches zuvor in
einem gelinden Ofen gewesen, hineingethan und
wie Wafferteig, den man zum gewöhnlichen Butter-
teige nimmt, verarbeitet. Alsdann wird er ausge-
trieben, eine Scheibe Butter von circa 2 Pfd.
hineingelegt, drei und ein halbes Mal wie Butter-
teig überschlagen, in große Stücke geschnitten, jedes
Stück mit zerlassener Butter bestrichen und von ei-
nem Pfund großer Rosinen etwas in jedes Stück
gethan, der Teig zweimal über einander geschlagen,
mit Eigelb bestrichen, mit Zucker und Zimmt be-
streuet und eine gute Stunde im Ofen gebacken.

13. Döme von Mandeln.

Ein Pfund süßer Mandeln wird grob ge-
schnitten, mit 1 Pfd. Zucker in Schmalz gebacken,
mit einem Speiler wohl umgerührt, bis sie recht
schöne braune Farben haben; alsdann wird das
Schmalz abgegossen, die Mandeln über eine runde
blecherne Form gedrückt und darauf läßt man sie
kalt werden. Beim Abheben von der Form muß
man sich sehr in Acht nehmen, daß man nichts
zerbricht. Man setzt an großen Tafeln diesen Döme
gewöhnlich auf kleinere Bäckerei, welche man auf
die Schüssel garnirt, damit er sich besser auf der
Tafel ausnimmt.

14. Carlsbader Collatschen.

Ein Pfund Butter rührt man mit 2 ganzen Eiern und 4 Dottern ab, thut nach und nach 2 Pfd. Mehl hinzu, gibt hernach einige Eßlöffel Hefen und eben so viel Rahm, nebst etwas geriebener Muscatnuß, dazu, schlägt Alles gut durch einander, setzt Häufchen von einem guten Eßlöffel auf ein Backblech, läßt sie bei gelinder Wärme aufgehen, bestreicht sie hernach mit steifem Schnee von Eiweiß, legt etwas eingemachte Kirschen auf jede Collatsche, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie im Ofen gahr backen.

15. Abgetriebene kleine Kirschkuchen.

$\frac{5}{4}$ Pfd. Butter wird mit 4 ganzen Eiern und 6 Dottern nach und nach zu Schaum geschlagen, einige Löffel Hefen, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein geriebene Mandeln, ein Löffel Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gesiebtes Mehl werden dazu gethan, und man läßt es darauf an einem warmen Orte eine Weile aufgehen. Hernach werden kleine Pains mit dem Löffel auf ein Backblech gesetzt, mit Schnee bestrichen, eingemachte Kirschen darauf gelegt und in einem gelinden Ofen gebacken. Zur Zeit der frischen Kirschen kann man solche dazu nehmen, sie ausge-

fernt unter die Masse thun und so mitbacken.
Saure Kirschen geben den angenehmsten Geschmack.

16. Kirsch-Tourte mit saurem Rahm.

Man schneidet einen runden Boden von But-
terteig so groß als die Tourte werden soll, bestreicht
den Rand mit Ei, legt eine $1\frac{1}{2}$ Finger breite Streife
von Butterteig darum, rangirt ausgekernte saure
Kirschen dicht neben einander inwendig in die Tourte,
bestreuet sie mit Zucker und Zimmt, bestreicht den
Rand mit Ei und setzt die Tourte in den heißen
Ofen. Dann schlägt man 2 ganze Eier und 3
Dotter aus, gibt $\frac{1}{2}$ Kanne sauren Rahm und et-
was Zucker dazu und schlägt es gut durch einander.
Wenn man die Tourte so lange gebacken hat, daß
der Rand völlig in die Höhe gegangen ist, zieht
man sie im Ofen hervor, gießt mit einem Anrichte-
löffel so viel von dem Rahmguß darüber, als darauf
bleiben kann, schiebt sie wieder behutsam in den
Ofen, läßt sie eine Viertelstunde backen, zieht sie
wieder hervor, gibt noch etwas Guß darüber, läßt
sie dann noch eine Viertelstunde backen, bestreuet sie
mit fein gesiebttem Zucker und hält eine heiße Schau-
fel darüber. Auf diese Art macht man sie auch
von geschälten Pflaumen, wozu man aber nicht so
viel Zucker nimmt.

17. Tourte Frangipane.

Einige Eßlöffel voll Mehl werden mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern klar gerührt, hernach thut man $\frac{1}{2}$ Kanne Sahne, 1 Loth gestoßene Drangensblüthen, etwas Zimmt, Macisblüthe und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu, rührt es auf dem Feuer ab, so daß es nur anzieht und nicht völlig gahr wird, rührt noch 4 Loth fein geriebene Mandeln und einige fein gestoßene bittere Makronen darunter, macht eine Tourte von Blätterteig mit einem etwas hohen Rande, füllt die Crème kalt hinein und bäckt sie gehörig gahr. Wenn sie kalt geworden ist, überstreicht man die Crème mit Johannisbeer-Gelée.

18. Aepfelsinen-Tourte.

Von 8 schönen großen Aepfelsinen schält man die gelbe Schaale ganz dünn herunter und schneidet sie in dünne Filets, kocht sie im Wasser recht weich, gießt sie alsdann ab, thut noch einmal frisches Wasser darauf und läßt sie bis den andern Tag stehen. Das Fleisch der Aepfelsinen, nachdem man die weiße Schaale rein davon getrennt hat, schneidet man in Scheiben und macht sorgfältig alle Kerne heraus; dann drückt man die gelbe Schaale gut

aus, vermischt sie mit den Scheiben, macht einen Boden von Butterteig, überlegt sie damit, bestreuet sie dick mit gesiebtem Zucker, bandirt sie so geschwind als möglich, befördert sie sogleich in den heißen Ofen und glacirt sie, wenn sie gebacken ist, schön mit Zucker.

19. Brioche.

Drei Viertel Pfd. Mehl wird mit einigen Löffeln Hefen angemacht und an einen warmen Ort gestellt, daß es aufgehen kann. Sobald dieses Hefenstück um die Hälfte aufgegangen ist, so werden 2 $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mit 2 Loth Salz, 2 Pfd. Butter und 12 Eiern zusammen gewirkt und dann mit dem Hefenteig geknetet; hernach läßt man ihn in einem Tuche, das man mit Mehl bestreuet hat, 10 bis 12 Stunden langsam aufgehen. Zuletzt nimmt man ihn aus dem Tuche, bricht ihn aus einander, thut 1 Pfd. fein geschnittenen Citronat darunter, arbeitet ihn wieder zusammen, läßt ihn einige Stunden ruhen und bäckt ihn in einer runden Form im heißen Ofen.

20. Gâteau à la Madeleine. X

Ein Pfd. Mehl, 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd.

lauwarme Butter, etwas feine Pomeranzenblüthen und fein geschnittene Citronenschaalen werden mit sechs Eiern wohl zusammengerührt, in eine mit Butter ausgestrichene Toarten-Form gethan und in einem nicht gar heißen Ofen gebacken.

21. Gâteau de Savoye.

Ein und ein Viertel Pfd. fein gesiebter Zucker wird mit 12 Eidottern zu Schaum geschlagen; das Eiweiß schlägt man zu Schnee, thut es nach und nach mit $\frac{3}{4}$ Pfd. fein gesiebten und getrockneten Mehls und dem auf Zucker Abgeriebenen einer Citrone in den Zucker, thut ihn in eine mit Butter ausgestrichene Form, überzieht ihn mit Zucker und Mehl und bäckt ihn in einem mittelmäßig heißen Ofen.

22. Englischer Königin-Kuchen.

Ein Pfd. Butter rührt man mit 12 Eidottern ab, thut 1 Pfd. gesiebten Zucker und 1 Pfd. feines Mehl, nebst abgeriebener Citronenschaale und Zimmt dazu, so wie auch $\frac{1}{2}$ Pfd. gut gewaschene und am Feuer getrocknete Korinthen, rührt zuletzt den Schnee von 6 Eiweißen dazu und bäckt ihn 2 Stunden in einer mit Butter bestrichenen Form.

23. Stangen-Kuchen.

Man rührt $2\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 40 Eidottern ab, rührt $2\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Zucker und $2\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl darunter, nebst einigen gestoßenen Nelken, Zimmt, Macisblüthe und der Schale von 4 Citronen, schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt $\frac{2}{3}$ davon unter die Masse, und ganz zuletzt $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm. Das Stangen-Kuchenholz, nachdem es am Spieß befestigt ist, umwindet man mit Papier und Bindsaden, bestreicht es dick mit Butter, und wenn dieselbe zu schäumen anfängt, trägt man den festen Guß auf, bäckt ihn gehörig gahr, fährt so damit fort, bis die Masse verbraucht ist, und fängt jedesmal die herabfallende Masse sorgfältig auf, damit die Hitze des Feuers sie nicht vertrocknet. Wenn der letzte Guß schön gelbbraun gebacken ist, nimmt man ihn behutsam ab. Man kann ihn 8 Tage zuvor machen, wodurch er besonders mürbe wird.

24. Abgerührter Topfkuchen.

Ein Pfd. Butter rührt man mit 10 ganzen und 5 gelben Eiern ab, welches aber im Warmen geschehen muß, thut nach und nach 1 Pfd. warm gestelltes Mehl dazu, nebst der auf Zucker abgerie-

benen Schale einer Citrone, etwas Zimmt und Macieblüthe. Einen Unrichtelöffel voll dicken weißen Hefens und halb so viel Rahm rührt man lauwarm zuletzt darunter, schlägt es gut durch einander, thut die Masse in eine mit Butter bestrichene Form nur halb voll, läßt ihn in gelinder Wärme aufgehen, bäckt ihn in einer Stunde gahr und bestreuet ihn nachher dick mit Zucker.

Verschiedene Arten von Teigen zu verfertigen.

1. Angebrannter Teig für harte Pasteten.

Nach der Größe der zu machenden Pastete nimmt man 6 oder 8 Pfd. ordinaires Weizenmehl auf den Backtisch, macht in der Mitte ein Loch, thut in dasselbe $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, macht mit kochendem Wasser einen steifen Teig davon, knetet ihn mit aller Gewalt so lange, bis er die Steife hat, daß er beim Dressiren aufrecht stehen bleibt, damit man ihm jede beliebige Form geben kann.