

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

Schnee-geschlagen und 18 Loth Mehl mit dem Schnee leicht darunter gemengt. Man kann den Teig auf ein großes Kuchenblech füllen und läßt ihn bei gelinder Wärme im Ofen backen. Ist diese Torte gebacken, so wird dieselbe den andern Tag in vier gleiche Theile geschnitten. Soll sie sogleich gefertigt werden, so wird der Teig in vier gleiche Bleche gethan und jedes besonders gebacken. Wenn sie gebacken sind, so wird auf einen dieser Kuchen 3 bis 4 Löffelvoll Arak oder Rum gegossen, und dann Himbeeren, Johannisbeeren oder dergleichen darauf gestrichen. Der andere Kuchen wird dann darauf gelegt, dann wieder mit Arak oder Rum begossen, und mit Quitten-Marmelade ebenfalls bestrichen. Der vierte Theil wird vollends darauf gesetzt. Die Torte, welche über den andern Tag stehen bleiben muß, wird ebenfalls auf diese Art zubereitet. Etwas Eierweiß mit Zucker und 2 Löffelvoll Arak werden eine halbe Viertelstunde gerührt und auf den obersten Theil gethan, welcher mit einem Messer glattgestrichen wird. Dieses wird sodann in einem warmen Ofen getrocknet. Nach dem Trocknen können verschiedene Verzierungen darauf gemacht werden.

493. Crocant.

$\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln, von denen die Hälfte in längliche Stückchen geschnitten und die andere Hälfte fein verwiegt wird, kommen in einer Casserole zum Feuer und werden darin gerührt, bis es sich zusammenballt. Dann nimmt man eine blecherne Form, schmiert sie mit Del aus und drückt dann die Masse mit einem Löffel, welcher ins kalte Wasser getaucht wird, hinein, man läßt es ein wenig darin, dann wird es auf eine Platte gestürzt. Man kann darauf eine Verzierung von Glacé machen.

Kuchen.

494. Kaiser-Kuchen.

Der Kaiser-Kuchen wird gemacht, wie die Marktorte, nur daß man statt des Ochsenmarks, Butter und statt 6, 8 Eier nimmt, und das Tortenblech darf auch nicht mit Teig ausgelegt werden.

495. Aprikosen-Kuchen.

In ein Kuchenblech legt man geriebenen Teig, streut eine Handvoll Zucker und eben so viel gestoßene Mandeln darauf, dann schneidet man Aprikosen auf, nimmt die Steine heraus und setzt sie schön auf den Teig, streut wieder Zucker darauf und backt es.

496. Pfirsich-Kuchen.

Wie die Aprikosen-Kuchen.

497. Zwetschgen-Kuchen.

Ebenso.

498. Pflaumen-Kuchen.

Ebenso, nur kommt mehr Zucker dazu.

499. Mirabellen-Kuchen.

Wie Aprikosenkuchen.

500. Apfel-Kuchen.

Wird wie Apfel-Torte gemacht, nur thut man keinen Guf darauf und zu dem Zucker, gestosene Mandeln, oder statt Mandeln und Zucker nimmt man, wenn man übrig hat, gestosenes Confect.

501. Wiener Apfelfuchen.

Man belegt ein mit Butter bestrichenes und mit Weckmehl bestreutes Blech mit Butterteig, schält so viel saure mürbe Äpfel und schneidet sie in kleine Würfel, daß man den Butterteig damit halbvoll füllen kann. Wenn sie halb weich sind, nimmt man 4 Loth gestosenen Zucker, 2 Loth Mandeln und etwas Vanille, nebst 4 verschlagenen Eiern und $\frac{1}{4}$ Schoppen Wein, gießt es über die Äpfel und läßt es schön gelb backen bis es fest ist.

502. Gewöhnlicher Kirschen-Kuchen.

2 Pfund Kirschen werden abgezupft und sauber gereinigt. Dieser Kuchen wird wie der Heidelbeerkuchen zubereitet.

503. Kirschen-Kuchen anderer Art.

Man nimmt ein starkes halb Pfund feines Mehl nebst 4 Loth gestiebten Zucker und 3 Eßlöffelvoll gute Bierhese in eine Schüssel, thut 2 ganze Eier nebst dem Gelben von einem andern Ei, ein wenig warme Milch und 4 Loth frische, warm gemachte Butter dazu und verfertigt hiervon einen leichten Teig zum Auswallen. Hierauf bestreicht man ein rundes, mit einem Hande versehenes Blech mit Butter, bestreut es mit Weckmehl, wallt von dem Teig, wenn er ein wenig gegangen ist, einen runden Kuchen, legt ihn in das Blech, vermengt 2 bis 3 Pfund halb saure und süße ausgesteinte Kirschen mit einer Handvoll Zucker und ein wenig Zimmt, drückt sie nach einer Viertelstunde fest aus, breitet sie auf dem Kuchen auseinander und kocht den zurückgebliebenen Saft ganz kurz ein. Nun rührt man 6 Loth gestosenen Zucker, eben so viel verlassene Butter mit dem Gelben von 6 Eiern und einen halben Schoppen saueren Rahm an, nimmt den gekochten Kirschensaft dazu, gießt

ihn über den Kuchen und backt den Kuchen im Ofen. Erdbeer- und Himbeer-Kuchen wird auf dieselbe Art zubereitet.

504. Kirschen-Kuchen anderer Art.

Es wird ein Kuchenblech mit Buttermilch ausgelegt, hierauf 2 Pfund Kirschen gereinigt, auf den Teig gelegt und etwas feiner Zucker darauf gestreut; der Kuchen wird dann im Backofen halb gebacken und ein Guß darauf gemacht. Nun läßt man 2 Loth Butter in einer kleinen Casserole vergehen, mengt 4 Loth Mandeln, 4 Loth feinen Zucker, ein Löffelchen voll Zimmt, 3 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ Glas weißen Wein unter einander und gibt dies auf den Kuchen; hierauf wird er nochmals im Ofen gebacken, bis er fest ist.

505. Dicker Kirschen-Kuchen.

Man weicht für 4 Kreuzer Milchbrod in Wasser mit Milch vermengt ein, dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, thut das Brod, von welchem die Kruste weggemacht und gut ausgedrückt wird, nebst 8 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Zimmt, Nelken und 4 Loth gestossenen Mandeln dazu, schlägt dann von 8 Eierweiß einen Schnee, thut ihn nebst 2 Pfund halb großen, von den Stielen gezupften schwarzen Kirschen dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Reibbrod ausgestreute Form und backt es.

506. Dicker Kirschen-Kuchen anderer Art.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird weiß gerührt und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und mit einem Eiweiß gestossenen Mandeln recht gerührt, auch werden Citronat, Pomeranzenschale, Zimmt und 8 Eigelb dazu gegeben; dann schlägt man von 8 Eierweiß einen Schnee, thut ihn mit 2 Pfund ausgesteinten Kirschen dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Reibbrod ausgestreute Form und backt es.

507. Dicker Kirschen-Kuchen anderer Art.

Nicht ganz 1 Schoppen Milch läßt man kochen, dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Gries hinein, wenn es dick ist, thut man 6 Loth Butter dazu und läßt es schön aufdampfen und dann erkalten, rührt dann 8 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und etwas Salz hinein, dann schlägt man von 8 Eierweiß einen Schnee und mengt ihn nebst 2 Pfund Kirschen leicht darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Reibbrod ausgestreute Form und backt es.

508. Heidelbeer-Kuchen.

Man legt ein Kuchenblech mit geriebenem Buttermilch aus, dann werden 4 ganze Eier mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch verschlagen, und mit 4 Loth Mandeln, 6 Loth fein gestossener Zucker, 1 Casselöffel

voll gestosener Zimmt, zusammengerührt. Zuletzt werden 2 Schoppen gereinigte Heidelbeeren schnell darunter gerührt, auf den But-
terteig geschüttet und schön gelb gebacken.

509. Heidelbeer-Kuchen anderer Art.

Wie beim vorhergehenden wird ein Kuchenblech mit But-
terteig ausgelegt; in dasselbe werden 2 Schoppen trockene Heidelbeeren
eingelegt, 4 Loth feiner Zucker, 4 Loth fein gestosene Mandeln,
oder statt dessen vier Stückchen fein gestosener Zwieback und Zimmt
untereinander gemengt, über die Heidelbeeren gelegt und im Ofen
gelb gebacken.

510. Magdalena-Kuchen.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, schlägt 7 Eiergelb und
12 Loth Zucker dazu und rührt es eine halbe Stunde. Nach diesem
nimmt man die Schale einer halben Citrone, schneidet sie in kleine
Stückchen, eben so auch $\frac{1}{2}$ Quentchen Muskatblüthe. Hernach
wird das Weiße von 4 Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen,
12 Loth Mehl wird leicht unter diesen gemengt; dann wird ein
Kuchenblech mit Butter bestrichen, die Masse hinein gebracht und
in gelinder Ofenhitze gebacken.

511. Leipziger-Kuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter weiß, bringt 4 Eiergelb und 3
ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und zart gestosene Mandeln, $\frac{1}{2}$
Pfund feines Mehl, für drei Kreuzer Essigbese, $\frac{1}{4}$ Schoppen
Milch und gehöriges Salz dazu, und schafft dieses alles recht unter
einander, bis der Teig recht zähe ist. Nach diesem bestreicht man
ein Blech mit Butter und streicht es mit Weckmehl aus, bringt
den Teig hinein, läßt ihn bei gelinder Wärme gehen und backt
ihn in frischer Ofenhitze. Der Kuchen wird mit Eiergelb bestrichen
und mit fein verwiegten Mandeln und Zucker bestreut.

512. Sächsischer Eierkuchen.

Man rührt 12 Loth gesiebten Zucker mit dem Gelben von 8
Eiern, thut 2 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, die vorher
geschält und fein zerstoßen sind, eine fein geschnittene Schale von
einer Citrone nebst 8 Loth Weckmehl dazu, schlägt das Weiße von 8
Eiern zu einem steifen Schnee, rührt ihn zuletzt langsam darunter,
bestreicht ein Kuchenblech mit Butter, füllt die Masse darein und
backt den Kuchen schön gelb.

513. Blitz-Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird weiß und 18 Loth Zucker und 8 Eier-
gelb werden eine halbe Stunde gerührt, noch $\frac{1}{2}$ Pfund Butter
mit $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und 4 Eierweiß werden weiß gerührt, sodann

wird dieß alles gut unter einander vermengt und in gelinder Wärme gebacken.

514. Blitz-Kuchen [anderer Art.]

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, dazu thut man 3 Eier, 3 Eiergelb, 18 Loth Zucker, Citrone und Pommeranzenschale, wenn dieses $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt ist, nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl dazu, thut dieses alles in ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech und backt es. Der Ofen darf aber nicht zu heiß seyn.

515. Weichsel-Kuchen.

Wie Nr. 513, die Steine können nach Belieben herausgemacht werden.

516. Gugelhopf.

Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfund Butter weiß, dann kommt immer ein Ei und ein Löffelvoll Mehl, bis man ein Pfund Mehl, 10 Eier und 4 Eiergelb hat, (im Winter muß man aber die Eier in lauwarmes Wasser legen), nun rührt man bis es vom Kochlöffel los geht, dann thut man $1\frac{1}{2}$ Löffelvoll Zucker und einen Caffeelöffelvoll Salz dazu; wenn dieß verrührt ist, thut man für 4 Kreuzer Essig oder Bierhefe und $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch, beides lauwarm, leicht untereinander, füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Reibbrod ausgestreute Form, stellt es in die Wärme bis es gegangen ist und backt es dann.

517. Gugelhopf anderer Art.

Man gibt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht dann in die Mitte eine Höhle, thut für 4 Kreuzer Essig- oder Bierhefe, $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch, beides lauwarm, hinein und rührt es leicht zusammen, stellt es in die Wärme und läßt es gehen. Nun gibt man in einen Hasen $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, 12 Loth Butter, 4 Loth Zucker, etwas Salz und läßt dieß verschleichen, später verfläppert man 6 Eier mit ein wenig Milch und thut es auch dazu, wenn der Teig gegangen ist, schüttet man die Masse in den Hasen und klopft sie so lange, bis sie vom Kochlöffel los geht, füllt sie dann in eine mit Butter bestrichene und mit Reibbrod ausgestreute Form, läßt sie in der Wärme stehen, bis sie gegangen ist und backt sie.

518. Käse-Kuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann verdrückt man 3 weiße Käse und verrührt sie mit $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm, nun kommt immer ein Eiergelb und ein Löffelvoll Käse dazu, so fort bis man 6 Eier hat, dazu kommt Salz, 3 Löffelvoll Zucker, Rosinen und Zibeben; nun schlägt man von 6 Eierweiß einen steifen Schnee und thut ihn, nebst 2 Handvoll Mehl unter die Masse,

dann thut man es auf ein mit Teig ausgelegtes Kuchenblech und backt es im Ofen schön gelb.

519. Zwiebel-Kuchen.

Man macht einen beliebigen Kuchenteig, dann dämpft man 3 Handvoll fein verwiegte Zwiebeln mit Butter schön gelb, läßt es ein wenig erkalten, thut 1 Löffelvoll Zucker, Salz, 3 Löffelvoll Mehl, $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm und 5 Eier dazu auf den Teig, dann streut man noch eine Handvoll in Würfel geschnittenen Speck darauf und thut es in den Ofen.

520. Buttermteig zum Weinbackwerk,

Man nimmt ein Pfund Mehl auf ein Wirkbrett, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein, 1 Löffelvoll Zucker, 1 Messerspitzenvoll Salz und 3 Eier gelb, macht alles gut zusammen, verschafft es bis es Blasen gibt, wallt es aus und schlägt ein Pfund Butter darein; wallt es immer auf einer Seite, kehrt es nicht um, läßt es ruhen und wallt es dann wieder 4—5 Mal aus.

521. Buttermteig auf anderer Art.

Man nimmt 1 Pfund Mehl auf ein Wirkbrett, ein wenig Salz, 1 Stückchen Butter, $\frac{3}{4}$ Schoppen Wasser, verschafft alles untereinander bis es Bläschen gibt; wallt es nachher aus und schlägt ein Pfund Butter darein, wallt es immer auf einer Seite und kehrt es nicht um; läßt es ruhen, wallt es wieder aus, und so 4 Mal.

Anmerkung. Bei allen Kuchen, wie bei den Torten, muß der Teig mit einem spitzigen Instrumente gestupft und das Kuchenblech, ehe der Teig eingelegt wird, mit etwas Mehl bestreut werden. Ist der Buttermteig in das Blech eingelegt, so wird dasselbe mit etwas fein gestoßenem Zucker, und wenn die Früchte eingelegt sind, ebenfalls mit Zucker bestreut. An dem Teig können auch oben am Rande mit einem Messer Schnitte gemacht werden, damit sogenannte Sacken entstehen.

Braten.

522. Fasanen.

Man rupft den Fasan bis auf den Kopf, dieser wird abgeschnitten und die Flügel werden abgehakt, die Füße aber müssen daran bleiben; dann wird er ausgenommen, gewaschen, dressirt und über die Brust mit Speck gespickt und gebraten. Wenn man den Fasan schön und gut machen will, wickelt man ihn in ein Kalbsnetz, legt ein Stück Butter dazu und bratet ihn langsam im