

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Kleine Bäckereien.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

gedrühret und wieder in kaltes Wasser gelegt. Hernach kommen sie in Fadenzucker; man läßt ihn mit den Drangen aufkochen und thut Alles in ein Geschirr. Den andern Tag wiederholt man es und kocht so einige Tage den Zucker jedesmal stärker und zulezt zum Perlzucker ein, dann läßt man die Drangen abtropfen und thut sie in Schachteln.

Kleine Bäckereien.

1. Prinzessin-Törtchen.

Man zerläßt 1 Pfd. frische Butter und rührt solche mit 12 Eidottern und 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker recht schäumig; $\frac{1}{2}$ Pfd. süßer Mandeln stößt man mit etwas Eiweiß in einem Mörser recht fein, nebst der abgeriebenen Schale von 6 Citronen, 2 Loth gestoßenen Zimmt, 6 Nelken, $\frac{1}{2}$ Quentchen Cardamomen und 1 Pfd. feines trocknes Mehl; rührt Alles gut unter die Butter und thut zulezt den Schnee von 4 Eiern darunter. Das Backblech wird mit Papier belegt, die Masse mit einem Löffel in kleinen Häufchen von der Größe eines Guldens,

doch nicht zu enge an einander, darauf gesetzt, mit zerschlagenem Eiweiß mittelst eines Pinsels leicht bestrichen, mit Zucker und fein gehackten Mandeln bestreuet und bei gelinder Hitze anderthalb Viertelstunden gebacken.

2. Portugiesische Kuchen.

Ein Pfd. frische Butter läßt man langsam zergehen und rührt nach und nach 5 ganze Eier und 4 Dotter, nebst $\frac{3}{4}$ Pfd. fein gesiebten Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone darunter. Wenn die Masse anfängt schäumig zu werden, rührt man 1 Pfd. fein gesiebtes Mehl nach und nach darunter; dann werden kleine Pastetennäpfchen mit zerlassener Butter inwendig bestrichen, mit der Masse halb angefüllt, auf ein Backblech gesetzt und eine halbe Stunde gebacken.

5. Bischofs-Kuchen.

In einem Asch wird 1 Pfd. abgklärter Butter mit 50 Eidottern schäumig gerührt, doch so, daß jedes Dotter einzeln nach und nach darunter gerührt wird. Dann thut man das Abgeriebene einer Citrone auf Zucker, $\frac{1}{2}$ Quentchen gestossener Muscatblumen und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl da-

zu. Man bestreicht kleine Förmchen mit Butter und bäckt sie bei gelindem Feuer. Sie müssen während des Backens oben etwas auffpringen.

4. Londner Kümmel-Kuchen.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker auf einen Backtisch, rührt es mit einem ganzen Ei und einem Dotter zusammen, als wenn man Nudeln machen wollte, psückt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter in Stückchen darunter, thut 1 Loth gewaschenen und wieder getrockneten reinen Kümmel dazu und arbeitet es zu einem Teig. Diesen treibt man Messerrücken dick, jedoch so egal wie möglich, aus, schneidet mit dem Rändelmesser viereckige Kuchen von der Breite eines Kartenblattes, thut solche auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt solche eine gute Viertelstunde bei mäßiger Hitze, bis sie schön goldgelb sind.

5. Kleine Mandelkuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird mit 3 ganzen Eiern und 3 Dottern abgerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. gestossener Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, nebst etwas Zimmt und Citronenschaale, darunter gerührt, davon setzt man Häufchen wie ein

Ei groß auf Papier, bestreicht sie mit Ei, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie backen.

X 6. Echaudés.

Man thut 2 $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl auf einen Backtisch, macht in der Mitte ein Loch, schlägt 9 ganze Eier und 3 Dotter hinein, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, etwas weniges Salz und eine halbe Tasse voll Franzbranntwein dazu, macht einen Teig davon, arbeitet ihn mit Gewalt 10 bis 12 Mal durch, daß er sich von der Hand und dem Tische löst, macht ihn rund und läßt ihn im Keller in einem Tuche bis den andern Tag liegen; dann treibt man ihn wie einen guten Finger dick aus, schneidet zwei Finger breite Streifen davon und dann viereckige Carrées, drückt mit dem Finger alle 4 Seiten etwas ein, wirft sie in einen Kessel voll kochenden Wassers, läßt sie 5 Minuten kochen, hebt sie in ein Geschir mit kaltem Wasser, läßt sie einige Stunden darin stehen, trocknet sie mit einem Tuche ab, wendet sie in geschlagenem Ei um, bäckt sie auf der bloßen Platte in einem ziemlich heißen Ofen und glacirt sie hernach stark mit Zucker.

7. Kleine Sahnen-Kuchen.

Unter 1 $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl pflückt man 1 Pfd.

Butter, schlägt 1 ganzes Ei und 2 Dotter dazu, nebst einem Unrichtelöffel voll dicken Rahms, stößt davon einen Teig an, läßt ihn einige Stunden im Keller liegen, rollt ihn ganz dünn aus, sticht kleine runde Kuchen davon, bestreuet sie dick mit gesiebtem Zucker und bäckt sie.

8. Zuckerkränze.

Man setzt $\frac{1}{4}$ Pfd. abgklärte Butter aufs Feuer, passirt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl darin und rührt gleich heiß 3 ganze Eier und 4 bis 5 Dotter dazu. Wenn der Teig kalt ist, dressirt man auf dem Backtische kleine Kränzchen davon, bestreicht sie mit Ei, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie langsam backen. Dergleichen Gebäckenes kann immer einige Tage voraus gemacht und im Trocknen gut erhalten werden.

9. Honigkränze.

Von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Honig, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl und 3 Eidotter macht man einen Teig, rollt ihn wie einen halben Finger dick aus, sticht mit einem Ausstecher, von der Größe einer Theekuppe Kuchen davon, sticht mit einem kleinern Ausstecher aus der Mitte dersel-

ben etwas heraus, wodurch ein Kranz entsteht, bestreicht diese Kränze mit Eiweiß, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie backen.

10. Wiener Hufen.

Man rührt 1 Pfd. Butter mit 5 ganzen Eiern und 5 Dottern ab, rührt nach und nach 1 Pfd. feines Mehl, einige Eßlöffel voll dicken Hefen und eben soviel Rahm darunter, nebst der Schale einer Citrone auf Zucker abgerieben. Dann rollt man den Teig auf einem etwas gewärmten Backbrette aus, schneidet Viertelellen lange und drei Finger breite Streifen davon, legt eine Streife Himbeer- oder Kirschmarmelade darauf, schlägt diese so in den Teig, biegt sie krumm in Form eines Hufeisens, läßt sie bei sehr gelinder Wärme behutsam aufgehen, (damit ja die Butter nicht schmilzt) bestreicht sie mit Eiweiß, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie backen.

11. Wiener Kollatschen.

Ein Pfund Butter wird mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern abgerührt; alsdann thut man 1 Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, die Schale einer Citrone und etwas Zimmt dazu, läßt die Masse im

Keller etwas steif werden, streuet Mehl auf einen Backtisch, schüttet die Masse darauf, schneidet Stücken davon wie ein Ei groß, drückt sie auf einem Bogen Papier mit der Hand auseinander, daß es kleine Kuchen werden, schlägt von 3 Eiweißen einen steifen Schnee, rührt das Gelbe darunter, bestreicht die Kuchen etwas dick damit, bestreuet sie mit fein gehackten Mandeln, welche mit Zucker vermischt sind und bäckt sie schön gelb. Auch kann man die Hälfte davon mit Rosinen, auch einige bloß mit Zucker und Zimmt bestreuen.

12. Ulmer Brot.

Von 10 Eiern wird das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen, dann die Dotter, nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker hinzu gethan, und nun die Masse auf einem schwachen Kohlenfeuer warm geschlagen bis solche recht ausquillt; dann werden 12 Loth feines Mehl und eine Muscatnuß darunter gethan und wieder kalt geschlagen. Die Masse wird auf lange Streifen Oblate mit einem Messer gestrichen, mit recht fein geschnittenen Mandeln, wie auch mit Zucker, bestreuet und bei raschem Feuer gebacken.