

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Hefenbackwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

592. Gelbes Eis.

Zum Gelben nimmt man eine Messerspitze voll Safran, weicht ihn mit einem Tropfen Wasser an und läßt es eine halbe Stunde lang stehen.

593. Gefrorene Butter.

Das Gelbe von 6 Eiern wird in eine Pfanne geschlagen, hinlänglich Zucker und irgend etwas, um den beliebigen Geschmack zu geben, hinzu gethan, wohl umgerührt und mit einem Schoppen Milch oder süßem Rahm angerührt, dann auf einem Kohlenfeuer immerwährend gerührt, bis die Masse dick geworden und wenn sie erkaltet ist, läßt man sie in der Büchse gefrieren. Die Masse wird zu allem, was vom Rahm gefroren ist, genommen, mit dem Unterschied, daß alles, was daraus gemacht wird, seinen Geschmack, Farbe und Form behält.

594. Spargel-Gefrorenes.

Hierzu macht man eine Masse wie zur gefrorenen Butter, thut Marmelade von Spargeln nach Belieben darein und färbt sie grün mit dem Saft von ein wenig Spinat, der im Mörser von Zitronensaft gestossen worden; hernach gießt man es in Formen, die den Spargeln gleichen, macht sie mit weißem Wachs zu, damit kein Salzwasser, in welchem man es kochen muß, hinein läuft. Dann nimmt man sie heraus, streicht sie mit Spinat an und punktiert sie mit gebranntem Zucker, so werden sie wie natürliche Spargeln. In 3 Stunden sind sie gefroren.

395. Gefrorene Milch.

Es werden ein wenig Zucker, ein Theil saurerer Rahm und drei Theile Milch unter einander gerührt; man schlägt die Milch mit einem Besen, bis sie schön schäumt, thut den Schaum davon auf ein Sieb, läßt die Milch sauber davon ablaufen, und wenn er stark steht, so bespritzt man ihn mit Erbselenbeersaft, vermischt mit ein wenig Zucker, Alkermesssaft oder Saft von frisch durchgetriebenen Erdbeeren und läßt ihn recht gefrieren. Die Büchse muß, bevor man ihn einfüllt, mit dem rothen Saft besprengt werden.

Hefenbackwerk.

596. Dresdener Ruchlein.

Man verrührt ein Stückchen verzapfte Vanille, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, eine Messerspitze voll Salz und einen starken Eßlöffelvoll Essighefe in einem Schoppen Rahm und rührt so viel

Mehl darunter, daß es einen Teig gibt, verarbeitet diesen recht, schlägt ihn in ein sauberes Tuch und legt ihn über Nacht in den Keller; dann wird dieser Teig ausgewallt und viereckige Blättchen daraus geschnitten, hierauf wickelt man sie in eine Papierdute zusammen, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie in einem nicht sehr heißen Ofen.

597. Karlsruher Hefen-Kuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird recht abgerührt, dann drei ganze Eier, drei Eiergelb und nach jedem Ei ein Löffelvoll Mehl hinein gerührt; dann 2 Löffelvoll Essighefe und 2 Löffelvoll guter süßer Rahm, den nöthigen Zucker und Salz und zuletzt von den 3 Eiern der steif geschlagene Schnee darunter, dies wird ziemlich lange unter einander gerührt und dann in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form gefüllt, man läßt es nun an einem warmen Ort gehen und backt es dann schön gelb.

598. Hefen-Küchlein.

Man nimmt 2 Meflein Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte eine Höhlung und thut für 6 Kreuzer Essighefe und ein Glasvoll warme Milch darein, macht ein dünnes Teiglein davon und läßt es bei einer gelinden Wärme $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Nun läßt man in einem Topf ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, ein Schoppen Milch, ein Halbviertel Zucker zusammen bei einer gelinden Wärme verschleichen. Dann werden 4 ganze Eier und 4 Eiergelb dazu gethan, der oben angegebene Teig wird sodann mit dieser Milch angemacht. Der Teig muß wie ein dicker Klöseteig seyn, und muß so lange durch einander geschafft werden, bis er von dem Kochlöffel los geht; dann wird noch etwas Salz dazu gethan. Nach Belieben kann man auch Rosinen und Zibeben dazu thun. Diese Küchlein können geschnitten oder in der Hand verzogen werden.

99. Caffee-Bröddchen.

Man nimmt ein Meflein Mehl in eine Schüssel, macht eine Höhlung in die Mitte derselben, gibt in diese 4 Löffelvoll Essig- oder Bierhefe und etwas laue Milch, macht nun ein kleines dickes Teigchen und läßt es an einem warmen Orte recht gehen; ist es recht gegangen, und hat es sich wieder ein wenig gesetzt, dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 2 Loth Schweineschmalz, rührt dieses recht schaumig ab, rührt nach und nach 4 bis 5 ganze Eier darein, thut dann noch einen starken Eßlöffelvoll Essighefe sammt $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenem Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben ist, dazu, gießt das Angerührte zu dem Mehl in den Vortieg hinein, macht den Teig mit lauer Milch noch an, daß man ihn auswalken kann, nimmt ihn sodann heraus auf ein mit Mehl bestreutes Brett, und walkt ihn aus; doch muß er etwas locker seyn;

hierauf macht man Bröbchen von beliebiger Größe daraus, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech und läßt sie an einem warmen Orte wieder recht schön aufgehen; dann schneidet man mit einem Messer oben in der Mitte kleine längliche Schnitte darein, bestreicht sie mit Ei und läßt sie in dem Ofen recht schön gelb backen, der Ofen muß aber gut geheizt seyn. Man kann Zucker und Salz dazu thun.

600. Wiener Krapfen.

In eine Schüssel wird 1 Pfund Mehl gethan und in der Mitte desselben eine Höhlung gemacht. In diese wird für 4 Kreuzer Essighefe und $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch gethan, man macht daraus ein Teiglein und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde bei der Wärme stehen. Dann läßt man in einem Topfe $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, 6 Loth Butter, 4 Loth Zucker und etwas Salz verschleichen; nun werden drei ganze Eier und 3 Eiergelb mit einem Löffelvoll kalter Milch zerschlagen und in den Topf gegossen. Ist dieses lauwarm, so wird es in den gegangenen Teig gegossen und recht geklopft, so lange, bis er von dem Kochlöffel los läßt. Sollte der Teig zu dünn werden, so muß noch etwas Mehl dazu gerührt werden. Dazu werden dann 3 Eßlöffelvoll saurer Rahm oder statt dessen 3 Eßlöffelvoll Kirschenwasser gethan. Der Teig muß sodann $\frac{1}{2}$ Stunde an der Wärme stehen, wird nun auf ein Nudelbrett gelegt und 3 Messerrückendick ausgewalzt, sodann mit einer Form oder mit einem Trinkglas ausgestochen; man bestreicht sie nun am Rande herum ungefähr Fingerbreit mit Ei, belegt sie in der Mitte mit etwas Singemachtem und deckt sie mit einem andern, mit dieser Form ausgestochenen Teig zu. Die Krapfen werden dann mit Ei überstrichen und müssen abermals $\frac{1}{2}$ Stunde an der Wärme stehen bleiben. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie in heißem Schmalz gebacken, in welchem aber die Krapfen immer schwimmen müssen, und nur so viel in der Pfanne seyn dürfen, daß sie nicht an einander hängen bleiben; beim Einlegen in das Schmalz muß immer die obere Seite nach unten in die Pfanne gelegt werden. Während dem Backen muß an der Pfanne beständig gerüttelt werden; beim Aufragen werden sie mit Zucker bestreut. Auf die nämliche Weise können Wiener Krapfen gefertigt werden ohne Singemachtes, nur muß der Teig dann etwas dicker gewalzt und ausgestochen seyn.

601. Waffeln.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter weiß, dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und thut immer einen Löffelvoll von demselben und dann ein ganzes Ei dazu, bis man acht nach und nach zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt hat. Im Winter muß dies bei der Wärme geschehen, damit die Butter nicht gefriert. Dann kommt dazu: 1

Eßlöffelvoll Zucker, 1 Caffeelößelvoll Salz, für 4 Kreuzer Eßighefe und $\frac{1}{2}$ Schoppen laue Milch. Wenn dies alles daran ist, stellt man den Teig eine Stunde an die Wärme, entweder auf den Herd oder auf den Ofen; ist dieser Teig gehörig aufgegangen, so wird ein Waffeleisen auf Kohlen heiß gemacht, mit Speckschwarte bestrichen, der Teig mit einem Löffel in das Eisen gebracht und gebacken, bis solche schön gelb sind, beim Auftragen werden sie mit Zucker bestreut.

602. Waffeln anderer Art.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter weiß gerührt, dann werden $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 6 Eiergelb nach und nach daran gerührt, dann ein Eßlöffelvoll Zucker und ein Caffeelößelvoll Salz dazu. Ist dies alles beisammen und unter einander gerührt, so wird ein Schoppen laue Milch und für 4 Kreuzer Eßighefe dazu gegossen, von 4 Eierweiß ein Schnee gemacht und wiederholt leicht durch einander gerührt. Dieser Teig muß eine Stunde aufgehen und wird gebacken, wie die oben stehenden Waffeln.

603. Freiburger Waffeln.

6 Loth Butter werden weiß gerührt; $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 8 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ Schoppen saurerer Rahm werden nach und nach unter die Butter gemengt und zwar immer 1 Löffelvoll Mehl; 1 Ei und 1 Löffelvoll saurerer Rahm. Ist dies geschehen, so kommt noch 1 Löffelvoll Zucker, 1 Caffeelößelvoll Salz und etwas geriebene Citrone dazu. Sollte der Teig zu dick werden, so muß er mit etwas sauerem Rahm verdünnt werden, daß er wie ein Pfannentuchenteig wird. Ohne daß der Teig stehen bleiben und aufgehen muß, können die Waffeln auf vorstehender Weise gleich gebacken und beim Auftragen mit Zucker bestreut werden.

604. Gefüllte Waffeln.

Es wird ein Papier geschnitten, in der Größe wie das Waffeleisen, alsdann wird Buttermteig ausgewalzt, wie ein Nudelfuchen, dann werden aus dem Buttermteig Blättchen ausgeschnitten, von der Größe des Papiers, diese bestreicht man Fingerbreit mit Eiergelb; in die Mitte werden eingemachte Früchte oder Apfelmarmelade mit Rosinen gelegt und dann wieder ein Blättchen von dem Buttermteig oben darauf. Das Waffeleisen wird mit Speckschwarte bestrichen und darin die Waffeln schön gelb gebacken. Bei dem Backen muß man wohl Acht haben, daß die Waffeln nicht zu braun werden, auch daß auf das Eisen nicht zu stark gedrückt wird, damit die eingemachten Früchte nicht herauslaufen.

605. Mandel-Hörnlein.

Es wird Buttermteig in der Größe und in der Dicke ausgewalzt wie Nudelfuchen. 6 Loth abgeschälte fein gestoßene Mandeln, 6

Loth Zucker mit 3 Eiergelb und mit etwas Citronensaft werden gelb gerührt. Von dieser Masse wird sodann ein Fingerbreiter Streifen auf den Teig gelegt. Dieser Streifen wird auf einer Seite mit Eiergelb angestrichen und sodann 2 Mal zusammengerollt, daß von der Masse nichts mehr zu sehen ist, und wird sodann abgeschnitten. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis beide Theile aufgebraucht und zusammengelegte Rollen werden, sodann in 3 oder auch mehrere Theile zerschnitten und entweder zu einem Posthörnchen oder einer Schnecke geformt. Ist dies geschehen, so werden die Hörnchen mit Eier bestrichen, mit grobem Zucker bestreut, auf ein Blech gebracht, und sodann in den Backofen gethan. Sind sie schön gelb gebacken, so werden sie bei dem Auftragen mit feinem Zucker bestreut. Anstatt der Masse von Mandeln und Zucker bei den Hörnlein, kann man in die Hörnlein Apfelmarmelade oder eingemachte Früchte einlegen.

606. Mandel-Kränze.

Es werden 12 Loth Mehl in eine Schüssel gethan, in der Mitte eine Höhlung gemacht und für 4 Kreuzer Essighefe, $\frac{1}{2}$ Glas Milch dazu gegeben und davon ein Vorteig gemacht. Dies wird $\frac{1}{2}$ Stunde an die Wärme gestellt, bis der Vorteig gehörig aufgegangen ist. 6 Loth Butter und $\frac{1}{2}$ Glas Milch müssen mit einander verschleichen. Ist der Vorteig gehörig aufgegangen, so wird er mit der verschlichenen Milch und Butter angerührt, 2 Eiergelb und ein ganzes Ei werden zugleich dazu gethan und tüchtig durch einander geschafft, bis der Teig von dem Kochlöffel los läßt. Dann werden 4 Loth geschälte, fein gestoßene Mandeln, 1 Loth Citronat, 1 Loth Pomeranzenschale, eine halbe Citrone, 1 Löffelvoll feiner Zucker und ein Casselöffelvoll Salz dazu und gehörig unter einander geschafft. Sollte der Teig zu dünn seyn, so muß noch etwas Mehl dazu gethan werden. Der Teig muß sodann noch 1 Stunde an der Wärme stehen, bis er gehörig aufgegangen ist, dann kann man aus diesem Teig Kränze, Brezeln, Ringe u. formen, oder auch ganz in einer Form backen, wo er nach dem Erfalten in Theile zerschnitten, oder auch ganz gelassen werden kann. Sind die Kränze, Brezeln, Ringe u. halb gebacken, so müssen sie mit Ei bestrichen und mit feinem Zucker bestreut werden.

607. Gugelhopf.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, zu diesem kommen 8 ganze Eier und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, immer ein Ei und 1 Löffelvoll Mehl, bis die Eier und das Mehl völlig verbraucht sind, ferner ein wenig Salz und für 2 Kreuzer Essighefe. Im Uebrigen wird damit verfahren wie bei den Andern.