

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

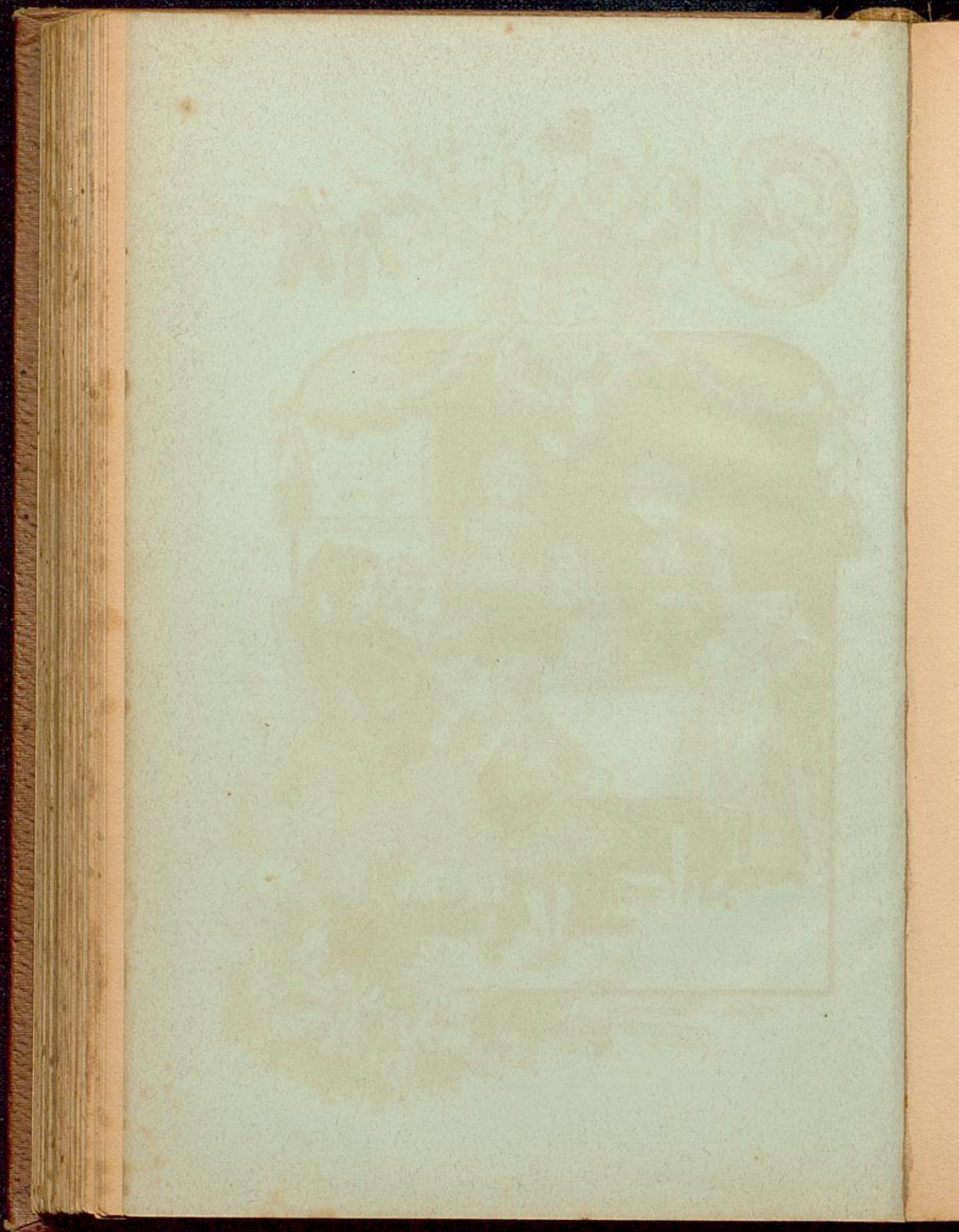
G. Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

Brotwerk



Edm. Wagner



G. Backwerk.

Hurra, heut ist mein Geburtstag!
's gibt zum Kaffee Hefenkranz,
Drauf zum Mittag süßen Auflauf,
Torte dann mit Zuckerglanz,
Gutsele auch noch zum Nachtsch.
Ja, das wär' schon alles recht;
Doch der Vater hebt den Finger:
„Zu viel Guts macht einem schlecht.“

I. Hefenbackwerk.

Allgemeines über Hefengebäck.

Zu einem guten Hefengebäck bedarf es guter Zutaten. Vor allen Dingen muß das Mehl fein, weiß und trocken sein. Solches Mehl erhält man eben nur in großen, großartig eingerichteten Kunstmühlen. Darum lasse man in größerer Menge (25—50 kg) aus der Kunstmühle das Mehl kommen, das dann mit der größeren Güte auch den billigeren Ankaufspreis vereinigt. Im Kleinverkauf ist es viel teurer und geringer, denn der Zwischenhändler will auch leben.

Das Mehl muß an einem ganz trockenen Ort aufbewahrt werden. Man kann es in hohe Steintöpfe tun, am besten aber in einen mit Blech ausgeschlagenen Holzkasten, der an den Seiten runde Luftlöcher hat. Diese Luftlöcher werden dadurch hergestellt, daß das Blech mit

einem feinen Stift durchstochen wird. So hat das Mehl Luft und es dringt doch wenig Staub ein. Es ist gut, wenn das Mehl von Zeit zu Zeit durcheinandergewühlt wird. Vor dem Gebrauch wird es durch ein feines Haarsieb gesiebt.

Der zweite wichtige Bestandteil beim Hefengebäck ist die Butter. Nur gute, frische, reine, fettreiche Butter sollte man dazu verwenden, keine Kunstbutter, keine Tafelbutter, wenn möglich nur echte, gute Landbutter. Der Zucker muß in der Küche selbst gerieben werden. Eine große Rolle spielt beim Hefengebäck die Wärme. Ferner die Hefe; als solche gebraucht man jetzt allgemein die Presshefe.

Alle Bestandteile des Hefengebäcks müssen Abends zuvor vorbereitet und an die Wärme gestellt werden. Das Mehl wird ganz besonders trocken gehalten. Die Presshefe wird recht sorgfältig behandelt.

Ehe man Morgens in der Frühe um 5 oder 6 Uhr an die Zubereitung des Teiges geht, legt man in eine niedere Tasse die Hefe, streut etwas gestoßenen Zucker darüber, gibt einen Eßlöffel laue Milch dazu, drückt mit dem Finger beides ein wenig in die Hefe hinein und stellt sie an die Wärme. Sofort fängt sie an zu treiben und ist eben recht im Trieb, wenn der Teig genug geschlagen und bereit ist, die Hefe aufzunehmen. Das Mehl muß in der Schüssel abgewogen bereit stehen.

Zuerst gibt man die weiche Butter, den Zucker, das Salz und ein Ei nach dem andern in das Mehl, immer erst ein Ei mit dem Mehl und den andern Bestandteilen vermischt und dann ein zweites und sofort. Dann gibt man allmählich kleine Güsse lauer Milch dazu. So wird fortgefahren, bis der Teig anfängt weich zu werden. Dann beginnt man den Teig zu schlagen und schlägt ihn so lange, bis er Blasen zieht und sich von Hand und Schüssel löst. Jetzt wird die Hefe kurz durchgearbeitet

und der Teig zugedeckt zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Wenn die Hefe im Teig ist, darf er nur noch kurz geschlagen werden, sonst wird der Trieb geschädigt. Es ist schwierig, die richtige Dicke des Teiges zu erraten, darum muß man sehr langsam und am Schlusse nur tropfenweise die Milch zugießen. Allzu flüssiger Teig wird leicht rauh und geht mehr in die Breite als in die Höhe.

Das Teigschlagen ist Übungssache. Manche Hausfrauen ziehen dabei einen breiten Holzlöffel der Hand vor. Jedenfalls ist es eine Anstrengung und man darf ja nicht ermüden, ehe der Teig Blasen zieht und sich von der Hand oder vom Löffel löst. Eine ganze Stunde erfordert die Zubereitung dieses Teiges.

Bei etlichen Kuchen, wie z. B. bei Streuseltuchen oder dickem Kuchen, schlägt man den Teig 2mal, d. h. wenn er aufgegangen ist, nimmt man ihn auf das Backbrett, verarbeitet ihn noch ein wenig und läßt ihn dann auf dem Blech noch eine Weile weiter gehen. Der Teig wird dadurch zarter.

Alles Hefengebäck läßt sich im Bäckerofen schöner backen als im Herdofen, denn die Hitze ist gleichmäßiger.

591. Bund.

125 g Butter, 9 Eier, 260 g Mehl, 1 Tasse süßer Rahm, 40 g Hefe. Die Butter wird leicht gerührt, nach und nach abwechselnd 2 Löffel Mehl, 2 Löffel süßer Rahm und 1 Ei daruntergerührt und zuletzt die Hefe und 1 Prise Zucker und Salz dazu. Die Masse wird ganz dünn, man läßt sie in der Form gehen und bäckt den Bund in heißem Ofen.

592. Einfacher Hefenbund.

500 g feines Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ l laue Milch, etwas Salz und 40 g Hefe.

Wird wie jeder andere Bund zubereitet und gebacken.

593. Gewöhnlicher Bund.

175 g Butter wird weißgerührt, 125 g Zucker, 4 recht große Eier werden hinzugesetzt, sodann 625 g Mehl, das mit lauer Milch allmählich dazugerührt wird, und so lange und so viel Milch wird genommen, als es ein weicher Teig verlangt. Nun wird der Teig tüchtig geschlagen und zuletzt etwa 40 g Hefe daruntergemengt. Man füllt die Masse in eine mit Butter und Reibebrot versehene Form, läßt sie aufgehen fast bis an den Rand der Form und bäckt sie eine gute Stunde im heißen Ofen.

594. Feiner Bund.

160 g Butter wird leicht gerührt, 12 Eier, 125 g gestoßener Zucker, auch einige Eßlöffel süßer Rahm nach und nach darangerührt, 400 g gut getrocknetes gesiebtes Mehl vorsichtig dazugetan und das Ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde gleichmäßig gerührt. Zuletzt werden 2 Eßlöffel Hefe zu dem Teig gemengt, derselbe in eine mit Butter bestrichene Bundform gefüllt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Etwa 1 Stunde lang wird er in guter Hitze gebacken. Nach dem Backen bleibt der Bund noch in der Form stehen, bis er etwas abgekühlt ist, und wird dann gestürzt.

595. Gugelhupf I. (Bund auf schwäbische Art).

625 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l laue Milch, 125 g Butter, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 2 Eßlöffel Hefe und 125 g große Rosinen.

Die Butter wird in der lauen Milch aufgelöst und nach und nach mit den Eiern, dem Mehl, dem Zucker und dem Salz vermengt und so lange tüchtig geschlagen, bis die Masse Blasen zieht. Zuletzt werden die reingewaschenen, getrockneten Rosinen und die Hefe daruntergemengt und der Teig noch ein wenig geschlagen. Nun wird der Teig in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Weizenmehl bestreute

Form gegeben und zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Die Form darf nur halb gefüllt werden, man läßt den Teig nicht ganz bis oben an den Rand treiben. Wenn er bis gegen den Rand gekommen ist, stellt man den Teig sachte in den heißen Ofen und läßt ihn gut ausbacken.

596. Gugelhupf II.

125 g Butter, 125 g Zucker, 4 Eier, etwas Vanille, 1 Tasse Milch, 375 g Mehl, 30 g Hefe. Die Butter wird schaumig gerührt und nach und nach alles übrige dazugesetzt, tüchtig geschlagen und zuletzt die Hefe dazugesetzt. Nun füllt man den Teig in die mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute und mit halben Mandeln ausgelegte Form und bäckt ihn im heißen Ofen.

597. Gugelhupf III.

125 g Butter, 125 g Zucker, 4 Eier, etwas Vanille, 1 Tasse Milch, 375 g Mehl und 40 g Preßhese. Die Butter wird schaumig gerührt und nach und nach alles andere daruntergemengt. Zum Schlusse kommt noch die Hefe dazu. Die Hefe legt man in eine kleine Tasse, streut 1 Teelöffel Zucker darüber und gießt 1 Eßlöffel laue Milch dazu. Sie wird auf diese Weise weich und fängt an zu treiben. Man stellt, sobald man mit der Zubereitung des Teiges beginnt, die Tasse mit der Hefe in die Wärme, auf den Ofen oder auf den Herd. Der Teig wird, wenn er tüchtig geschlagen ist, in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl und Mandeln belegte Form gefüllt. Man läßt ihn aufgehen, bis er beinahe den Rand erreicht hat, und bäckt ihn in guter Hitze.

598. Theresen-Gugelhupf.

(Vorzüglich.)

1 kg feines Mehl, 10—12 Eier, je nach der Größe der Form, 1 Eßlöffel Salz und etwa 130 g gestoßener

Zucker, 375 g frische Butter, etwa $\frac{1}{2}$ l Milch und 40 g Preßhefe. Die Butter wird glattgerührt und mit 1 Ei, 1 starken Eßlöffel Mehl, 1 Löffel Zucker und etwas lauer Milch so lange fortgefahren einzurühren, bis alles: Mehl, Milch, Eier und Zucker, eingerührt ist. Sollte der Teig zu dick sein, so gibt man noch etwas Milch dazu. Nun wird er abwechselnd tüchtig gerührt und geschlagen, bis er Blasen zieht. Zuletzt mengt man die Hefe darunter, die man aber, ehe mit dem Teig begonnen wird, in eine niedere Tasse legt und mit etwas lauer Milch erweicht; man streut etwas gestoßenen Zucker darüber, damit sie rasch in Trieb kommt, und stellt sie auf den warmen Herd oder Ofen. Sobald nun die Hefe durchgemengt ist, darf man den Teig nicht mehr schlagen. Zuletzt gibt man noch eine Handvoll ausgelesener, gewaschener und abgetrockneter Sultaninen dazu.

Eine Form wird gut mit Butter ausgestrichen, mit mürbem Reibebrot ausgestreut und mit einigen geschälten, länglich geschnittenen Mandeln belegt und der Teig eingefüllt. Man stellt ihn in die Wärme und läßt ihn treiben bis 2 Finger breit unter den Rand. Dann wird er in heißem Ofen, am besten im Bäckerofen, 1 Stunde gebacken, bis er schön dunkelgelb ist. Er muß, nachdem er aus dem Ofen gekommen ist, in der Form verkühlen, ehe er gestürzt wird.

Alle Zutaten zu diesem Gugelhupf müssen Abends schon an die Wärme gestellt werden.

599. Marmor-Bund.

250 g Butter, 6 Eier, 500 g Zucker, etwas Zitrone oder Vanillezucker, 1 kleine Tasse Milch, 250 g Mondamin oder Kartoffelmehl, 250 g feines Mehl, 30 g von Detkers Backpulver, Schnee der 6 Eiweiß.

Die Butter rührt man schaumig und gibt 6 Eigelb, 500 g Zucker, etwas Vanillezucker, die Milch dazu und rührt das alles $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig, dann kommt das Mondamin

das Mehl, das Backpulver und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß darunter.

Man gibt den vierten Teil der Masse in eine Schüssel und rührt 60 g Kakaopulver darunter. Nun stellt man eine Bundform zurecht, streicht sie mit Butter aus und läßt abwechselnd helle und dunkle (der mit Kakao vermischte Teil) Masse in die Form einlaufen, die man mit einem Löffel ein wenig durcheinanderstreicht. Das gibt den „Marmor“.

Der Kuchen muß 1 Stunde backen.

400. Schokoladen-Bund.

12 Eigelb, 4 Tafelchen Schokolade, 500 g Puderzucker, 250 g feinstes Mehl. Die Eigelb werden mit dem Zucker gut gerührt, die geriebene Schokolade, dann das Mehl und zuletzt der Schnee der 12 Eiweiß durchgerührt.

Der Teig wird in eine ausgestrichene Bundform gegossen und in gutem Ofen gebacken.

Man kann den Bund, wenn er gebacken ist, noch mit einem Schokoladeguß überziehen. Dazu nimmt man etwa 125—200 g Schokolade, legt dieselbe in ein Töpfchen, das eine spitze Schnauze (Schnabel) hat, läßt sie mit ein wenig Wasser in der Wärme zergehen und begießt den Bund damit. Der Bund wird nochmals in den warmen Backofen gestellt, damit der Schokoladeguß trocknet.

401. Mandelkranz.

625 g Mehl, 125 g Butter, 125 g gestoßener Zucker, 2 Eier, 40 g Hefe und die dazu nötige Milch.

Man verarbeitet frühmorgens das alles zu einem glatten Teig und tut die Hefe zuletzt daran. Dabei verfährt man wie bei jedem Hefenteig und läßt den Teig 2 Stunden gehen. Ist er schön aufgegangen, so slicht man den Teig zu einem Kranz, läßt ihn nochmals gehen, bestreicht ihn mit

verrührtem Ei, bestreut ihn mit länglich geschnittenen Mandeln und läßt ihn gut ausbacken.

Ein eigens dazu bestimmtes Kranzblech ist dabei zu verwenden.

402. Streuselkuchen.

800 g Mehl, 4 Eier, 3 starke Handvoll Zucker, 200 g Butter, 40 g Hefe, schwach $\frac{1}{2}$ l laue Milch.

Das Mehl wird durchgeseibt, die Eier gequirlt, die Butter zum Zergehen an die Wärme gestellt, Mehl, Eier, Zucker, Milch werden tüchtig verarbeitet ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde), allmählich die Butter dazugetan und schließlich die Hefe. Dieselbe wird wie bei jedem Hefenteig behandelt. Wenn der Teig gut gegangen ist, wird er aufs Blech gelegt und muß so noch ein wenig gehen.

Diese Masse gibt 2 große Kuchen.

Guß zum Streuselkuchen. 2 Löffel Zucker, $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, 1 Prise Zimt, stark nußgroß Butter. Das alles wird verhackt und in den Händen zerrieben. Der Kuchen wird nun mit Eigelb bestrichen und mit dieser Mischung als Guß bestreut.

Dieser Guß reicht zu 1 Kuchen.

403. Teestollen.

725 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 60 g Hefe, etwas Milch und einige große Rosinen, die man vorher sauber wäscht und abtrocknet. Diese Masse wird wie jeder andere Hefenteig behandelt, und wenn er fertig ist, werden lange Stollen oder Laibe daraus geformt und diese gut ausgebacken.

404. Schokoladenroulade.

Hefenteig wie zu einem Kuchen wird ganz dünn ausgewallt wie Rodelteig, mit 1 Ei und 1 Eigelb bestrichen, mit geriebener Schokolade bestreut, gerollt und stückweise

immer wieder bestrichen und bestreut. Oben darauf wird die Rolle abermals bestrichen.

Man läßt die Rolle in einem runden Backblech aufgehen und langsam und gut durchbacken.

405. Dampfnudeln im Backofen gebacken.

750 g feines Mehl, 125 g Butter, 50 g Zucker, 3 Eier, eine Prise Salz, stark $\frac{1}{4}$ l Milch und etwa 40 g Presshefe. Das alles wird zu einem Hefenteig (siehe Allgemeines über die Zubereitung des Hefenteigs) verarbeitet und zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Ist der Teig schön aufgegangen, so nimmt man ein gut bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, sticht mit einem Löffel, den man in Mehl taucht, kleine Kugeln aus dem Teig, setzt sie auf das Blech dicht nebeneinander und läßt sie noch ein wenig aufgehen. Man bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit Zucker und Zimt und läßt sie in einem heißen Ofen gut ausbacken. Die Dampfnudeln lassen sich leichter trennen, wenn man beim Aufsetzen jeweils die Seiten derselben mit Butter bestreicht.

Backzeit $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

Es wird gekochtes Obst dazugegeben. Auch zum Kaffee schmecken sie sehr gut.

406. Schneckennudeln im Backofen gebacken.

Man bereitet zu Schneckennudeln denselben Teig wie zu den Dampfnudeln, nur etwas fester. Ist er schön aufgegangen, so nimmt man kleine Stückchen davon aufs Backbrett, wällt sie in lange, dünne Streifen, streicht diese mit flüssiger Butter, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, Zimt und reingewaschenen und getrockneten Rosinen oder Sultaninen, wickelt sie auf, setzt sie aufs bestrichene und bestreute Backblech, bestreicht sie auch außen mit Butter und läßt sie noch ein wenig aufgehen. Bevor sie in den Ofen kommen, bestreicht man sie mit Eigelb.

Auch zu den Schneckenudeln gibt man gekochtes Obst, oder man verwendet sie als Kaffeekuchen.

407. Fastnachtsküchlein I.

(Sehr fein.)

750 g feines trockenes Mehl, 125 g zerlassene Butter, 4—5 Eßlöffel gestoßener Zucker, 1 Teelöffel Salz, 5 Eigelb, 3 ganze Eier, 3—4 Eßlöffel saurer Rahm und 40 g Preßhese.

Rahm, Eier, Eigelb, Zucker und Salz werden zuerst in einem Töpfchen gequirt, das Mehl und die zerlassene Butter in eine größere Schüssel getan, das Gequirlte darübergegossen, das Ganze zuerst geknetet und dann mit der Hand oder mit dem Kochlöffel tüchtig geschlagen.

Die Eigelb machen den Teig trocken und deshalb gießt man nach und nach laue Milch in kleinen Güssen dazu, etwa schwach $\frac{1}{4}$ l. Der Teig wird dadurch weicher und kann jetzt erst recht gut geschlagen werden. Wenn er Blasen zieht und sich von Hand und Schüssel löst, mischt man die inzwischen angetriebene Hefe (siehe Allgemeines über Hefengebäck) darunter, schlägt ihn noch kurz, bedeckt die Schüssel mit einem reinen Tuch, stellt sie in die Wärme und läßt den Teig $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden aufgehen.

Der Trieb der Hefe ist verschieden, auch hat die Temperatur draußen Einfluß auf den Trieb. Bei starker Kälte geht der Teig langsamer, bei der Hitze schneller. Ist man unsicher darüber, ob der Teig genug gegangen ist, so kann man, wenn er geschlagen ist, ein Zeichen darauf machen: man taucht die Hand in Mehl und schneidet damit ein Kreuz darauf. Ist das Kreuz verschwunden, dann ist der Teig reif zum Auswallen.

Man nimmt jetzt kleinere Stücke Teig aus der Schüssel aufs Nudelbrett, das man zuvor gut mit Mehl bestreut, wallt ihn etwa fingerdick aus, taucht ein Trinkglas in Mehl

und sticht damit Küchlein aus. Diese setzt man dicht nebeneinander aufs Radelbrett oder auf ein Backblech und läßt sie in der Nähe des Ofens aufgehen.

In einem tiefen Eisentopf wird Fett heiß gemacht, halb Schweinefett, halb ausgelassene Butter und darin werden die Küchlein hellbraun gebacken. (Man bereite das Schweinefett womöglich selbst: frischer Schmer wird in nicht zu kleine Würfel geschnitten und langsam ausgesotten; die Fettgrieben werden entfernt und dann die ausgelassene Butter dazugegeben.) Der Topf muß während des Backens beständig gerüttelt werden. Sehr praktisch sind für diesen Zweck die kleinen Drahtkörbchen, die man in die Fettpfanne hängt, darein die Küchlein legt und die man beständig in Bewegung setzt. Sind die Küchlein gebacken, so hebt man das Körbchen hoch und läßt das Fett abtropfen. Man vermeide mit der Gabel in die Küchlein zu stechen und suche sie mit einem Löffel oder sonst einem geeigneten Gegenstand herauszuholen und auf die Platte zu legen.

Sie werden warm mit Zucker und Zimt bestreut und gekochtes Obst dazugegeben.

408. Fastnachtsküchlein II.

(Etwas einfacher.)

750 g Mehl, 125 g zerlassene Butter, 3—4 Eßlöffel gestoßener Zucker, 1 Teelöffel Salz, 3—4 Eßlöffel saurer Rahm, 3—4 Eier und 40 g Hefe.

Es wird wie bei Fastnachtsküchlein I verfahren, nur daß man zum Rahm noch etwas laue Milch nimmt, damit der Teig nicht zu fest wird.

409. Berliner Pfannkuchen.

Von einem festen Hefenteig werden Kugeln geformt, dann platt gedrückt und auseinandergezogen. In die Mitte wird Marmelade gefüllt und der Teig auf allen Seiten

darübergezogen. Nun läßt man die Kuchen gehen und legt sie sehr vorsichtig in die Pfanne. Am besten nimmt man Schweinefett mit Butter vermischt zum Backen. Das Fett muß sehr heiß sein, die Pfannkuchen sollen darin schwimmen. Auch darf nicht in sie gestochen werden. Erst wenn sie auf einer Seite braun sind, darf man sie wenden.

410. Seelen.

3 Eier, 250 g Butter, 625 g feines Mehl, 40 g Hefe, 125 g Zucker und eine Messerspitze Salz. Die Masse wird behandelt wie ein Hefenteig.

Man formt, wenn der Teig gut aufgegangen ist, längliche Laibchen, läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie kurz vor dem Backen mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt sie schön gelb.

411. Mürbe Brötchen.

1 kg feines trockenes Mehl, 40 g Hefe, 250 g Butter, 60 g Zucker, etwas Salz, die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 4 Eier und laue Milch.

Mehl, Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale, Eier werden mit lauer Milch zu einem weichen Teig gerührt und zwar so lange, bis er Blasen wirft. Zuletzt kommt die Hefe dazu. Man läßt den Teig an der Wärme aufgehen, nimmt ihn dann aufs Nudelbrett, bestreut dieses gut mit Mehl, schneidet von dem Teig Stücke ab, formt sie zu Kugeln oder länglichen Laibchen, setzt diese auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Backblech, läßt die Laibchen nochmals aufgehen, bestreicht sie dann mit verrührtem Eigelb, unter welches grobgestoßener Zucker gemischt ist, und bäckt sie in gutem Ofen schön braun.

412. Graham-Brot.

Aus 100 g Weißmehl und einem kleinen Stückchen (etwa 20 g) Hefe macht man am Abend vorher einen Vor-

teig. Den andern Morgen brüht man 750 g Schrotmehl Nr. 2 mit soviel heißem Wasser an, daß es einen festen Teig gibt. Solange dieser noch lau ist, fügt man eine Handvoll Salz bei, knetet ihn tüchtig und gibt den Vorteig dazu. Der Teig wird nun in eine mit Mehl bestreute längliche Form gefüllt, $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden zum Aufgehen in die Wärme gestellt und in heißem Ofen etwa eine Stunde gebacken.

Dieses Graham-Brot ist besonders für schwache Verdauungsorgane zu empfehlen.

413. Schwarzbrot.

750 g Kornmehl und 750 g Weizenmehl wird in einer Schüssel an die Wärme gestellt. Am Abend macht man einen Vorteig in der Mitte der Schüssel mit 20 g in lauem Wasser aufgelöster Preßhefe und deckt die Schüssel mit einem angewärmten Tuch zu. Sie bleibt in der Wärme stehen. Der Vorteig muß Morgens, etwa um 6 Uhr, wenn mit dem Teigmachen begonnen werden soll, schön aufgegangen sein. Nachdem man etwa 15 g Salz und eine Handvoll Rümmel darangegeben, knetet man das Mehl mit lauem Wasser und dem Vorteig zu einem festen glatten Teig. Schließlich mengt man noch 20 g Preßhefe darunter und schlägt den Teig abermals. Man bedeckt die Schüssel mit einem warmen Tuch, stellt sie an die Wärme und läßt den Teig etwa 2 Stunden aufgehen.

Darnach wird der Teig heraus- und aufs Backbrett genommen, übereinandergeschlagen und in eine mit Mehl bestreute längliche Brotform gelegt, nochmals etwa 15—20 Minuten zum Aufgehen an die Wärme gestellt, mit lauem Wasser bestrichen und dann in den heißen Backofen geschoben. Backzeit $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden. Nachdem der Laib gebacken ist, wird er abermals mit lauem Wasser überstrichen.

414. Hugelbrot.

Man nehme 1 kg gedörrte Zwetschgen, 1 kg gedörrte Birnen, eine Handvoll gedörrte Kirschchen und koche jede Sorte

Frucht in einem besonderen Topf mit Wasser und Zucker halbweich. Die Zwetschgen und Kirichen werden ausgesteint und die Birnen in kleine Stücke zerschnitten, die Brühe wird zusammengeschüttet und beiseite gestellt. Auch 200 g Zibeben kocht man langsam und kurz mit einem Glas Wein auf.

Nun bereitet man weiter vor: 250 g Mandeln, 250 g Nuskerne, 250 g getrocknete Feigen, 60 g Zitronat, 60 g Pomeranzenschale, etwas feingeschnittene Zitronenschale, 15 g gestoßenen Zimt, etwas Anis, $\frac{1}{2}$ Glas gutes Kirchwasser. Die Mandeln werden grob geschnitten, die Feigen werden in kleinere Schnitze zerteilt, das Zitronat und die Pomeranzenschale werden in kleine Würfel geschnitten. Alles muß warmgestellt werden. Man nimmt nun 750 g Kornmehl und 750 g Weizenmehl in eine Schüssel und macht mit der Obstbrühe und 45 g in lauem Wasser aufgelöster Preßhese einen Vorteig in die Mitte der Schüssel. Wenn dieser aufgegangen ist, knetet man ihn mit dem Rest der Obstbrühe, etwas Salz und Zucker und dem Mehl zu einem etwas festen Teig. Ist der Teig tüchtig bearbeitet, dann gibt man 45 g in lauem Wasser aufgelöste Preßhese dazu und knetet ihn nochmals. Zum Schluß mengt man alle oben angegebenen Zutaten darunter und läßt ihn in der Wärme aufgehen. Dann werden kleine Laibchen davon geformt, die man auf ein mit Mehl bestreutes Blech setzt und nochmals aufgehen läßt. Man bestreicht sie vor dem Einschießen mit Obstbrühe und läßt sie in sehr heißem Ofen backen.

Auch wenn es aus dem Backofen herauskommt, kann man das Hugelbrot nochmals mit Obstbrühe bestreichen.

II. Kuchen.

Wer will gute Kuchen backen,
 Der muß haben sieben Sachen:
 Eier und Schmalz,
 Butter und Salz,
 Milch und Mehl,
 Safran — macht den Kuchen gel.

Alter Kinderreim.

Allgemeines über Bereitung von Kuchen und Torten.

(Vergl. Allgemeines zu Mehl- und Eierspeisen.)

Zum guten Geraten von Kuchen und Torten muß man Abends zuvor alle Bestandteile vorrichten und an einen warmen Ort stellen, die Eier ausgenommen, falls man davon Schnee zu schlagen hat.

Man beginnt die Zubereitung der Kuchen und der Torten damit, daß man die ganzen Eier oder auch die Gelbe zuerst in die Rührschüssel tut und sie etwa 8 Minuten lang ununterbrochen rührt.

Das Geraten des Gebäcks hängt aber auch sehr vom Rühren ab. Es muß rasch, ununterbrochen heftig und immer nach einer Richtung hin $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gerührt werden; ein solches Rühren ist wirksamer, als wenn man 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam und bedächtig den Kochlöffel dreht. Man lege ein nasses Putztuch auf den Tisch und stelle die Rührschüssel darauf, dann bleibt sie beim stärksten Rühren fest stehen.

Die Kuchen- und Tortenform, am besten eine Springform aus Blech, muß, ehe man ans Rühren geht, mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback- oder Weckmehl bestreut werden.

Wenn man Hilfe in der Küche hat, so lasse man

während des Rührens den Schnee schlagen; hat man keine Hilfe, so muß man den Schnee schlagen, ehe man anfängt zu rühren, und ihn kaltstellen.

1 Teelöffel gestoßener Zucker über die Eiweiß gestreut, befördert sehr das Entstehen des Schnees.

Ist an der Vorbereitung, auch dem Rühren nichts versäumt, so kann trotzdem die Torte mißraten, wenn der Ofen nicht heiß genug oder zu heiß ist. Schwammige Rührkuchen, wie Biskuitkuchen, Sandtorten, brauchen mehr Hitze als Mandeltorten. Mandelgebäck muß eigentlich mehr trocknen als backen.

Ist der Kuchen gebacken, so zieht man ihn langsam aus dem Ofen und läßt ihn 10 Minuten ruhig in der Wärme stehen, löst den Rand der Springsform und läßt ihn auf dem Blechboden noch weiter erkalten. Zum Schluß löst man ihn mit einem Messer vom Boden los und legt ihn auf ein Weidengeflecht. Bleibt der Kuchen zu lange im Ofen, so verliert er an Güte.

Anders verfährt man mit den Buttermehlkuchen.

Der Buttermehl wird an einem kühlen Ort zuerst mit dem Messer gehackt und, wenn er zusammenhält, leicht weiter gehackt und zusammengedrückt. Der Blätterteig hingegen wird, wenn er ein wenig gehackt ist, zusammengeschlagen, ausgewallt und abermals zusammengeschlagen, und das 4—6 mal wiederholt. Er wird zwischendurch immer wieder zum Ausruhen kaltgestellt.

Vergl. Nr. 560.

a. Kuchenteige.

115. Blätterteig I.

4 Eigelb, 4 Eßlöffel Weißwein, 4 Eßlöffel Kirchwasser und ein wenig Salz werden mit 250 g Mehl zu einem Teig angerührt.

500 g Butter wird mit 250 g Mehl gehackt, dann mit dem Wallholz darübergerollt. Der zuerst bereitete Teig wird zu einem Kuchen ausgewallt, der zweite Teig daraufgelegt und beides zusammen ausgewallt. Dieser ausgewallte Kuchen wird in Stücke geschnitten, diese werden übereinandergelegt und der Teig wird abermals ausgewallt, und so wird 3mal mit dem Teig verfahren, was man „überschlagen“ nennt. Zuletzt wird der Teig nochmals in große Vierecke geschnitten, diese auf einem Porzellanteller übereinandergelegt, mit einem reinen Tuch bedeckt und über Nacht in den Keller gestellt. Zum Gebrauch wird der Teig messerrückendick ausgewallt und ist zu Pastetchen, Buttermehlschnitten oder zu Obstkuchen vorzüglich.

416. Blätterteig II.

200 g frische Butter, 250 g feines Mehl, eine Prise Salz und so viel frisches Wasser, als der Teig, ohne klebrig zu werden, annimmt, werden so lange untereinandergehackt, bis es ein nicht zu fester Teig ist. Dann wird dieser ausgewallt, zerschnitten, die Stücke werden aufeinandergelegt und einige Zeit in einen kalten Raum gestellt. Darnach wird der Teig wieder ausgewallt, zerschnitten, zurückgestellt und dieses Verfahren wird 4mal wiederholt, bis der Teig beim Auswallen am Rand Blasen wirft. Das letztmal wird der Teig so gewallt, daß er für ein Blech von 30 cm im Querschnitt 2 Kuchen gibt. Das Blech muß mit wenig Butter bestrichen sein und wird mit sehr feinem Weizmehl bestreut.

Dieser Teig ist zu Apfel-, Kirsch-, Mirabellen- und sonstigen Obstkuchen sehr gut.

417. Blätterteig III.

Man nimmt 500 g feines Mehl und 2 Eier auf das Nudelbrett, gibt eine Prise Salz dazu, macht mit Wasser einen festen Teig davon und verarbeitet ihn gut. Der Teig wird ausgewallt und, nachdem 250 g frische, ausgewaschene

Butter daraufgeschnitten ist, zusammengeschlagen. Er wird nun abermals ausgewallt und wieder zusammengeschlagen und so wird 3—4 mal dieses Verfahren wiederholt. Dann wird der Teig kaltgestellt und am folgenden Tag zu Torten und Pasteten verwendet.

418. Blätterteig IV.

500 g Mehl, 500 g Butter, 1 Glas Wasser, etwas Salz. Nachdem die Butter in Wasser gewaschen ist, befreit man sie möglichst von aller Flüssigkeit durch Ausdrücken und gibt ihr eine länglich viereckige Form, legt sie in Mehl und wallt sie recht dünn aus, schneidet kleine Stückchen und bestäubt diese mit Mehl.

Von dem oben angegebenen Mehl wird mit dem Wasser ein fester Teig gemacht und dieser mit der Hand verarbeitet, bis er klar wird und sich selbst von den Fingern löst.

Diesen Teig nennt man den „Grundteig.“

Hierauf wallt man ihn, nachdem er $\frac{1}{2}$ Stunde an einem kühlen Ort gelegen, halbfingerdick viereckig aus, legt die Butterstückchen darauf und schlägt den Teig von vier Seiten darüber. Nun klopft man ihn mit dem Wallholz leicht an, dreht ihn um, und nachdem man ganz wenig Mehl darangetan hat, wallt man ihn wieder halbfingerdick aus, entfernt das anhaftende Mehl, schlägt ihn wieder zusammen und wiederholt das 5—6 mal. Dann ist er fertig und muß an einen kühlen Ort gelegt werden.

Dieser Teig kann zu Pasteten und spanischen Brötchen verwendet werden.

419. Blätterteig V.

250 g Mehl, etwas Salz, 1 Obertasse saurer Rahm, 160 g Butter.

In das Mehl wird eine Vertiefung gemacht, Butter, Rahm, Salz hineingetan und der Teig tüchtig verarbeitet.

Dieser Teig kann zu Pasteten aller Art verwendet werden.

420. Gerührter Buttermteig zu Obstkuchen.

Man rührt 375 g Butter schaumig, mengt 500 g Mehl, 3 Eigelb, 125 g Zucker, etwas Salz und Milch dazu. Alles dies rührt man gut zusammen und läßt es über Nacht stehen. Die Hälfte gibt schon einen großen Boden mit Rand für einen Kuchen, auf den man allerlei Obst: Äpfel, Zwetschgen, Aprikosen u. s. w., legen kann.

421. Einfacher Buttermteig zu Obstkuchen.

Von 250 g feinem Mehl, 185 g Butter, 125 g Zucker, 1 Eigelb, etwas Salz und etwa 4 Eßlöffel Wasser wird ein Teig gemacht, gut verarbeitet und ausgemallt.

422. Geriebener Buttermteig.

500 g Mehl, 310 g Butter, 4 Eigelb, 6 Löffel saurer Rahm und eine Messerspitze Salz werden auf dem Rudeibrett so lange mit dem Hackmesser untereinandergestoßen, bis sich alles genau vermengt hat und der Teig geknetet werden kann. Er wird ausgemallt und aufs Blech gelegt. Man kann ihn auch zu Pasteten verwenden.

Die Hälfte reicht schon zu einem großen Kuchen.

423. Guter Kuchenteig auf schwäbische Art.

125 g Butter leicht gerührt, 5 Eier, 375 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l laue Milch, 8 g Hirschhornsalz und ungefähr 1 kg feines Mehl.

Die Masse wird tüchtig verarbeitet, ausgemallt und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt.

Von dieser Masse kann man 3 Kuchen machen.

424. Einfacher gehackter Buttermteig zu Obstkuchen aller Art, auch zu Käse- und Zwiebelkuchen.

120 g gutes Mehl, 90 g frische Butter, 80 g gestoßener Zucker, ein wenig Salz, auch 2 Löffel saurer Rahm und etwa 2 Eßlöffel laues Wasser. Butter, Zucker, Salz und

Rahm werden mitten auf das Mehl gelegt, darauf das Wasser gegossen und nun mit einem Messer leicht und rasch zusammengehakt. Hat sich das alles einigermaßen miteinander verbunden, so fängt man an, rasch und leicht zu kneten. Aber nur kurz, der Teig wird sonst schmierig.

Man klopft den Teig etwas mit der Hand, legt ihn auf einen mit Mehl bestreuten Teller und stellt ihn in den Keller, daß er steif wird. Es ist gut, wenn er tags zuvor bereitet wird; doch läßt er sich, wenn er frühmorgens zubereitet wird, auch gut gebrauchen.

425. Süßer Buttermteig I.

Zu einem mittelgroßen Kuchen nimmt man 185 g Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, 4 Eßlöffel guten Wein und 1 Eigelb, hakt alles zusammen, knetet den Teig leicht und wallt ihn aus.

Zu Guß- und Obstkuchen ist er sehr gut.

426. Süßer Buttermteig II.

250 g Mehl wird aufs Nudelbrett genommen und mit 125 g Butter und 60 g Zucker zusammengehakt; hierauf gießt man 1 Löffel Arrak daran und ebensoviele Wasser, in dem etwas Salz aufgelöst ist, und hakt weiter, bis man den Teig kneten kann. Er muß zu einem feinen glatten Teig verarbeitet sein und kann sofort gebraucht werden.

An einem kühlen Ort aufbewahrt, hält er sich mehrere Tage.

427. Guter Kuchenteig zu Obstkuchen.

95 g Butter werden leicht gerührt, 5 Eier, 375 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch, 8 g Hirschhornsalz und ungefähr 1 kg Mehl. Die Masse wird tüchtig verarbeitet, ausgewallt und über Nacht stehen gelassen.

Man kann 3 Kuchen aus diesem Teig schneiden.

428. Mürber Teig zu Kuchen.

750 g Mehl, 500 g Butter, 185 g Zucker, 3 Eier. Die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone wird dazugewiegt. Alles wird leicht zu einem Teig geknetet und ausgewallt.

Die Hälfte der Masse gibt einen großen, der dritte Teil einen mittelgroßen Kuchen.

429. Mürber Kuchenteig zu Obstkuchen.

150 g Mehl, 70 g Butter, 70 g Zucker, 1 Eigelb, 3 Eßlöffel Weißwein, 1 Prise Salz und 1 Prise Backpulver. Das alles wird durcheinandergesiebt, etwas geknetet und dann zum Ausruhen kaltgestellt. Man darf zum Auswallen nicht viel Mehl nehmen, das schadet dem Teig.

Der Teig wird, wenn er auf dem Blech liegt, mit einem Teigrädchen gerädelt und das Obst darauf gelegt. Zimt, Zucker und Mandeln werden darübergestreut.

Man kann alle Sorten Obst darauf legen.

b. Kuchenarten.**430. Blitzkuchen.**

(Vorzüglich.)

9 Eier schwer Zucker, 6 Eier schwer Mehl und 3 Eier schwer Butter; die Eier gelten als Gewichtsteine. Butter und Eier müssen ganz frisch sein.

Die Eiveiße werden zu Schnee geschlagen, die Eigelb in einer großen Schüssel verrührt und dann mit dem Schnee und dem Zucker $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde lang stark und ununterbrochen gerührt. Zwischenhinein läßt man etwas getrocknete Orangenschale reiben und rührt sie durch. Die Butter stellt man inzwischen auf die warme Herdplatte in einem dazu geeigneten Gefäß und läßt sie zergehen.

Mit dem Rühren darf nicht aufgehört werden, ehe die halbe Stunde um ist; denn nun wird das Mehl hineingerührt,

das man langsam durch ein Haarsieb streicht, und zuletzt die zerlassene laue Butter. Das alles wird nun nochmals tüchtig durchgerührt und zum Schluß $1\frac{1}{2}$ Teelöffel von Detkers Backpulver durchgemengt. Die Form, am besten ein Springblech, muß bereit stehen, gut mit Butter bestrichen und mit mürbem Brot ausgestreut sowie mit einigen geschälten, in Hälften geschnittenen Mandeln ausgelegt sein.

Ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunde muß der Kuchen in guter Hitze backen.

Dieser Kuchen reicht für 12 Personen und schmeckt nach 14 Tagen noch frisch und gut. Er ist als Nachtiſch mit Obst, Wein, Creme aller Art zu geben.

451. Teekuchen.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 250 g frische Butter, 1 Wasserglas kochende Milch, 5 Eigelb und der Schnee von 5 Eiweiß, 1 Löffel Hirschhornsalz, 375 g Sultaninen, 125 g feingeschnittenes Zitronat und Pomeranzenschale, abgeriebene Zitronenschale, 250 g gestoßener Zucker.

Mehl und Butter werden mit der Hand tüchtig verarbeitet, die kochende Milch darübergegossen und die Masse tüchtig gerührt und verarbeitet, bis sie ganz glatt ist. Dann kommt Zucker, Eigelb u. s. w. dazu. Das feinzerdrückte Hirschhornsalz kommt in den Schnee, den man zuletzt mit der Masse vermengt.

Den Teig legt man in ein mit Butter bestrichenes und mit Weckmehl bestreutes Backblech und läßt den Kuchen langsam 1 Stunde dunkelbraun backen.

452. Englischer Teekuchen.

190 g Butter werden mit 250 g Zucker schaumig gerührt, 250 g gesiebtes Mehl, 225 g gewaschene Sultaninen, etwas abgeriebene Zitronenschale, 60 g Zitronat und 60 g Drageat, beides fein geschnitten, 3 Eigelb, der Schnee von 5 Eiweiß und 2 Löffel Arrak dazugerührt. Man füllt die Masse in

eine gut ausgestrichene, mit Weizenmehl bestreute Stollenform und läßt den Kuchen etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde bei mäßiger Hitze backen. Derselbe soll einige Tage liegen, ehe man ihn anschneidet, und wird in ganz dünnen Scheiben zu Tee, Kaffee, Punsch u. dergl. gereicht.

455. Englischer Teestollen.

(Sehr fein.)

190 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g Sultaninen, die abgeriebene Schale und der Saft einer Zitrone, 60 g Zitronat, 60 g Pomeranzenschale, 3 Eigelb, 2 starke Eßlöffel Cognac, der Schnee von 5 Eiern.

Butter und Zucker werden 1 Stunde gerührt. Vorher wird Zitronat und Pomeranzenschale fein geschnitten, die Sultaninen rein gelesen, gewaschen und getrocknet und dies samt allen übrigen Zutaten daruntergemengt. Zuletzt tut man den Schnee der 5 Eiweiß dazu.

Die Masse wird in ein gut ausgestrichenes, mehr langes als breites Blech (Stollenblech) gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

454. Kaffeebuchen.

95 g Butter werden schaumig geschlagen, 95 g Zucker, 4 ganze Eier, 220 g Mehl, 1 Tasse laue Milch werden zu einem Teig zusammengerührt. Nach Belieben kommt Vanille oder feingehackte Zitronenschale dazu; zuletzt die Hälfte eines Päckchens von Deckers Backpulver.

Der Kuchen muß $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

455. Eierschwer (Kaffeebuchen).

3 Eier schwer gestoßener Zucker, 3 Eier schwer Mehl, d. h. 3 Eier dienen als Gewicht, etwas gewiegte Zitrone, 85 g Sultaninen und Korinthen.

Der Zucker wird mit 3 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt, dann gibt man ein Stückchen feingewiegte Zitrone und die

ausgelesenen, gewaschenen Sultaninen und Korinthen, zuletzt das Mehl dazu.

Ist die Masse gut durcheinandergerührt, so füllt man sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und läßt sie in mäßiger Hitze backen.

436. Zimtkuchen.

Man belegt ein Backblech 2 Finger hoch mit Hefenteig und gibt folgenden Guß darauf: 125 g Butter mit 2—3 Löffeln ganz hell geröstetem Mehl und eine Mischung von Zucker, Zimt und feingeschnittenen Mandeln. Die Butter wird auf den Teig gestrichen und Mandeln, Zucker und Zimt dicht daraufgestreut.

In guter Hitze zu backen.

437. Natronkuchen.

200 g Butter wird $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt; 200 g gestoßener Zucker und 8 Eigelb werden nach und nach dazugerührt; auch etwas feingewiegte Zitronenschale kann man dazunehmen. 500 g Mehl und $\frac{1}{8}$ l Milch wird zu dem Teig gemischt. Ein Päckchen Detkers Backpulver und der Schnee von 8 Eiern kommen darunter.

In eine gut bestrichene, mit Weckmehl ausgestreute Form gefüllt, wird der Kuchen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in gut geheiztem Ofen gebacken.

438. Käsekuchen I.

(Vorzüglich)

Man bereitet den einfachen gehackten Buttermilchteig, wie er zu Obstkuchen aller Art verwendet wird, tags zuvor und stellt ihn kalt.

4 weiße kleine Käse, etwa 500 g schwer, läßt man in einem Sieber gut abtropfen, nimmt 100 g Sultaninen, die man ausliest und, nachdem die Stiele abgezupft sind, sauber

wäscht und trocknet, 6—7 Eier (auch 4—5 Eier genügen), 220 g gestoßenen Zucker und $\frac{1}{8}$ l schwach sauren Rahm. Nun fängt man an, die abgetropften Käse mit dem Rahm glattzurühren, gibt immer 1 Eigelb und 1 Löffel gestoßenen Zucker dazu und fährt so fort, bis alles Eigelb und aller Zucker eingerührt sind, tut 2 Löffel Mehl dazu, dann die Sultaninen und zuletzt den festen Schnee der 4—7 Eier.

Den gehackten Buttermehl wallt man dünn aus, legt ihn auf ein gut bestrichenes und mit Reibebrot bestreutes Backblech, stäubt etwa 1 großen Löffel Mehl auf den Teig, damit die Molken, die der Käse hinterläßt, aufgefangt werden; darauf gießt man nun die oben bereitete Masse.

In heißem Ofen läßt man den Kuchen gut 1 Stunde durchbacken, streut ihn, wenn er herauskommt, mit Zucker und gibt ihn warm zu Tisch. Er reicht für 6 Personen.

NB. Es ist nicht absolut nötig, daß man die Eiweiß zu Schnee schlägt, der Kuchen wird fast ebenso lustig ohne Schnee. Nimmt man nur 4—5 Eier, so muß man mehr sauren Rahm nehmen, etwa $\frac{1}{3}$ l.

459. Käsekuchen II.

Ein Kuchenblech belegt man am Boden und am ganzen Rand herauf mit Buttermehl oder einem süßen Teig. Dann rührt man 2 Eßlöffel Mehl mit $\frac{3}{4}$ l saurer Milch und 2 Eiern zusammen zu einem Teig und läßt $1\frac{1}{2}$ l süße Milch in einer Pfanne kochend werden. Darauf wird diese Masse in die kochende Milch gegossen und sogleich vom Feuer genommen; $\frac{1}{4}$ Stunde läßt man dies zugedeckt stehen und hierauf durch ein Tuch ablaufen. Die Masse, die im Tuch bleibt, wird in eine Schüssel genommen, mit 1—2 Eiern, ein wenig saurem Rahm und Mehl abgerührt, Rosinen daruntergemengt und auf den Teig in der Kuchenform gleichmäßig aufgestrichen. Der Kuchen wird in gutem Ofen gebacken.

440. Käsekuchen III.

Ein Butterteig oder dünn ausgewallter Hefenteig wird mit folgender Fülle bestrichen:

4 weiße Käse werden durch ein Haarsieb getrieben, 1 Eßlöffel Mehl mit Milch verrührt und dazugegeben, ferner 100 g gestoßener Zucker, etwas Zimt oder Vanille, 3 Eigelb und 100 g gewaschene kleine und große Rosinen sowie der Schnee von 3 Eiweiß daruntergemischt.

Der Kuchen muß bei guter Hitze $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

441. Kirschenkuchen I. (Dicker Kirschenkuchen).

(Vorzüglich.)

6 trockene, tags zuvor gebackene Milchbrötchen (etwa 300 g), 1 kg schöne, schwarze, reife Kirschen, 230 g gestoßener Zucker, eine Handvoll geschälte feingewiegte Mandeln, 1 Teelöffel gestoßener Zimt, 60 g Butter, 6 Eier und 1 Gläschen Kirschwasser. Das Kirschwasser kann auch wegbleiben.

5 von den 6 Milchbrötchen werden abgerieben, in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt. Die Kirschen werden abgezupft, gewaschen und auf einen Ablauf gelegt. In der Zeit, in der sie schon Würmer haben, legt man sie eine Stunde ins kalte Wasser, damit die Würmer herauskommen.

Zuerst wird die Butter glattgerührt, dann werden die Eier geschieden, die Eigelb mit Butter und dem Zucker tüchtig gerührt, dazu die ausgedrückten Brötchen gegeben und ebenfalls gut verrührt, dann Zimt, Mandeln und Kirschwasser beigelegt, hierauf die Kirschen und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß durchgezogen. Ein Backblech wird gut mit Butter bestrichen, das sechste Brötchen wird gerieben und zum Ausstreuen des Bleches benutzt, und nun tut man die ganze Masse in das Blech und bäckt sie in einem sehr heißen Ofen 1 Stunde. Der Kuchen darf erst herausgenommen werden, wenn er schön braun und auch ganz durchgebacken ist. Er reicht für 6 Personen.

NB. Auch 4 Eier genügen, doch wird der Kuchen von 6 Eiern weit leichter.

442. Kirschenkuchen II.

4 trockene Milchbrötchen, 50 g Butter, 4 Eier, 125 g gestoßener Zucker, 1 Teelöffel gestoßener Zimt, 1 kg Kirschen.

Die Milchbrote werden fein geschnitten und laue Milch darübergegossen. Man läßt sie stehen, bis sie durchweicht, aber nicht zu weich sind. Die Butter wird glattgerührt. Die eingeweichten Brötchen werden nun mit der Butter verrührt, dazu Eigelb, Zucker und Zimt. Zuletzt werden der Schnee der 4 Eiweiß und die Kirschen daruntergemengt.

Die Masse wird auf ein mit Butter bestrichenen und mit Reibebrot bestreutes Backblech gelegt und im heißen Ofen schön braun gebacken.

443. Kirschenkuchen III.

1 Tasse Grieß, $\frac{3}{4}$ 1 Milch, 60 g Butter, etwas Salz, 6 Eier, 150 g Zucker, gestoßener Zimt, $1\frac{1}{2}$ kg Kirschen und etwas gestoßene Mandeln.

Der feine italienische Grieß wird in die kochende Milch eingerührt und mit etwas Butter gekocht, bis er dick ist, dann läßt man ihn erkalten. Es wird nun die übrige Butter mit den Eigelb gerührt, die geriebenen Mandeln, Zucker, Zimt dazugesetzt, hierauf der Schnee der 6 Eier, der Grieß und zuletzt die Kirschen hineingemengt. Die Formen, eine große und eine kleine, werden mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut und die Kuchen in guter Hitze etwa 1 Stunde gebacken.

444. Kirschenkuchen IV. (aus Schwarzbrot).

160 g im Ofen getrocknetes Schwarzbrot, $\frac{1}{2}$ Trinkglas starker Wein, 35 g Zitronat, 35 g Pomeranzenschale, etwas Zimt, 160 g gestoßener Zucker, 6 Eier, 1 kg ganze Kirschen = 750 g ausgeteinte Kirschen.

Das getrocknete Brot wird fein gestoßen und mit dem

Wein angefeuchtet, Zitronat und Orangenschale grob geschnitten und mit den 6 Eigelb gut gerührt, hierauf tut man die ausgesteinten Kirschchen und zuletzt den steifen Schnee darunter. Die Form wird gut gestrichen und der Kuchen $\frac{3}{4}$ Stunde im heißen Ofen gebacken.

445. Kirschkuchen mit Rahmguß.

Man bereitet einen guten Buttermehl, bestreicht ein Blech mit Butter und belegt es mit dem Teig. Der Rand wird mit Ei bestrichen, damit er glänzt, und der Boden wird mit Weckmehl bestreut, welches den Fruchtfaß auffaugen soll. Man legt nun Kirschchen (oder Johannisbeeren) auf den Teig und läßt ihn im gut durchhitzten Ofen halb ausbacken, zieht ihn aus dem Ofen und macht den folgenden Guß darüber: 2 Eigelb werden verrührt, 1 Eßlöffel Mehl wird mit etwas Milch glattgerührt, 2 Eßlöffel Zucker, eine Messerspitze Zimt, etwas Zitronensaft, so man das liebt, 4 Eßlöffel saurer Rahm und zuletzt der Schnee der 2 Eiweiß werden zusammen vermengt und über den Kuchen gegossen, den man wieder in den Ofen schiebt und schön gelb backen läßt.

446. Kartoffelkirschkuchen.

Zu einem mittleren Kuchen rührt man 6 Eigelb mit 125 g gestoßenem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, reibt dann 500 g kalte gekochte Kartoffeln daran und tut Zitronat und Pomeranzenschale oder 1 abgeriebene Zitronenschale dazu. Man vermischt nun dies alles mit dem Schnee der 6 Eiweiß, bringt zuletzt 750 g abgezupfte Kirschchen darunter, bestreicht das Blech gut mit Butter und bestreut es mit Reibeobrot, füllt die Masse ein und bäckt den Kuchen in heißem Ofen schön durch. Ist er im Kuchenblech ein wenig abgekühlt, so wird er gestürzt.

447. Johannisbeerkuchen.

Mürber Teig wird auf eine Kuchenform gelegt, Reibeobrot oder geriebener Zwieback daraufgestreut, hierauf die ge-

zuckerten abgezupften Beeren und, wenn der Kuchen halb gebacken ist, ein Guß von Schnee und Eiern mit Zucker vermischt darübergegossen.

(Siehe Guß zu Obstkuchen III Nr. 461.)

448. Traubenkuchen I.

und

449. Himbeerkuchen I

werden wie Johannisbeerkuchen 447 bereitet.

450. Himbeerkuchen II.

(Sehr gut.)

1 kg ausgelesene Himbeeren setzt man mit 100 g gestoßenem Zucker aufs Feuer und rüttelt öfters den Topf. Ehe sie zerfallen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft sehr ein. Indessen rührt man 100 g Butter leicht, fügt 65 g geschälte gestoßene Mandeln, 35 g Zucker, ebensoviel geriebenes Milchbrot, 4 Eigelb und zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß bei.

Den tags zuvor bereiteten Buttermehl walle man jetzt aus, lege ihn auf ein bestrichenes und bestreutes Backblech, streiche erst die Himbeeren samt dem Saft darauf, gebe dann die gerührte Masse darüber und backe den Kuchen in guter Hitze aus.

451. Stachelbeerkuchen.

Das Blech wird mit mürbem Teig ausgelegt und ein großer Teller voll unreifer Stachelbeeren wird in kochendes Wasser geworfen. Sind sie weiß, so werden sie auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Nun läßt man sie trocken werden und legt sie gut gezuckert mit geriebenen Mandeln auf den Teig.

Auch einen Guß kann man darauf machen.

(Siehe Guß zu Obstkuchen III Nr. 461.)

Dieser Kuchen braucht auch eine Stunde zum Backen.

452. Zwetschgencuchen.

Es wird Hefenteig oder Buttermilch auf ein gut mit Butter bestrichenes und mit Reibebrot bestreutes Blech gelegt und darauf die aufgeschnittenen ausgetrockneten Zwetschgen gesetzt. Darüber streut man Zucker, geriebene Mandeln, Zimt und etwas Reibebrot, damit der Teig nicht zu sehr durchweicht. Man stäubt nur einen kleinen Teil des Zuckers auf den Kuchen, ehe man ihn in den Ofen tut, und bestreut den Kuchen erst reichlich mit Zucker, wenn er aus dem Ofen kommt.

453. Mirabellencuchen

wird ebenso zubereitet.

454. Traubencuchen II.

163 g Mandeln, 163 g Zucker, 1 Ei, 4 Löffel saurer Rahm, etwas Zimt.

Das Kuchenblech wird mit Buttermilch belegt. Dann mischt man die geschälten, gestoßenen Mandeln, das Ei, den sauren Rahm, Zimt und Zucker und streicht diese Masse auf den Teig. Die abgepflückten Traubenbeeren werden nun obendaraufgelegt.

Zum Guß rührt man Zucker mit 2 Eiern recht schaumig oder 2 Eigelb und den Schnee von den 2 Eiweiß und gießt das darüber.

Man kann auch die Beeren ohne die Mandelmischung auf den Teig legen und den oben angegebenen Guß darüberstreichen.

(Siehe Guß zu Obstcuchen III Nr. 461.)

455. Apfelfuchen I.

(Vorzüglich.)

Die Äpfel werden am Abend vorher geschält, in nicht zu kleine Schnitze geschnitten, mit Zucker bestreut und mit etwas Wein oder Kirschwasser übergossen und zugedeckt.

(Oder:

Man schält sie kurz vor dem Gebrauch und macht in jeden einzelnen Schnitt viele Schnittchen. Dadurch verdampfen sie besser.)

Das zugerichtete Kuchenblech wird mit Buttermehl belegt und die Apfelschnitze daraufgesetzt. Es werden Zucker, Zimt, geriebene Mandeln darübergestreut und der Kuchen in heißem Ofen rasch gebacken.

Man kann auch einen Guß darübergeben, aber erst, wenn der Kuchen halb gebacken ist. (Siehe Guß zu Apfeln Nr. 462.)

Es ist gut, wenn die Äpfel während des Backens wenig gezuckert sind: sie ziehen weniger Saft und dadurch kann der Teigboden besser durchbacken. Ein gehackter mürber Teig eignet sich am besten dazu.

Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er nachgezuckert.

456. Apfeln Kuchen II.

Das Blech wird mit feinem Teig ausgelegt und ein fester Rand gemacht. Der Boden des Teiges wird mit Apfelmus bestrichen, mit feingeschnittenen Äpfeln, Zucker, Zimt, Rosinen dick belegt. Man kann auch Gitter von Teig über das Ganze legen. Wenn der Kuchen gebacken ist, wird er sofort auf einen geflochtenen Deckel gelegt.

457. Zwiebelkuchen I.

Man bereitet einen guten Hefenteig, den man, wenn er zum zweitenmal gegangen ist, auf dem Rudebrett etwa fingerdick auswallt und auf ein gut mit Butter bestrichenen Backblech legt.

Etwa 10—12 große Zwiebeln werden geschält, fein geschnitten und zwar von der Wurzel nach dem Stiele, damit sie nicht auseinanderfallen.

Nun kann man, wer es liebt (es ist nicht absolut nötig), 100 g geräucherten Speck in kleine Würfel schneiden, läßt sie auf dem Feuer gelb werden, fischt sie aus dem ausgebratenen Fett heraus und stellt sie beiseite. Anstatt des Specks nimmt man ein größeres Stück Butter, in dem man die Zwiebeln dämpft. Sind sie abgekühlt, so gibt man dazu: 4 Eier, etwas Salz, Kümmel, Schnittlauch (wenn man hat) und 2—3 Eßlöffel sauren Rahm und rührt alles durcheinander.

Diese Masse wird auf den Kuchenteig gestrichen und der Kuchen in heißem Ofen etwa $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

458. Zwiebelkuchen II.

Ungefähr 10 große Zwiebeln werden fein geschnitten und in Butter gedämpft. Wenn sie abgekühlt sind, kommen 3 Eßlöffel saurer Rahm, 4 Eier, Salz und Kümmel dazu. Das Backblech wird mit Hefenteig ausgelegt, die Zwiebeln dick daraufgestrichen, mit Butterstücken überlegt und der Kuchen in gutem Ofen gebacken.

Auch ein Buttermilchteig kann dazu verwendet werden.

c. Kuchengüsse.

459. Guß zu Obstkuchen I.

Man rührt ein Stück ($\frac{1}{2}$ Ei groß) zerlassene Butter, gibt 125 g Zucker, nach Belieben Zimt, 3 Eigelb, gut $\frac{1}{2}$ Glas Wein oder Arrak und den Schnee der Eiweiß dazu.

460. Guß zu Obstkuchen II.

100 g Mandeln werden gestoßen, dazu kommen: 1 Ei, 1 Eigelb, 40 g gestoßener Zucker, $\frac{1}{4}$ Trinkglas Wein und $\frac{1}{8}$ l Arrak.

461. Guß zu Obstkuchen III.

2 Eigelb, 2 Eßlöffel Zucker, Schnee von 2 Eiweiß. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt und mit dem Schnee vermischt.

462. Guß zu Apfelfuchen.

2 Eigelb, 125 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Trinkglas Wein, Zimt, Schnee von 2 Eiweiß.

Zucker und Eigelb werden gerührt und das übrige dazugetan. Wenn der Kuchen halb gebacken ist, zieht man ihn aus dem Ofen und gibt den Guß darauf. Der Guß muß schön gelb gebacken werden.

463. Guß zu Apfel- oder Kirschenkuchen.

2 Eier, 1 Eigelb, 125 g Zucker, 1 Löffel Mondamin, $\frac{1}{4}$ 1 saurer Rahm und etwas Zimt.

III. Torten.

Seht's zu einem hohen feste,
Kommen feierliche Gäste,
Müssen feierliche Speisen
Vornehm sie willkommen heißen:
Sekt, der lose Saufewind
Und des Winterkönigs Kind.

Doch er macht die Köpfe heiß,
Und das Herze friert vom Eis.
Wer kann da mit mildem Worte
Wärme spenden, Kühlung fächeln?
Sieh, da nahet sich die Torte
Mädchengleich mit süßem Lächeln.

464. Biskuit I.

500 g Zucker werden mit 18 Eigelb und dem Schnee von 12 Eiweiß 1 Stunde lang gerührt. Dazu kommen alsdann die abgeriebene Schale einer Zitrone und 290 g Mondamin. Die Form wird mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut. Die Masse darf nur in einem nicht zu heißen Ofen langsam gebacken werden.

Die Hälfte obiger Angaben gibt schon eine ziemlich große Torte.

465. Biskuit II.

8 Eier, 250 g Zucker, schwach 250 g Mondamin, eine abgeriebene Zitrone.

Zucker und 8 Eigelb werden schaumig gerührt, die abgeriebene Zitrone, das Mondamin und der Schnee darunter gemengt.

Oder:

Man schlägt den Schnee zuerst und rührt das übrige dazu. Die Konditoren nehmen kohlensaures Ammonium dazu.

Die Masse wird in kleineren, mit Butter bestrichenen Formen bei gelinder Hitze gebacken.

466. Biskuit III.

250 g Zucker, 5 Eigelb, 5 Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale, 375 g Mondamin. Zucker, Eier und Eigelb werden $\frac{3}{4}$ Stunde gerührt, dann Zitrone und Mondamin dazugesetzt und das Ganze in einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Form $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

467. Biskuittorte I.

125 g Zucker werden mit 8 Eigelb schaumig gerührt, die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone fein gehackt, darunter gemischt, die 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 125 g Mondamin darunter gemengt und in bestrichener Form oder in Blechringen auf Papier langsam gebacken.

468. Biskuittorte II.

250 g gestoßener Zucker werden mit 9 Eigelb und dem Schnee von 6 Eiweiß 1 Stunde gerührt. Dazu kommt die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone und 140 g Mondamin.

Die Form wird mit Butter bestrichen und mit Weizenmehl ausgestreut. In einem nicht zu heißen Ofen wird die Masse gebacken.

Für etwa 6 Personen.

469. Biskuitroulade.

125 g gestoßener Zucker werden mit 6 Eigelb recht gut gerührt, die abgeriebene Schale und der Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone

und 100 g Mondamin werden nach und nach hinzugerührt und zuletzt wird der steife Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter gemengt. Die Masse wird auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gegossen und in ziemlich heißem Ofen gebacken. Ist dieser Kuchen fertig, so wird er rasch aus dem Ofen genommen, mit Hägenmark bestrichen, zusammengerollt und noch einige Minuten in den abgekühlten Ofen gebracht.

Diese Biskuitrolade wird in Scheiben geschnitten und mit einer Fruchtsoße als Süßspeise gegeben.

470. Sandtorte I.

Man rührt 250 g gute Butter schaumig, mengt 280 g feinen Zucker hinzu und fährt fort zu rühren. Vorher legt man bereit: 500 g Pudermehl, von dem man nur je 1 Löffel voll und je 1 Ei in die Butter rührt, bis man 16 Eier in der Masse hat. Sodann gießt man 1 Gläschen Rum oder Arrak mit beliebigem Gewürz, als Muskatblüte, Vanille oder Zitronenschale, hinzu und mengt dies alles nebst einer ganzen Messerspitze Backpulver gut durcheinander. Nun wird die Masse in eine Form gefüllt und in heißem Ofen gebacken. Bei richtiger Behandlung muß die Torte oben reißen.

Diese Maße geben eine große Torte.

471. Sandtorte II. (Leichte Masse).

190 g Butter werden gerührt und 9 Eigelb nach und nach hinzugemengt. Ist die Masse gut schaumig, so rührt man 190 g feinen Zucker, 1 Gläschen Arrak, die gewiegte Schale einer Zitrone, eine gute Messerspitze Backpulver, den Schnee von 7 Eiweiß und 190 g Puder leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Papier ausgelegte Form und bäckt sie langsam in nicht zu heißem Ofen.

472. Guter Kuchen (Sandtorten ähnlich).

6—7 Eier, 250 g gestoßener Zucker, 125 g Mondamin, 1 Löffel Rum oder Arrak.

Die Eigelb werden mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann das Mehl und der Rum und zuletzt der steife Schnee daruntergemengt.

Die Form wird gut ausgestrichen, die Masse eingefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

Die Torte braucht etwa $\frac{3}{4}$ Stunde zum Backen.

473. Zwiebacktorte I.

Mit 250 g Zucker wird ein Stückchen Vanille fein gestoßen, dann mit 1 Messerspitze Pottasche und 12 Eigelb gerührt, dazu 125 g feingeschnittenes Zitronat. Die Masse wird $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann gibt man 20 gestoßene Zwiebacke mit dem Schnee der 12 Eiweiß dazu und rührt alles zusammen gut durch. In einem gut heißen Ofen wird die Masse gebacken.

474. Zwiebacktorte II.

125 g Zucker werden mit 5 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; dann gibt man dazu: 15 g feingeschnittenes Zitronat und Pomeranzenschale, 6 Stück geriebenen Zwieback und den steifen Schnee der 5 Eiweiß, füllt die Masse in eine gut bestrichene und ausgestreute Form und läßt die Torte $\frac{1}{2}$ Stunde in nicht zu heißem Ofen backen.

475. Punschtorte.

200 g Zucker werden mit 14 Eigelb 1 Stunde gerührt. 100 g Stärkemehl, 100 g feines Mehl, etwas Zitronensaft, der steife Schnee der 14 Eiweiß wird leicht daruntergemengt und zuletzt 100 g zerlassene laue Butter dazugetan.

Diese Masse wird in 2 Kuchenformen verteilt, die mit Butter bestrichen und mit geriebenem Weizmehl bestreut sind, und in schwacher Hitze schön gelb gebacken.

Sind sie abgekühlt, so wird der eine Kuchen mit eingemachten Früchten bestrichen, der andere darübergelegt und die ganze Torte glasiert.

Die Glasur läßt man im warmen offenen Backofen oder an der Sonne trocknen.

476. Schneetorte.

125 g Butter, 8 Eiweiß, 375 g gestoßener Zucker, 20 bittere, geriebene Mandeln, 250 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, dann Zucker, Mandeln und das Mehl dazu durchgerührt, darauf kommt der Schnee der 8 Eiweiß hinein und zuletzt das Backpulver.

In einem gut bestrichenen Backblech mit hohem Rand wird die Masse sofort, nachdem Schnee und Backpulver dabei sind, gebacken.

Die Torte bleibt, in einer Porzellanschüssel aufbewahrt, lange frisch.

477. Silbertorte.

12 Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, mit 375 g gestoßenem Zucker schaumig gerührt.

Hierauf nehme man 125 g Kartoffelmehl oder Mondamin und 125 g feines Weißmehl, das feinste, das zu haben ist. Man hebe dasselbe leicht darunter und zuletzt gebe man knapp 250 g zerlassene Butter dazu.

Das Springblech muß mit Butter bestrichen und ausgestreut sein. Nachdem die Masse eingefüllt ist, streut man feingeschnittene Mandeln darauf und läßt sie bei gelinder Hitze $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

478. Linzer Torte I.

250 g Butter, 250 g gestoßener Zucker, 250 g Mehl, 250 g geriebene Mandeln, 3 ganze Eier, 1 Messerspitze Zimt, 1 Täfelchen Schokolade für 15 Pfg.

Zuerst wird die Butter schaumig gerührt, darnach Zucker und Eier dazugerührt, dann das übrige daruntergemengt. Über Nacht stellt man den Teig an einen kühlen Ort. Des

Morgens wird der dritte Teil der Masse aufs Backbrett genommen und fingerdick ausgewallt. Das gibt den Boden. Den Rand rollt man mit der flachen Hand und legt ihn außen herum. Es bleibt dann noch so viel Teig, um kleine Riemen zu rollen, die man in Gitterform oben darüberlegt. In die Vertiefungen des Gitters stößt man mit einem Teelöffel eingemachte Johannisbeeren, oder Himbeeren, oder Gelee.

Der Ofen muß ziemlich heiß sein, die Torte aber mehr trocknen als backen, wie alles Backwerk, in dem die Mandeln vorherrschend sind.

479. Linzer Torte II.

200 g Mandeln, 200 g gestoßener Zucker, 180 g Butter, 220 g feines Mehl, 4 kleine oder 3 große Eier, für 15 Pfg. Schokolade, 5 g gestoßener Zimt. Zubereitung wie bei Linzer Torte I.

Diese Linzer Torte ist weniger fett und schwer und darum leichter verdaulich als I.

480. Mandeltorte I.

250 g geschälte und feingestoßene Mandeln, 250 g feingestoßener Zucker und $\frac{1}{4}$ abgeriebene Zitronenschale werden mit 6 ganzen Eiern und 4 Eigelb 1 Stunde gerührt, 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen und daruntergerührt. Die Masse wird dann in einem mit Butter ausgestrichenen und mit Zwiebackmehl bestreuten Kuchenblech eine Stunde in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken, d. h. mehr getrocknet.

Die Glasur bereitet man entweder aus gekochtem Zucker oder aus einer Mischung von Eiweiß und Zucker, die man tüchtig mit der Gabel schlägt, auf die Torte streicht und im warmen Ofen trocknet.

Wenn man will, kann man die Torte ohne Glasur mit etwas eingemachten Kirschen garnieren.

481. Mandeltorte II.

250 g gestoßener Zucker, 250 g geschälte, feingewiegte Mandeln, 8 Eier, etwas Zimt, Melken und abgeriebene Zitrone.

Der Zucker wird mit 8 Eigelb dickgerührt, der Zimt, Melken und Zitrone, sowie die Mandeln daruntergemengt und schließlich der steife Schnee der 8 Eiweiß leicht durchgerührt.

Die Torte wird auf einem mit Butter bestrichenen und mit Reibebrot bestreuten Backblech schön gebacken oder vielmehr getrocknet.

482. Schwarze Mandeltorte.

250 g gestoßener Zucker, 250 g ungeschälte feingestößene Mandeln werden mit 6 ganzen Eiern und 6 Eigelb $\frac{3}{4}$ Stunde gerührt; dann werden 2 Eßlöffel Zimt, einige gestoßene Melken (diese können auch wegbleiben), etwa 125 g feingeschnittenes Zitronat und Drageat nebst dem Schnee von den 6 Eiweiß hineingetan. Die Masse wird dann in ein mit Butter bestrichenen, mit Weckmehl bestreutes Blech gefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken bezw. getrocknet.

Dazu die Glasur: 125 g gestoßener Zucker und etwas Zitronensaft mit 1 Eiweiß gerührt. Die Glasur wird auf die Torte gestrichen, sobald sie aus dem Ofen kommt. Man stellt sie nochmals kurze Zeit in den abgekühlten Ofen, damit die Glasur trocknet.

483. Haselnußtorte.

250 g Zucker wird mit 10 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 250 g ungeschälte geriebene Haselnüsse, etwas gewiegte Zitronenschale und der Schnee von 10 Eiweiß damit vermischt.

Sonst wie Mandeltorte (480, 481) behandelt.

484. Wiener Torte.

Man nehme 420 g feingesiebten Zucker mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt in eine Schüssel, nach und nach 6 ganze Eier und 6 Eigelb und rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig. Unterdessen werden 420 g frische Butter abgclärt (in der Wärme zergehen lassen) und mit 480 g feinstem Mehl in die Masse gerührt. Die Butter darf nur warm, aber nicht heiß sein und muß langsam daruntergerührt werden, sonst wird die Masse leicht brockelig. Zuletzt mengt man den steifen Schnee von den 6 Eiweiß darunter, wallt 3 gleich große Kuchen davon aus, die man bei mittlerer Hitze lichtbraun bäckt. Mit 2 verschiedenen Sorten eingemachter Früchte bestreicht man den ersten Kuchen, legt den zweiten darauf, bestreicht ihn ebenso, legt den dritten darauf und gibt auf den obersten Kuchen einen Guß von 140 g Zucker mit 2 Eiweiß und etwas Zitronensaft.

485. Makronentorte.

375 g Mandeln, darunter 15 g bittere, Schnee von 5 Eiweiß, 250 g Zucker. Schnee und Zucker werden vermischt, die geschälten, geriebenen Mandeln gut damit verrührt. Das Backblech wird mit Oblaten belegt, die man mit Eiweiß zusammenleimen kann. Nun streicht man von der Masse darauf und macht mit einem Kaffeelöffel einen Rand und verschiedene Zeichnungen (Ornamente) darauf. In nicht zu heißem Ofen wird die Masse blaßgelb gebacken, und wenn die Torte erkaltet ist, werden die tiefen Stellen mit Gelee oder eingemachten Früchten ausgelegt.

486. Jägertorte I.

Rühre 250 g gesiebten Zucker, 250 g geschälte, gestoßene Mandeln, 6 ganze Eier und 6 Eigelb, backe dies $\frac{1}{2}$ Stunde in einem Blech bei mäßiger Hitze. Ist es etwas abgekühlt, belege es mit eingemachten Früchten: Johannisbeeren oder

Erdbeeren, und überstreiche das Ganze mit einem Guß von 250 g Zucker, 250 g geschälten und feingeschnittenen Mandeln, dem festen Schnee von 6 Eiweiß und der abgeriebenen Schale einer Zitrone und backe die Torte noch einmal ganz leicht.

Die Hälfte der Maße gibt eine mittelgroße Torte.

487. Jägertorte II.

9 Eier, 375 g Mandeln, 375 g gestoßener Zucker und 60 g Pudermehl.

Die Eigelb werden mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann wird der steife Schnee der Eiweiß, die gemahlten Mandeln und das Pudermehl leicht hineingerührt, in eine mit Butter bestrichene und mit Reibebrot ausgestreute Form gefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

488. Schwarze Brottorte.

(Vorzüglich.)

250 g geschälte Mandeln, 250 g gestoßener Zucker, 10 g gestoßener Zimt, 10 Eier, 125 g schwarzes trockenes Brot, 1 Eßlöffel guter Weißwein.

Die Eier werden geschieden, die Eigelb verrührt und mit Zucker und Zimt eine gute $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Darnach mengt man die feingestoßenen Mandeln darunter, die man tags zuvor schon geschält und gestoßen hat. Während des Rührens oder auch vorher schneidet man das Brot in dünne Scheiben und läßt es im Backofen ganz dürr, aber ja nicht schwarz werden, stößt es fein im Mörser, läßt es durch einen Schaumlöffel gehen, feuchtet es mit gutem alten Wein ein wenig an und fügt es der Masse bei. Zuletzt wird der steife Schnee von 10 Eiweiß daruntergemengt.

Die Form wird gut mit Butter gestrichen, mit geriebenem Schwarzbrot ausgestreut, und dann kommt der Teig hinein. Etwa $\frac{3}{4}$ Stunde in gut geheiztem Ofen muß die Torte backen.

Springblechform eignet sich am besten dazu.
Diese Masse reicht für 8 Personen.

489. Kartoffeltorte I.

250 g Zucker, 500 g gekochte kalt geriebene Kartoffeln vom Tag zuvor, 11 Eier, 125 g geschälte und gewiegte süße Mandeln, 60 g bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Zitronat und Pomeranzenschale nach Belieben.

Zucker, Kartoffeln und die 11 Eigelb rührt man recht dick, tut das übrige hinein und zuletzt den Schnee, den man inzwischen schlagen läßt. Die Form wird gut mit Butter bestrichen, mit Weckmehl ausgestreut und dann mit der Masse gefüllt, die in heißem Ofen schön gelb gebacken wird.

Backzeit 1—1½ Stunde.

490. Kartoffeltorte II.

250 g gestoßener Zucker werden mit 8 Eigelb und etwas abgeriebener Zitrone schaumig gerührt, dann 500 g gekochte, kalt geriebene Kartoffeln dazugegeben und zuletzt wird der Schnee von 8 Eiweiß daruntergemischt.

Man füllt die Masse in eine gut gestrichene, mit Weckmehl ausgestreute Form und läßt sie in nicht zu heißem Ofen etwa 1½ Stunde backen.

491. Zitronattorte.

Auf einen guten Buttermteig wird folgende Masse gestrichen: 250 g Zucker mit 1 Trinkglas Wasser geläutert, 250 g geschälte feingeschnittene Mandeln, 125 feingeschnittenes Zitronat und 125 g Orangeat dareingetan. Wenn die Masse lau geworden ist, wird sie auf den Teig gestrichen und in guter Hitze gebacken.

Diese Torte schmeckt sehr gut.

492. Rahmtorte.

96 g Zucker, 96 g Mehl, 6 Eier, etwas Vanille, Rosinen, 1 Trinkglas süßer Rahm.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten daruntergemengt. Die Form wird mit Butter bestrichen und bestreut, mit Blätterteig oder mürbem Teig ausgelegt, die Masse eingefüllt, Butterstückchen oben daraufgelegt und das Ganze gebacken.

493. Reistorte.

250 g Reis wird einigemal mit kochendem Wasser abgerührt, damit sich der säuerliche Geschmack verliert, dann in eine Serviette gelegt und in einem großen Topf heißen Wassers weichgekocht. Hierauf werden 250 g Zucker in einem halben Glas Wasser geläutert und 100 g feingeschnittenes Zitronat daruntergetan. Dieser Zitronatzucker wird unter den Reis getan, die Masse auf feinen Buttermehl gestrichen und wie Linzer Torte behandelt.

494. Johannisbeertorte.

125 g Zucker, 3 Eiweiß, 125 g Mandeln.

Die 3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und dieser Schnee mit dem Zucker recht dick gerührt, die geschälten, gestoßenen Mandeln und $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitrone dazugetan.

Man muß tags zuvor irgend einen guten Buttermehl (siehe Buttermehl) bereiten, ihn nun aufs Backbrett nehmen, auswallen, in ein ausgestrichenes Backblech legen und darauf die Hälfte der oben bereiteten Mischung streichen.

Auf diese Mischung legt man die vorher abgezapften, gut gezuckerten Johannisbeeren (Johannisbeeren brauchen viel Zucker) und darauf wieder die andere Hälfte der Mischung. Das gibt den Guß.

495. Erdbeertorte

wird auf dieselbe Weise zubereitet.

496. Apfeltorte.

Es wird ein Blätter- oder guter Buttermehl den Tag zuvor gemacht; dieser wird, wenn man an die Bereitung der

Torte geht, ausgewallt und auf ein bestäubtes Backblech gelegt. Dann werden mürbe saftige Äpfel geschält, in feine Schnittchen geschnitten, ziemlich dicht auf den Teig gesetzt und etwas Zucker und Zimt darübergestreut. In heißem Ofen wird die Torte halb ausgebacken, herausgenommen und ein Guß darübergelegt. Man nimmt den angegebenen Guß zu Obsttuchen oder Makronenguß (Nr. 501), dann wird die Torte wieder in den Backofen geschoben und vollends ausgebacken.

497. Traubentorte.

Man belegt das Blech mit irgend einem Buttermteig, überstreut diesen mit gestoßenem Zwieback und belegt ihn mit gezuckerten, schönen Traubenbeeren, streicht Guß darüber, oder man legt noch ein Blatt Buttermteig darauf, und bäckt die Torte etwa 1 Stunde.

Zum Guß werden 125 g Zucker mit 4 Eigelb schaumig gerührt, 70 g geschälte und geriebene Mandeln, abgeriebene Zitronenschale und der Schnee der 4 Eiweiß damit vermischt.

498. Marschalltörtchen.

125 g Zucker, 125 g Mehl, 125 g flüssige Butter, 125 g gestoßene Mandeln, 4 Eier, eine Handvoll Rosinen oder Sultaninen. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die gestoßenen Mandeln, Rosinen und Mehl in die Masse getan und zuletzt der Schnee der 4 Eiweiß durchgemengt. Kleine Förmchen werden mit Butter bestrichen, die Masse dareingefüllt und zwar jedes Förmchen über die Hälfte voll gemacht, auf ein in den Backofen passendes Blech gestellt und gut ausgebacken.

499. Rahmtörtchen I.

Es wird ein Buttermteig zubereitet von 250 g Mehl, 150 g Butter, 1 Ei, 70 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Weißwein. Man wallt den Teig messerrückendick aus und schneidet Stücke,

die gerade in die mit Butter bestrichenen Förmchen passen, und legt diese mit dem Teig aus.

Nun nimmt man $\frac{1}{4}$ l sauren und $\frac{1}{4}$ l süßen Rahm, 7 ganze Eier, etwa 15 g Mehl, das mit ein wenig Milch glattgerührt wird, und 70 g Zucker. Die Eier werden gut gerührt, dazu alles übrige, eines nach dem andern, mitgerührt.

Die Förmchen füllt man nun mit dieser Masse bis beinahe an den Rand und läßt die Törtchen in frischer Hitze dunkelgelb backen.

500. Rahmtörtchen II.

Die kleinen Blechförmchen, deren man sich zu diesen Törtchen bedient, werden mit Butter bestrichen und mit feinem geriebenen Weizmehl ausgestreut. Ein mürber Teig, oder ein Buttermilch wird dünn ausgewalzt und die Förmchen damit belegt und folgende Masse eingefüllt:

2 Eier, 2 Eigelb, von 3 Eiweiß der Schnee, 1 Tein-
glas süßer Rahm, 4 Eßlöffel Zucker, etwas gestoßener Zimt
und 5 Eßlöffel Maismehl werden gut vermengt.

Davon können 12 Förmchen gefüllt werden.

Man stellt sie, wie die Marschalltörtchen, auf ein in den Backofen passendes Backblech und läßt sie im heißen Ofen durchbacken.

501. Makronenguß zu Apfeltorte (496).

4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, stark 125 g gestoßener Zucker werden damit eine starke Viertelstunde schaumig gerührt. 125 g Mandeln werden tags zuvor abgebrüht, gewaschen und getrocknet und dann gemahlen, oder gewiegt und unter die Masse gerührt, dazu etwas abgeriebene Zitronenschale.

Die Apfeltorte wird fast halb gebacken aus dem Ofen geholt, diese Masse darübergestrichen, die Torte wieder in den Ofen gestellt und dunkelgelb gebacken.

502. Weißer Tortenguß.

Man nimmt dazu 250 g feinsten Staubzucker, Saft einer Zitrone, oder 1 Eßlöffel Arrak und den steifen Schnee von 2 Eiweiß. Den Zucker rührt man mit dem Zitronensaft stark und immer nach einer Seite hin, gibt nur langsam und allmählich immer 1 Teelöffel Schnee dazu und fährt damit fort, bis der Schnee aufgebraucht ist.

IV. Kleinbäckwerk.

Wie die Vöglein auf die Sprengel
Zieht's die Kinderlein zum Naschen.
Hast du Nichten, hast du Enkel,
Hab auch Gutsel in den Taschen.

Willst du Hans und Gretel locken,
Menschen her zu deinem Hause,
Mußt du auch mit süßen Brocken
Knusprig zieren deine Klausen.

Wie du stets mit liebem Worte
Deinen Gatten willst empfangen,

Sollst du auch aus deinem Horte
Für ihn Schönes, Gutes langem.

Willst du gar zu deinen Kleinen
's Christkind laden her im stillen,
Mußt du auch mit gutem Feinen
Ihm zuvor das Körblein füllen.

Also laß die Hand nicht rasten,
Und mit süßen, lieben Schätzen
Fülle heimlich deinen Kasten,
Daß du viele magst ergötzen.

Allgemeines über kleines Bäckwerk.

Jede Hausfrau, deren Mittel es erlauben, sollte zu jeder Zeit, das ganze Jahr hindurch, nicht nur an Weihnachten, kleines Bäckwerk im Hause haben. Nicht etwa, um die Kinder damit zu verwöhnen, sondern um den täglichen Tisch dann und wann etwas festlicher damit zu gestalten und um, wenn unerwartete Gäste kommen, sogleich etwas Gutes und Schönes bei der Hand zu haben, das man zu einem Glas Wein oder zu einer Tasse Tee, selbst zu einer Tasse Kaffee aufstellen kann.

Alles, was wir Hausfrauen selber backen, ist besser und kräftiger, aber auch kostspieliger als alle Konditorwaren.

Leider ist die gute alte Sitte, selber Köchin und Bäckerin zu sein und daran Freude zu finden, bei unseren modernen Hausfrauen sehr abhanden gekommen, und Schreiberin dieses hat sich deshalb ganz besondere Mühe gegeben, die Backrezepte für alle Arten von Bäckereien möglichst reichhaltig und verlockend darzustellen, damit unsere jungen Hausfrauen rechte Freude am Guten und Schönen bekommen, was gerade diese zierliche Ware aufweist. Die folgenden Rezepte sind sämtlich von mir aus-geprobt, und ich hoffe, sie so klar und verständlich ausgearbeitet zu haben, daß jede Hausfrau, auch die ungeübteste Anfängerin, sich darin leicht zurechtfinden kann.

Das gute Gelingen des Backwerkes hängt vor allem von der pünktlichen Vorbereitung dazu ab. Allerdings gibt es auch eine Menge Backwerk, das nur kurz vor dem Backen zubereitet werden kann. Aber meistens muß tags zuvor, Nachmittags oder Abends, alles dazu nötige Material zugerichtet und warmgestellt werden, das Mehl durch ein Haarsieb gesiebt, der Teig bereitet und das Backwerk geformt, ausgestochen oder ausgeschnitten werden, damit es über Nacht trocknen und den folgenden Morgen während des Kochens gebacken werden kann. Das bedeutet von vornherein eine Ersparnis an Feuerung.

Dann allerdings muß der Backofen gut und zuverlässig sein, und daß er das ist, auch dafür kann die Hausfrau sorgen, wenn sie ihn öfters untersucht auf seine Haltbarkeit, ob er nicht an irgend einer Stelle durchgebrannt ist, ob der Herd und das Rohr ruffrei sind, kurz, eine rechte Hausfrau muß ihren Herd ganz genau kennen, wie ein Instrument, und wissen, wie sie die Hitze erhöhen und vermindern kann. Manche Backöfen geben mehr Hitze von unten, manche mehr von oben. Im ersten Fall läßt sich die Hitze dadurch vermindern, daß man ein Blech oder Backsteine, die man vorher durchwärmen läßt, unter das

Blech legt, auf dem das Gebäck eingeschoben wird. Im zweiten Fall legt man ein feuchtes, auch nasses Papier darüber und zwar bogenförmig, das hält die allzu grelle Hitze ab. Und genügt das nicht, so öffnet man die Feuerung halb oder ganz, je nach Bedürfnis.

Gebäck, das größtenteils aus Mandeln bereitet wird, darf nicht eigentlich backen, sondern muß trocknen; solches, das mehr aus Butter und Mehl besteht, muß richtig backen.

Das Backblech wird am besten heiß mit Wachs bestrichen und dann kaltgestellt, ehe man das Backwerk darauf legt, besonders bei Mandelgebäck. Bei Buttergebäck ist das Einfetten des Bleches unnötig. Sodann gibt es auch Backwerk, das ein mit Wasser bestrichenen Blech verlangt.

Das kleine Gebäck muß fast ausnahmsweise, sobald es aus dem Ofen kommt, vom Blech genommen werden, weil es hart wird und zerbricht. Man muß dazu ein scharfes breites Messer haben und vorsichtig sein.

Alles kleine Backwerk muß, wenn es erkaltet ist, in einem gut verschließbaren Blechkasten oder in einer verschließbaren Porzellananschüssel an einem trockenen Ort aufbewahrt werden, damit es nicht weich wird.

a. Gewürz- und Mandelgebäck.

Über Backen des Mandelgebäcks.

Torten und kleines Backwerk, das ohne Mehl und ohne Butter, nur aus Mandeln, Zucker, Eiern und einigem Gewürz zubereitet wird, nennt man Mandelgebäck. Dasselbe muß rasch und fast ohne Mehl in Formen gebracht werden. Der Ofen darf nicht heiß, nur gut warm sein, das Gebäck darf nicht backen, sondern es muß trocknen. Das Backblech muß zuerst im Backofen heiß gemacht und dann mit Wachs überstrichen werden. Es wird kalt-

gestellt, und wenn das Wachs steif geworden, setzt man das kleine Gebäck darauf.

503. Anisbrötchen.

250 g gestoßener Zucker werden mit 4 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt. Die Schale von 1 Zitrone und 1 Eßlöffel ausgelesener Anis wird dazugegeben und zuletzt 250 g Mehl hineingemengt. Mit einem Kaffeelöffel setzt man runde Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech und läßt sie 1—2 Tage an einem kühlen Ort trocknen. Erst dann werden sie in nicht zu heißem Ofen gebacken.

504. Anischnitten I.

Es wird der gleiche Teig gerührt wie zu Anisbrötchen. Die Masse wird der Länge nach auf das mit Wachs bestrichene und mit Anis bestreute Backblech gegossen und in guter Hitze gebacken. Solange das Gebäck noch warm ist, wird es auf dem Blech in Schnitten zerteilt, dieselben vom Blech heruntergenommen, das Blech trocken gesäubert, die Schnitten daraufgelegt und nochmals in den Ofen geschoben und leicht gebackt.

505. Anischnitten II.

(Sehr gut.)

250 g Zucker werden mit 5 frischen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Darauf wird 1 Eßlöffel ausgelesener Anis eingestreut und 250 g feines Mehl langsam eingerührt; zuletzt $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver dazugegeben. Die Masse wird entweder auf ein mit Wachs bestrichenes Blech oder in dazu passende Formen gegossen, schön gelb gebacken, noch warm in fingerbreite Streifen geschnitten und im abgekühlten Ofen gebackt.

506. Anislaib.

8 Eier werden gerührt, bis sie dick sind. Dann werden 500 g Mehl, ebensoviel Zucker, die feingeriebene Schale von

1 Zitrone, 1 Eßlöffel Anis und 1 Eßlöffel Rum dazugegeben, und nun wird die Masse tüchtig gerührt. Eine eckige Form, die länger als breit ist (Stollenform), wird mit Butter bestrichen, der Teig hineingefüllt und in gutem Ofen lichtgelb gebacken. Wenn der Laib erkaltet ist, wird er in Scheiben geschnitten und diese im abgekühlten Backofen leicht gebackt.

507. Springerlein.

Mehrere Tage, bevor man dieses Gebäck bereitet, sind Mehl und Zucker in der Nähe des Ofens gut auszutrocknen; ebenso muß die am Zucker abgeriebene Zitronenschale vollkommen trocken und recht fein gestoßen sein. Der Teig wird folgendermaßen hergestellt: 4 nicht große Eier werden mit 500 g gestoßenem Zucker 1 Stunde gerührt, die an Zucker abgeriebene Schale von 1 Zitrone dareingetan und zuletzt 500 g Mehl eingemengt. Sogleich wird der Teig in kleineren Stücken ausgewallt, ein weißes Musselinläppchen mit halb Zucker, halb Mehl gefüllt, zugebunden, damit es ein Beutelchen gibt, und mit diesem wird der hölzerne Springerleinmodel gut überstäubt. Der Teig wird mit dem Beutelchen auf die Form gedrückt, und die ausgedrückten Formen werden auf ein mit Anis bestreutes Backbrett gelegt, wo sie über Nacht liegen bleiben, damit sie schön abtrocknen.

Andern Tags legt man das Gebäck auf mit Wachs bestrichene und mit Anis bestreute Backbleche und bäckt es in warmem (nicht heißem) Ofen. Das Backwerk muß auf der Oberfläche weiß aussehen und lichtgelbe Böden haben.

508. Belgrader Brot I.

160 g Zucker werden mit 2 Eiern gerührt, eine Messerspitze Backpulver, etwas abgeriebene Zitrone, 125 g geriebene Mandeln und 160 g feines Mehl hinzugetan, alles in einen Teig zusammengeknetet und S-Figuren daraus geformt. Hierauf legt man die Figuren auf ein mit Butter be-

strichenes Blech, drückt sie glatt, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in rascher Hitze.

509. Belgrader Brot II.

500 g Zucker werden mit 6 Eiern 1 Stunde lang gerührt, 1 Messerspitze Pottasche, in einigen Tropfen Wasser gelöst, wird dazugerührt, ebenso 186 g geschnittenes Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, die feingeschnittene Schale von einer frischen Orange, 8 g gestoßener Zimt, ein wenig gestoßene Nelken und zuletzt werden 500 g ungeschälte, länglich geschnittene Mandeln und 500 g Mehl unter die Masse gemengt.

Der Teig wird ausgewallt, in längliche Vierecke geschnitten und auf einem mit Wachs bestrichenen Backblech gebacken.

510. Pomeranzbrot I.

2 ganze Eier und 2 Eigelb werden mit 250 g gestoßenem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt, 1 Messerspitze Pottasche, die Schale von 1 Zitrone, 50 g feingeschnittene Pomeranzenschale, 50 g feingeschnittenes Zitronat mitgerührt und zuletzt 250 g Mehl leicht daruntergemengt. Der Teig wird auf dem Backbrett zu halbfingerlangen und kleinfingerdicken Stückchen gerollt, zerschnitten und auf die Stückchen mit dem Messerrücken 2 Schrägstreifen eingedrückt. Das Gebäck wird in mäßiger Hitze gebacken, so daß es hell bleibt.

511. Pomeranzbrot II.

(Sehr gut.)

250 g gestoßener Zucker, 250 g feines Mehl, 3 nicht zu große Eier, 50 g Zitronat und 50 g Pomeranzenschale, beides fein geschnitten. Zucker und Eier werden $\frac{3}{4}$ Stunde gut gerührt, dann gibt man die Gewürze dazu und zuletzt das durchgeseibte Mehl.

Ein Backblech wird mit Wachs bestrichen, mit einem Teelöffel der Teig daraufgesetzt und zwar nicht zu nahe zusammen, weil die Küchlein sehr auseinandergehn.

Man bäckt sie in gut erhitztem Ofen und läßt sie dunkelgelb werden.

Ein sehr empfehlenswertes, gutes, einfaches Gebäck.

512. Kaiserbrot I.

250 g gestoßener Zucker werden mit 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann nimmt man die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 250 g geschälte, gewürfelt geschnittene und im Backofen geröstete Mandeln und 250 g feines Mehl dazu und schafft die Masse recht untereinander, nimmt sie auf ein Rudelebrett, wälzt sie messerrückendick aus, schneidet 2 Finger breite und fingerlange Stückchen davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Backblech und bäckt sie gelb.

513. Kaiserbrot II.

250 g Zucker werden mit 4 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dazu gibt man 250 g geschälte, gröblich geschnittene Mandeln, 250 g Rosinen oder Sultaninen, die man vorher ausliert, wäscht und trocknet, und 250 g Mehl. Man füllt die Masse in eine gut gestrichene längliche Form und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunde in ziemlich heißem Ofen.

517. Pfaffenbrot.

(Sehr gut.)

250 g gestoßener Zucker werden mit 4 Eiern schaumig gerührt, 125 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 125 g Sultaninen, 125 g Rosinen, 1 Täfelchen geriebene Schokolade, 1 Teelöffel gestoßener Zimt, 1 Messerspitze gestößene Nelken, 50 g Zitronat und die Schale einer halben Zitrone, beides feingeschnitten, und 250 g Mehl dazu. Die Rosinen und Sultaninen müssen ausgelesen und die Stiele entfernt und sie selbst sehr sauber gewaschen und getrocknet werden.

Alles das wird mit dem schaumig gerührten Zucker gut

verarbeitet, in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und in gutem Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Wenn das Gebäck oben aufspringt, ist es durchgebacken.

515. Wiesbadener Brot.

125 g Butter werden schaumig gerührt, 250 g Zucker mit 3 Eiern nach und nach stark hineingerührt, 15 g gestoßener Zimt, 8 g Pottasche und 500 g Mehl hineingeschafft. Der Teig wird 2 Messerrücken dick ausgewallt, mit einer Form ausgestochen, mit Ei bestrichen und gebacken.

516. Eishippen.

3 Eier schwer Zucker, 3 Eier schwer Mehl, 3 Eier und 1 abgeriebene Zitrone.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, dann gibt man Mehl und Zitrone dazu und läßt die Masse durch die Öffnung eines hierfür zugeschnittenen dünnen Pappdeckels in Trichterform auf Blech laufen, damit es runde Scheiben gibt. Sie werden rasch gebacken und so lange sie noch heiß sind, über den Stiel eines Kochlöffels gerollt. Das Backblech wird mit Wachs bestrichen. Diese Masse gibt etwa 25 Stück.

517. Englische Vanillebiskuit.

(Sehr gut.)

4 Eier werden mit 500 g Zucker 1 Stunde gerührt, 1 Tasse laue Milch dazugegan, dann 500 g feines Mehl hineingesiebt, endlich 15 g Hirschhornsalz beigemischt und alles gut durcheinandergewirht. 24 Stunden läßt man die Masse stehen, gibt dann 1 Stange feingestoßene Vanille dazu und siebt noch 500 g Mehl hinein. Der Teig wird nun gut verarbeitet, messerrückendick ausgewallt und mit einem Trinkglas ausgestochen; nun können die Biskuit im heißen Ofen gebacken werden.

518. Vanillestangen.

Dazu gehört ein Fächerblech aus Schwarzblech, das vom Blechner besonders hergestellt werden muß.

250 g Butter werden schaumig gerührt, mit 250 g Zucker wird $\frac{1}{2}$ Stange Vanille recht fein gestoßen und dann mit der Butter zusammen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, so daß die Masse recht leicht wird. 250 g feines Mehl und 4 Eier werden dann in der Weise dazugerührt, daß stets 2 Eßlöffel Mehl mit 1 Ei eingerührt werden, bis nach und nach alles Mehl und die Eier in der Masse sind. Die Form wird leicht mit Butter bestrichen, der Teig in die Fächer gebracht und in gutem Ofen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Die Stangen werden gleich, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit dem Messer gelöst, wobei man achthaben muß, daß sie nicht zerbrechen.

519. Vanilleschnitten.

Blätterteig wird zu einem viereckigen Kuchen ausgewallt, mit einem Guß von Schnee, gestoßenem Zucker und gestoßener Vanille, den man recht glatt rührt, bestrichen, in längliche Schnitten geschnitten und gebacken.

520. Vanillekränzchen.

500 g Mehl, 300 g Butter, 250 g gestoßenen Zucker, 125 g gemahlene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Stange gestoßene Vanille und 1 Ei arbeitet man zu einem glatten Teig, treibt ihn durch eine Spritze, formt runde Kränzchen davon und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech in nicht zu heißem Ofen.

521. Vanillebrot.

4 kleine Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 250 g Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde damit gerührt, bis die Masse dick ist. Dann werden 250 g geschälte gestoßene Mandeln dazugemischt. Der Teig wird ausgewallt, mit kleinen Formen

ausgestochen und auf dem Backblech, welches mit Wachs bestrichen ist, gebacken.

Solange das Gebäck noch warm ist, streicht man eine Glasur darauf. Dazu schlägt man 2 Eiweiß zu Schnee und fügt 125 g Zucker, mit welchem Vanille gestoßen wurde, bei.

Man kann auch zubereiteten Vanillezucker kaufen.

522. Vanillesterne.

3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit 250 g Zucker, mit welchem $\frac{1}{2}$ Stange Vanille feingestoßen wurde, und dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone gut gerührt. Von dieser Masse werden einige Eßlöffel herausgenommen und zur Glasur kaltgestellt, während unter den größeren Teil derselben 250 g geschälte, feingestößene Mandeln gemengt werden. Der Teig wird leicht ausgewallt, wozu man Mehl mit Zucker vermischt auf das Backbrett nimmt; es werden dann mit Blechformen Sterne ausgestochen und, bevor sie in den Ofen kommen, mit der zurückbehaltenen Schaummasse bestrichen. Der Ofen darf nicht heiß sein.

525. Weiße Lebkuchen I.

4 ganze Eier und 1 Eigelb werden mit 500 g gestoßenem Zucker gut gerührt. Dann werden 70 g Zitronat, 70 g Pomeranzenschale, die Schale von 1 Zitrone, 10 g gestoßener Zimt nach und nach eingerührt, 70 g gewürfelt geschnittene und auf dem Ofen getrocknete Mandeln und $\frac{1}{2}$ kg Mehl werden daruntergemengt. Der Teig wird ausgewallt, in längliche Stückchen zerschnitten und bei mäßiger Hitze gebacken, wobei die Lebkuchen hell bleiben müssen.

524. Weiße Lebkuchen II.

(Sehr gut.)

500 g gestoßener Zucker, 125 g geschälte feingeschnittene Mandeln, 125 g feingeschnittenes Zitronat und Pomeranzenschale, die feingeschnittene Schale einer Zitrone, 15 g ge-

stößener feiner Zimt, 4 g Muskatblüten, 3 Messerspitzen Pottasche und 375 g Mehl werden in einer Schüssel gut durcheinandergemengt und dann mit dem Schnee von 6 Eiweiß durchgerührt. Die Masse wird leicht zusammengedrückt, ausgewallt, Stücke in Lebkuchengröße werden davon geschnitten, diese über Nacht stehen gelassen und den andern Tag in guter Hitze gebacken.

525. Weiße Lebkuchen III.

Man nimmt 10 Eigelb, 500 g gestoßenen Zucker, den steifen Schnee von 10 Eiweiß, 15 g gestoßenen Zimt, die Schale einer feingeschnittenen Zitrone, 1 Teelöffel Backpulver und 1 kg gutes Mehl.

Die 10 Eigelb werden glattgerührt, hernach mit dem Zucker gerührt, darauf alles Gewürz hineingegeben, dann das Mehl, das Backpulver und zuletzt der Schnee durchgemengt. Der Teig wird auf Oblaten gestrichen, mit Zucker bestäubt über Nacht stehen gelassen und in guter Hitze gebacken.

526. Weiße Lebkuchen IV.

(Sehr gut.)

500 g gestößener Zucker werden mit 5 Eiern 1 Stunde stark gerührt. Dann gibt man 70 g geschälte länglich geschnittene Mandeln, 70 g Zitronat, 1 Stückchen Pomeranzenschale und 20 g gestoßenen Ceylon-Zimt dazu. Zuletzt mengt man 500 g feines Mehl darunter. Der Teig wird auf dem Rudelbrett etwas verarbeitet, stückweise ausgewallt, kleine Lebkuchen werden davon geschnitten und über Nacht stehen gelassen.

In guter Hitze auf Wachsblech werden die Lebkuchen hellbraun gebacken.

527. Pfeffernüsse I.

250 g gestoßenen Zucker rührt man mit 3 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde, schneidet 70 g geschälte Mandeln würfelig, 40 g Zitronat

und die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone ganz fein. Zugleich tut man 8 g gestoßenen Zimt dazu, reibt $\frac{1}{2}$ Muskatnuß daran und rührt dies alles zusammen mit 250 g feinem Mehl, bestreut das mit Butter bestrichene Backblech stark mit Mehl, setzt kleine Häufchen darauf und bäckt sie gelb.

528. Pfeffernüsse II.

250 g gestoßener Zucker, 250 g Mehl, 15 g gestoßener Zimt, 1 Messerspitze gestoßene Nelken, ein wenig weißer gestoßener Pfeffer, 1 abgeriebene Zitrone, von 3 Eiweiß der Schnee. Das alles wird gut verarbeitet und, wenn der Teig zusammenhält, geklopft von einer Hand zur andern, und das ist die Hauptsache.

Dann wird der Teig ausgewallt und mit einem Förmchen ziemlich dicke und kleine Nüsse davon ausgestochen, die man auf verschiedene Backbleche setzt und 2—3 Tage an einem warmen Ort stehen läßt. Man probiert nun, ob sie trocken genug sind: man träufelt mit dem Finger auf die Seite, welche auf dem Blech liegt, einige Tropfen gutes Kirchwasser oder Cognac, aber nur in die Mitte, und macht mit einem den Backversuch, legt also eine Pfeffernuß aufs Blech in den Backofen. Springt sie auf und kommt die Pfeffernuß oben hoch heraus, dann sind sie recht zum Backen, andernfalls muß man sie noch länger trocknen lassen. Sie werden auf einem Wachsblech lichtgelb gebacken.

529. Pfeffernüsse III.

250 g Butter, 250 g Zucker werden mit 2 Eiern und 1 Eigelb dickgerührt, dazu kommt etwas Zitronenschale, Zimt, Muskatnuß, 1 Messerspitze gestoßene Nelken und Pfeffer. Hierauf werden 250 g Mehl hineingearbeitet, dick ausgewallt, mit einem kleinen sich dazu eignenden Blechförmchen ausgestochen, über Nacht an kühlem Ort stehen gelassen und in mäßiger Hitze gebacken.

550. Zimtsterne I.

(Einfaches Rezept.)

500 g gestoßener Zucker, 500 g gemahlene Mandeln, 3 ganze Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale, 65 g gestoßener Zimt. Alles wird durcheinandergemengt, ausgewallt und mit Sternformen ausgestochen.

Von Eiweiß und Staubzucker (1—2 Eiweiß und 125 g Staubzucker) rührt man einen Guß und bestreicht die Sterne damit. Das Blech wird mit Wachs bestrichen, die Sterne etwas weitläufig aufgesetzt und in mäßiger Hitze gebacken.

551. Zimtsterne II.

4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 300 g Zucker darin dickgerührt und davon 3—4 Eßlöffel voll zur Glasur beiseite gestellt. Man gibt dann 250 g gemahlene Mandeln, 30 g gestoßenen Zimt und etwas feingeschnittene Zitronenschale dazu, wallt den Teig fingerdick aus, sticht Sterne aus, glasiert sie und bäckt sie in mäßiger Hitze.

552. Zimtsterne III.

500 g gemahlene Mandeln mit dem Schnee von 6 Eiweiß, 20 g gestoßener Zimt, 500 g gestoßener Zucker werden gut durchgearbeitet, mit Zucker und Mehl ausgewallt und mit einer Sternform ausgestochen. Man nimmt Eiweiß und Zucker und glasiert die Sterne damit. Sie werden auf einem mit Wachs bestrichenen Backblech und in mäßiger Hitze schön hellbraun gebacken.

553. Zimtsterne IV.

8 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 500 g gestoßener Zucker gut damit gerührt, der Saft von 1 Zitrone dazugegeben und 25 g gestoßener Zimt. Von dieser Masse wird 1 Obertasse voll weggenommen und zur Glasur kaltgestellt, mit der übrigen werden 500 g gemahlene ungeschälte

Mandeln vermengt. Der Teig wird ausgewallt, wozu etwas Zucker mit Mehl vermischt auf das Backbrett genommen wird; dann werden mit Formen Sterne ausgestochen und diese, bevor sie in den Ofen kommen, mit der zurückgestellten Glasur bestrichen.

554. Mandelbrot I.

4 Eier werden mit 500 g gestoßenem Zucker schaumig gerührt, 125 g feingeschnittenes Zitronat, 125 g Pomeranzenschale, 2 Messerspitzen Hirschhornsalz, gestoßener Zimt und ein wenig gestoßene Nelken mitgerührt; alsdann 250 g ungeschälte geriebene Mandeln und 500 g Mehl damit gut vermengt. Aus dem Teig werden kleine Stücke in Form von Brotlaibchen gemacht und in heißem Ofen gebacken.

555. Mandelbrot II.

500 g geriebene Mandeln werden mit 500 g Zucker, 375 g Mehl, 125 g glattgerührter Butter und 4 Eiern vermengt, dann ausgewallt, mit beliebigen Formen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und gebacken. Nach dem Backen glasiert man sie mit Zitronenglasur.

(Siehe Zitronenglasur Nr. 597.)

556. Kleine Mandelkuchen.

125 g Butter werden weißgerührt, 125 g Zucker, 2 ganze Eier dazugegeben und mit 125 g Mehl zu einem dickflüssigen Teig vermengt. Die Masse wird mit einem Löffel auf ein gut mit Butter bestrichenes Backblech verteilt, gestoßener Zucker mit gestoßenem Zimt und feingeschnittenen Mandeln vermischt, auf den Kuchen gestreut und in guter Hitze gebacken. Sobald der Kuchen halb gebacken ist, nimmt man ihn rasch aus dem Ofen und schneidet ihn auf dem Blech schräg über in kleine Stücke, bringt das Blech mit den Schnitten wieder in den Ofen und bäckt sie, bis sie zimtbraun sind,

hebt die Stückchen vom Blech, solange dasselbe noch heiß ist, da bei erkaltetem Blech die Kuchen festkleben.

537. Mandelschnitten.

250 g Zucker, ebensoviel Mehl, 3 Eier, etwas gestoßener Zimt und 250 g ungeschälte, grobgeschnittene Mandeln werden zusammen vermengt. Der Teig wird in zwei Hälften geteilt, es werden zwei Würste daraus geformt, diese etwas breitgedrückt und auf einem mit Butter bestrichenen Backblech in guter Hitze gebacken.

Solange das Gebäck noch warm ist, wird es zerschnitten und die Schnitten im Ofen leicht gebräut.

538. Mandelhäufchen.

280 g Mandeln, 250 g Zucker, von 3 Eiweiß der Schnee. Die ungeschälten gemahlene Mandeln werden mit dem Zucker und Schnee vermischt, aufgesetzt und gebacken.

539. Mandelhalbmonde.

190 g Mehl, 95 g gestoßener Zucker, 95 g Butter, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Eier und 95 g gemahlene Mandeln werden zu einem Teig vermengt, ausgewallt, mit Förmchen (Halbmonden) ausgestochen und auf mit Butter bestrichenem Backblech gebacken. Alsdann wird das Gebäck mit Zitronenglasur gestrichen und nochmals kurze Zeit zum Abtrocknen der Glasur in den abgekühlten Ofen gebracht.

540. Mandels.

250 g gestoßener Zucker, 250 g geschälte und gewiegte Mandeln, 3 kleine frische Eiweiß, der Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Die Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, mit dem Zucker, dem Zitronensaft und den gewiegten Mandeln vermengt. Mit einer kleinen Butterspritze drückt man die S auf das mit Wachs bestrichene Blech und bestreut sie mit Kristallzucker.

Der Backofen darf nicht heiß, aber er muß gut warm sein. Das Gebäck wird lichtgelb ausgebacken.

541. Non plus ultra.

Von 8 Eiweiß der Schnee, 500 g Zucker, etwas Zimt, etwas Vanillezucker, 500 g geriebene Haselnüsse, 500 g geriebene Mandeln.

In den steifen Schnee mengt man Zucker, Zimt und Vanillezucker und verrührt dies gut. Man nimmt davon einige Löffel voll weg zur Glasur und fügt die ungeschälten geriebenen Haselnüsse und die Mandeln bei. Man bestreut nun das Backbrett mit Zucker und Mehl, nimmt kleine Stücke Teig heraus, wälzt sie leicht fingerdick aus und schneidet beliebige Brötchen daraus.

Die Glasur streicht man, wenn das Gebäck gebacken ist, mit einem Messerchen oder kleinem Pinsel auf die Brötchen und läßt sie im kühlen Ofen trocknen.

Die Hälfte der Maße gibt schon eine größere Menge Gebäck.

542. Makronen I.

4 Eiweiß werden einige Minuten geschlagen, 250 g Zucker über kochendem Wasser dazugerührt, bis die Masse warm ist. Dann wird sie wieder kaltgerührt und 250 g geschälte und gemahlene Mandeln, worunter einige bittere, dazugesetzt. Aus der Masse werden ovale Makronen geformt und auf einem mit Wachs bestrichenen Backblech wird das Gebäck in nicht sehr heißem Backofen gebacken.

543. Makronen II.

500 g Mandeln werden geschält, gestoßen und mit dem Schnee von 5 Eiweiß und mit 500 g gestoßenem Zucker vermischt. Mit einem Kaffeelöffel werden ovale Makronen auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gesetzt und gebacken.

544. Makronen III.

(Vorzüglich.)

Man nimmt 460 g Zucker und 460 g Mandeln, 4 Eiweiß und etwas Zitronensaft.

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen und zur Hälfte der Länge nach fein geschnitten, zur Hälfte klein gehackt. Zucker, Eiweiß und Zitronensaft werden etwa 20 Minuten stark gerührt, so lange, bis diese Masse sich aufwirft und Blasen zieht. Zuletzt werden die bereitstehenden Mandeln dareingemischt. Nun setzt man kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und läßt sie, wie alles Mandelgebäck, mehr trocknen als backen.

Die Hälfte der Masse gibt schon eine schöne Anzahl Makronen.

545. Makronen IV.

3 Eiweiß, 125 g gestoßener Zucker werden über heißem Wasser schaumig geschlagen, 125 g geschälte, gemahlene Mandeln oder Nüsse durchgemischt, mit 2 Teelöffeln auf ein mit Zucker bestreutes Papier gesetzt und in nicht zu heißem Ofen schön gelb gebacken.

546. Echte Makronen.

In einer Schüssel, welche in kochendes Wasser gestellt wird, werden 12 Eiweiß mit 500 g Staubzucker so lange geschlagen, bis die Masse zäh (aber nicht hart) ist. Dann gibt man 500 g geschälte, geriebene Mandeln darunter, aber sehr rasch, ehe die Masse hart wird, und setzt kleine Häuflein auf ein mit Zucker bestreutes Papier.

Die Makronen müssen lichtgelb in sehr wenig heißem Ofen getrocknet werden.

547. Blinde Makronen.

250 g Zucker werden mit 3 Eiern dickgerührt, dann etwas Zimt, Zitronensaft und 150 g Mehl darein verarbeitet, bis der Teig glatt ist.

Man formt nun aus dem Teig kleine ovale Makronen, bestreicht sie mit Ei, drückt mit dem Messerrücken drei flache Einschnitte hinein und bäckt sie in gutem Ofen.

548. Zwiebackmakronen.

6 Eiweiß, 375 g gestoßener Zucker, 190 g Mandeln, 8 Stück gestoßener Zwieback.

Die Eiweiß werden nicht zu Schnee geschlagen, sondern mit dem Zucker gerührt, dann die geschälten geriebenen Mandeln und die gestoßenen Zwiebäcke damit vermischt. Es werden kleine Häufchen auf ein Wachsbloch gesetzt und in warmem Ofen gebacken.

549. Hägenmakronen.

(Vorzüglich.)

$\frac{1}{2}$ kg gestoßener Zucker, $\frac{1}{2}$ kg geschälte und gestoßene Mandeln, 5 Eier, etwas abgeriebene Zitrone, 1 Eßlöffel Hägenmark. Die Mandeln werden tags zuvor abgerührt, abgezogen und getrocknet. Sind sie am folgenden Tag noch nicht trocken genug, so läßt man sie noch einen Tag trocknen und stößt sie dann im Mörser fein.

Nun werden die Eier geschieden, die 5 Eigelb glattgerührt und eine kleine Weile mit dem Zucker gerührt, darauf die abgeriebene Zitronenschale, 1 Eßlöffel Hägenmark dazugemengt und der inzwischen geschlagene steife Schnee der 5 Eiweiß leicht durchgezogen. Mit einem Teelöffel setzt man kleine Häufchen auf ein Wachsbloch und läßt das Gebäck in guter Wärme langsam trocknen.

Die Hälfte dieser Angaben gibt schon eine größere Anzahl Makronen.

550. Federnbrot (Zitronenbrot).

Von 3 Eiweiß wird ein steifer Schnee geschlagen, 375 g Zucker nebst der Schale und dem Saft einer Zitrone $\frac{1}{4}$ Stunde stark damit gerührt, 375 g geschälte, feingeriebene

Mandeln daruntergemischt, ausgewallt (oder besser nur leicht gedrückt), ausgestochen und in nicht zu heißem Ofen hellgelb gebacken. Zum Guß wird der Saft einer Zitrone mit soviel staubfeinem Zucker vermischt, daß man es mit dem Messer aufstreichen kann. Der Guß wird auf die noch warmen Brötchen gestrichen, und im abgekühlten Ofen wird das Gebäck getrocknet.

551. Hufeisen.

250 g Mandeln werden fein gewiegt. Von 250 g gestoßenem Zucker werden 2 Eßlöffel genommen und darin die Mandeln geröstet. 3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit dem Zucker und etwas gestoßenem Zimt gut gerührt, dann die Mandeln, welche noch etwas warm sein müssen, leicht dazugemengt, mit einem Kaffeelöffel hufeisenförmig auf das Backblech gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

552. Bauernkrapsen.

250 g gestoßener Zucker werden mit 4 Eiern gut gerührt, 125 g Mandeln, kleinwürfelig geschnitten und geröstet, werden noch heiß dazugemischt und zuletzt 350 g Mehl. Die Masse wird in der Form von runden kleinen Brötchen auf das Backblech mit einem Löffel aufgesetzt und in mäßiger Hitze gebacken.

553. Croquantschnitten.

125 g gestoßener Zucker, 10 Eiweiß, 375 g länglich geschnittene Mandeln, etwas gestoßener Zimt und gestoßene Vanille. Der Zucker wird mit den 10 Eiweiß auf schwachem Feuer abgerührt, bis er eine Haut zieht.

Die Mandeln, der Zimt und die Vanille werden in die Zuckermasse gerührt, die Masse auf Oblaten gestrichen, das Ganze auf ein Backblech gelegt und schön braun gebacken.

554. Croquant.

(Ausgezeichnet, bei Herren sehr beliebt und einfach zu bereiten.)

250 g Mandeln, 270 g gestoßener Zucker und etwas gestoßener Zimt.

Die Mandeln werden ungeschält der Länge nach in dünne Streifen geschnitten, mit dem Zucker und Zimt gelbgeröstet und heiß rasch in eine mit Olivenöl bestrichene Form gedrückt.

Man legt nämlich ein größeres Tuch auf den Schoß, damit man die Kleider nicht mit Öl beschmutzt, nimmt die Form darauf, hält sie zwischen den Knien fest und preßt die heiße Masse mit einer geschälten rohen Kartoffel oder einer Zitrone an die innern Wände der Form. Nachdem dies Verfahren gründlich besorgt ist, stürzt man die Form auf eine Platte und der Croquant ist fertig.

555. Geröstete Mandeln.

$\frac{1}{2}$ kg in kleinere Stücke geschlagener Zucker, $\frac{1}{2}$ kg ganze Mandeln, knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser.

In einem Eisentopf wird der Zucker mit dem Wasser aufgekocht. Die Mandeln werden mit einem reinen Tuch abgerieben und in den flüssigen Zucker gelegt.

Man rührt mit dem Kochlöffel beständig darin, bis alles Flüssige aufgetrocknet ist.

Sobald die Mandeln wieder anfangen, feucht zu werden, mischt man sie gut durcheinander, breitet sie auf einem Backblech aus und trocknet sie im abgekühlten Backofen, wo man sie sehr oft durcheinandermengt.

556. Haselnußbrötchen I.

375 g Zucker, 125 g ungeschälte Mandeln, 250 g ungeschälte Haselnüsse, 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, Vanillezucker, gestoßener Zimt nach Belieben.

Der Schnee wird mit dem Zucker tüchtig gerührt. Ehe man aufhört zu rühren, gibt man Zimt und Vanillezucker dazu. Von dieser Masse nimmt man etwa 5—6 Eßlöffel und stellt sie zur Glasur beiseite.

Nun gibt man Haselnüsse und Mandeln in den Teig, rührt alles leicht durcheinander, setzt mit dem Teelöffel kleine

Häufchen auf ein Wachsbloch und läßt sie halb ausbacken. Man nimmt sie nun aus dem Ofen, bestreicht sie mit der zurückgestellten Zuckermasse, schiebt sie wieder in den Ofen und läßt sie vollends ausbacken.

557. Haselnußbrötchen II.

250 g Haselnüsse und 125 g Mandeln werden geschält und gemahlen. Von 5 Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee und rührt 500 g feinen Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde damit. Darauf mengt man die Nüsse und Mandeln darunter und setzt kleine Häufchen auf mit Zucker bestreutes Papier und bäckt sie im warmen Ofen.

558. Haselnußschnitten.

8 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 500 g feingestobenem Zucker, auch nach Belieben etwas Vanille, tüchtig gerührt. 4 Eßlöffel dieser Masse werden beiseite gestellt. Dann tut man 250 g feingeriebene Haselnüsse, 250 g feingewiegte, ungeschälte Mandeln unter die Masse, vermengt alles gut, nimmt den Teig aufs Nudelbrett, wallt ihn stückweise und halbfingerdick aus, schneidet Stückchen wie kleine Lebkuchen davon; auch Sterne kann man ausstechen. Man bestreicht dieselben mit der beiseite gestellten Masse und bäckt sie in mäßig heißem Ofen.

Eine Messerspitze Pottasche beim Rühren des Schnees mit dem Zucker dazugegeben bewirkt besseres Aufgehen.

559. Nußgebäckenes.

100 g kleine Haselnüsse, 125 g gestobener Zucker, 2 Eßlöffel Mehl, 3 Eier. Die Haselnüsse werden gemahlen. Die Eier werden gut verrührt, dann mit dem Zucker eine Weile gerührt, Haselnüsse und Mehl dazugetan, alles zusammen gemengt, kleine Häufchen auf ein Wachsbloch gesetzt und gelbgebäcken.

b. Buttergebäck.

560. Butterbackwerk I.

Man rührt 250 g Butter schaumig, rührt nach und nach abwechselnd 1 Ei, 3 Eigelb und 250 g feinen Zucker und geriebene Zitronenschale darein, zuletzt 500 g Mehl. Der Teig wird ausgewallt, mit kleinen Blechformen ausgestochen und auf unbestrichene Backbleche gelegt. Ehe das Backwerk in den Ofen kommt, wird es mit dem Schnee von 2 Eiweiß und mit grobem Zucker und gestoßenem Zimt bestreut und in mäßig heißem Ofen gebacken.

561. Butterbackwerk II.

500 g Mehl, 375 g Zucker, 375 g Butter, 4 große Eier, alles zusammen wird tüchtig verarbeitet und kaltgestellt, hierauf stückweise ausgewallt und mit Blechförmchen aller Art ausgestochen. Diese Figuren werden mit verrührtem Eigelb bestrichen und mit einer Mischung von Zucker und Zimt bestreut.

Das Backblech wird nicht mit Butter bestrichen, weil das Gebäck viel Butter enthält und sich, wenn es gebacken ist, leicht löst.

562. Butterbackwerk III.

250 g Butter werden schaumig gerührt, 250 g Zucker und 3 Eier $\frac{1}{4}$ Stunde weitergerührt, dazu 500 g feines Mehl und etwas Hirschhornsalz. Der Teig wird so lange verarbeitet, bis er glatt ist, und kaltgestellt. Ist er ganz steif, so wird er stückweise ausgewallt und mit Förmchen ausgestochen. Man läßt die Figuren über Nacht stehen, bestricht sie vor dem Backen mit verrührtem Eigelb und läßt sie in guter Hitze backen.

563. Kleinfüchlein.

500 g Mehl, 250 g Butter, 125 g Zucker, etwas abgeriebene Zitrone und 6 Eigelb werden zu einem Teig ver-

arbeitet, ausgewallt, in talergroße Stücke ausgestochen und mit Guß bestrichen.

Der Guß wird bereitet, wie folgt:

375 g Zucker, 375 g feingestößene Mandeln, der Schnee von 6 Eiern, etwas Zimt und abgeriebene Zitrone werden vermischt und mit einem Teelöffel in die Mitte der talergroßen Teigstücke gesetzt. Das Backblech wird mit Mehl bestreut und das Bäckwerk in guter Hitze gebacken.

Die Hälfte der Angaben gibt schon eine größere Anzahl Küchlein.

564. S I.

(Vorzüglich.)

250 g Butter werden schaumig gerührt, 250 g gestoßener Zucker und 8 Eigelb werden nach und nach dazugerührt, die feingewiegte Schale von 1 Zitrone hineingetan, darnach 1 Messerspiße feingerdrückte Pottasche und nach längerem Rühren zuletzt 500 g Mehl daruntergemischt. Aus dem Teig werden kleinfingerdicke Röllchen gemacht, S daraus geformt und diese über Nacht auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett gesetzt. Andern Tags werden unmittelbar vor dem Backen 4 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, die S dareingetaucht, mit grobem Zucker, welcher mit geschälten, nicht zu feingewiegten Mandeln vermischt ist, dicht bestreut und auf ein mit Butter gut bestrichenen und mit Mehl bestreutes Backblech gesetzt und in gutem Ofen gelbgebacken.

565. S II.

375 g Mehl, 250 g Butter, 125 g gestoßener Zucker werden mit 6 Eigelb auf dem Backbrett mit einem Messer zu einem Teig zusammengehakt.

Anstatt der ganzen Anzahl Eigelb kann man 2 oder 3 durch je 1 Eßlöffel Weißwein ersetzen. Ist der Teig fertig, so wird er nach der Angabe des vorhergehenden Rezeptes als S geformt und ebenso gebacken.

566. S III.

(Einfaches Rezept.)

500 g feines Mehl, 250 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eigelb. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eigelb und Mehl werden daruntergemengt, zu einem Teig verarbeitet, S daraus geformt, die 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, die S hineingetaucht, mit Kristallzucker bestreut und rasch gebacken.

567. S IV.

200 g Zucker, 400 g Butter, etwas Zitrone abreiben, ein wenig Ammonium, 500 g Mehl darunter. Dies alles zu einem Teig verarbeitet, S daraus geformt und über Nacht stehen lassen. Die S werden mit Ei bestrichen, in Hagelzucker getunkt, auf ein Wachsblech gesetzt und schön gelb gebacken.

568. Taler.

125 g Zucker, 125 g Butter, 250 g Mehl, 1 Ei werden auf einem Rudelebrett verarbeitet, ausgewallt, beliebig ausgestochen und gebacken. Sie werden noch warm mit einer Glasur überzogen.

Ein Stück Zucker wird mit etwas Wasser und $\frac{1}{2}$ Stange gespaltener Vanille gekocht, und damit glasiert man das Gebäck, so lange es noch heiß ist, und trocknet es in abgekühltem Ofen.

569. Weingebackenes I.

4 Eigelb, 4 Löffel Kirchwasser, 4 Löffel Weißwein, 4 Löffel saurer Rahm, 4 Löffel gestoßener Zucker werden miteinander gerührt und mit 500 g feinem Mehl zu einem leichten Teig verarbeitet. Dann kommen 500 g gewässerte (d. h. in Wasser gelegte und ausgedrückte) Butter hinzu. Die ganze Masse wird dreimal ausgewallt und immer wieder zusammengeschlagen wie Blätterteig, mit Förmchen aus-

gestochen, in Eiweiß und Hagelzucker getaucht und gelbgebakken.

Diesen Teig kann man auch zu Obstkuchen und Torten verwenden.

570. Weingebackenes II.

6 Eigelb, $\frac{1}{4}$ l guten Weißwein, eine Handvoll Zucker nimmt man in eine Schüssel und rührt so viel feines Mehl hinein, bis der Teig zum Auswallen tauglich ist, nimmt ihn dann aufs Radelbrett und knetet ihn nur wenig, damit er nicht zu warm wird. Nun wird er halbfingerdick ausgewallt und in 2 Hälften geschnitten, die eine Hälfte über die andere geschlagen und so dünn wie möglich ausgewallt, alsdann wie ein Blätterteig noch 2 mal überschlagen und mit kleinen beliebigen Blechformen ausgestochen. Mit Ei werden die Stückchen überstrichen und gebakken.

Zu Torten ist der Teig ebenfalls sehr gut.

571. Butterringel.

(Vorzüglich als Teegebäck.)

250 g Zucker, 250 g Butter, 4 Eigelb, 500 g Mehl, etwas abgeriebene Zitrone oder Vanille.

Das Mehl wird mit der Butter, dem Zucker und den Eigelb in einer Schüssel zu einem guten Teig verarbeitet, doch so, daß der Teig nicht zu warm wird. Man läßt ihn an einem kühlen Ort etwa 1 Stunde ausruhen, schneidet dann kleine Stückchen davon und formt mit der Hand Riemen, aus denen man kleine Ringe macht. Der Teig ist anfangs etwas broselig und läßt sich schwer verarbeiten. Das wird aber besser, je wärmer er wird.

Man läßt die Ringe über Nacht stehen. Am folgenden Tag verrührt man das Eiweiß, taucht die Ringe hinein und hierauf in grobgestoßenen Zucker. Man bäckt sie schön gelb in nicht zu heißem Ofen auf unbestrichenem Backblech.

572. Weihnachtsbrezeln.

875 g Butter, 500 g Staubzucker, 1 kg feines Mehl, 4 Zitronen, 15 g gestoßener Zimt, 2 ganze Eier, 2 Eigelb.

Die Butter, die ganz weich sein muß, wird schaumig gerührt und zwar $\frac{1}{2}$ Stunde. Nun gibt man 1 Ei nach dem andern dazu und verrührt das vorhergehende zuerst sehr gut, bis das folgende dazukommt. Dann kommt der Zucker, hierauf der Zimt, dann die feingewiegten Zitronenschalen und endlich das Mehl dazu. Die Masse wird nun auf das Mudeibrett genommen, tüchtig verarbeitet, zugedeckt und zum Ausruhen weggestellt.

Die Brezeln werden folgendermaßen geformt: Man sticht oder schneidet ein Stück vom Teig ab, rollt ihn unter den Fingern so lange, bis er gleichmäßig dick und etwa 25 cm lang ist und formt Brezeln davon. Sie werden mit Eigelb bestrichen, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und in guter Hitze gebacken.

Erst nach 8 Tagen sollen die Brezeln gegessen werden, sie schmecken weniger gut, so lange sie frisch sind.

573. Teebrot.

250 g Butter werden weißgerührt, mit $\frac{1}{2}$ kg gestoßenem Zucker, 5 Eiern, 15 g gestoßenem Zimt und 7 g Pottasche nochmals gut gerührt, 750 g Mehl werden leicht darunter gemengt. Der Teig wird zu messerrückendicken Kuchen ausgewallt und mit Blechformen ausgestochen. Bevor das Backwerk in den Ofen kommt, wird es mit Eigelb bestrichen und dann in gutem Ofen gebacken.

574. Englische Biskuite.

100 g Butter werden schaumig gerührt, 125 g gestoßener Zucker, 2 Eier und 1 Eiweiß, gestoßene Vanille oder feingewiegte Zitronenschale nach und nach dazugerührt; 1 Messerspitze Hirschhornsalz wird in 4 Eßlöffeln lauer Milch auf-

gelöst und diese nebst etwa $\frac{1}{2}$ kg Mehl daruntergemischt. Der Teig wird ausgewallt, mit runder Blechform oder einem kleinen Trinkglas ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt, mit der Gabel gestupft und in nicht heißem Ofen hellgelb gebacken.

575. Zimtwaffeln.

75 g Butter, 150 g Zucker, 5 Eier, 2 g Zimt, 40 g geschälte, feingestoßene Mandeln.

Die Butter wird schaumig gerührt, alles andere nach und nach dazugetan. Aus dem Teig werden kleine Bällchen, walnußgroß, geformt und diese in dem mit Speckschwarte oder Butter bestrichenen Waffeleisen gebacken. Zum Formen der Bällchen nimmt man etwas Mehl, und auch das Backbrett bestreut man mit Mehl, ehe man die Bällchen darauffsetzt. Die Bällchen müssen alle bereit liegen, wenn man mit dem Backen derselben beginnt.

576. Krispinesle.

Mürber Teig wird in schmale gleichmäßige Stücke geschnitten, in Eiweiß getaucht, in grobem Zucker und geschnittenen Mandeln gewendet, 2mal gedrickt und auf einem mit Butter bestrichenen und mit Zucker bestreuten Backblech gebacken. Man kann den Teig auch mit kleinen Formen ausstechen.

c. Honiggebäck.

577. Basler-Leckerli.

(Vorzüglich.)

1 kg guter Honig wird auf Feuer gesetzt in einer Email- oder Messingpfanne. Sobald der Honig anfängt zu kochen, gibt man hinein: 500 g gestoßenen Zucker, 500 g geschälte, gestoßene Mandeln, 190 g Zitronat, 190 g Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, 8 g gestoßenen Zimt,

etwas gestoßene Nellen, und 1 kg feines Mehl kommt nach und nach dazu. Die Masse wird nun tüchtig auf dem Feuer verarbeitet und dazu müssen 2 Personen dabei sein: die eine muß die Pfanne festhalten, die andere muß den Teig bearbeiten. Ist die Masse tüchtig geschafft und löst sie sich von der Pfanne, so mengt man noch $\frac{1}{8}$ l Kirchwasser darunter, das man entweder anzündet, oder auf dem Feuer hineinrührt. Hierauf nimmt man die Pfanne vom Feuer und legt den Teig in eine warme, mit Mehl bestreute Schüssel. Man nimmt je ein kleines Stück vom Teig heraus, wallt es aus und schneidet kleine längliche Lebkuchen davon, die auf alle verfügbaren Arten von Backblechen gesetzt werden. Über Nacht läßt man die Lebkuchen austrocknen, bestreicht dann des Morgens das in den Ofen passende Backblech mit Wachs und setzt die Lebkuchen, wenn das Blech wieder erkaltet ist, ziemlich nahe aneinander. In guter Hitze läßt man sie backen.

Die Lebkuchen laufen leicht im Ofen zusammen, wenn der Honig gut und rein ist. Man muß sie in diesem Fall heiß noch schneiden, sobald sie aus dem Ofen kommen.

Sind die Leckerli erkaltet, so glasiert man sie. Dazu nimmt man 3 Eiweiß, 250 g Staubzucker und etwas Zitronensaft. Man schlägt das alles mit einer Gabel und streicht mit einem Pinsel die Masse auf die Leckerli. Im warmen Backofen müssen sie dann trocknen.

NB. Die Hälfte der Masse gibt schon eine ansehnliche Menge.

578. Feine Nürnberger Plätzchen.

(Vorzüglich.)

500 g feinstes Mehl (Farin), 500 g gewöhnliches Mehl, 1 Eßlöffel gestoßener Zimt, 1 Eßlöffel Piment, 1 Eßlöffel gestoßene Nellen, 1 Eßlöffel Muskatblüte, 1 Eßlöffel Kardamom, 4 Eier, 1 Eßlöffel Honig, 125 g Zitronat und Pomeranzenschale, fein geschnitten, 1 Messerspitze Ammonium oder Pottasche.

Alles wird tüchtig verarbeitet, das Blech mit Wachs bestrichen, kleine Häufchen Masse daraufgesetzt, mit Wasser bespritzt und in guter Hitze gebacken.

Ein Nürnberger Rezept.

579. Honigkuchen.

(Sehr gut.)

750 g guter Honig, 750 g Sirup, 375 g Butter, 2 kg Mehl, 125 g Zitronat, 125 g Pomeranzenschale, 375 g gestoßener Zucker, die feingeschnittene Schale einer Zitrone, 15 g gestoßene Nelken, 15 g gestoßener Zimt, 15 g Anis, 15 g Kardamom, 75 g gereinigte Pottasche.

Honig, Sirup und Butter läßt man kochen und rührt den Zucker durch. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, rührt Gewürz u. s. w. dazu, und wenn die Masse ein wenig abgekühlt ist, rührt man die mit etwas Wasser aufgelöste Pottasche hinein, zuletzt das Mehl.

Man läßt den Teig mindestens 24 Stunden liegen, nämlich so, daß man ihn in fingerdicke Kuchen auswallt und auf Backbleche oder Pappdeckel legt; und zwar müssen diese Kuchen kleiner sein als das Backblech, auf dem sie gebacken werden, weil sie sehr auseinanderlaufen.

Nach Verlauf von 24 Stunden werden die Kuchen auf Wachsblech gelbgebacken, dann läßt man sie ein wenig verkühlen, damit der Schnitt nicht zusammengedrückt und speckig wird. Man nimmt ein Lineal, schneidet davon mit scharfem Messer lange, gerade Streifen und teilt diese wieder in kleinere Stücke: in Lebkuchen.

Die Hälfte der Masse gibt schon eine recht große Menge. Läßt man den Sirup weg und nimmt nur Honig, so werden die Honigkuchen feiner.

580. Lebkuchen.

1 kg 25 g Honig wird in einer Backschüssel auf die heiße Herdplatte gestellt; man läßt darin den Honig einige-

mal austochen. 500 g Zucker, von dem man ein Teil wegnimmt zum Rösten der später hinzukommenden 500 g Mandeln, werden glatt unter den Honig gerührt. Man läßt beides unter Rühren noch zusammen ein wenig kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann wird die Schüssel vom Herd genommen und es werden sogleich 30 g gestoßener Zimt, 15 g gestoßene Nelken, die feingeriebene Schale von 2 Zitronen, 4 Messerspizgen gereinigte feinerdrückte Pottasche, 125 g Zitronat, 125 g Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, 500 g ungeschälte, würflich geschnittene und in Zucker geröstete Mandeln und 6 Eßlöffel Kirchwasser zu einer Masse gerührt. Hierauf wird 1 kg Mehl, welches einige Tage zuvor in erwärmtem Raum getrocknet sein muß, leicht unter die Masse gemischt. Nun bleibt der Teig in der Schüssel, mit einem reinen Tuch bedeckt, über Nacht stehen.

Am nächsten Tag wird der Teig auf das mit Mehl bestreute Backbrett genommen, ausgewallt und als Kuchen auf das gut bestrichene und mit Mehl bestreute Backblech gelegt. Sollte sich dabei der Kuchen verziehen, so streicht man leicht mit dem Wallholz darüber. Der Kuchen wird in heißem Ofen gebacken. Man läßt ihn dann etwas abkühlen, aber nicht kalt werden und schneidet davon Lebkuchen. Die Lebkuchen werden mit gekochtem Zucker gestrichen und kurze Zeit in den abgekühlten Ofen zum Trocknen gestellt.

Diese Lebkuchen sind frisch gebacken sehr hart, sie werden erst später angenehmer.

581. Eierlebkuchen.

$\frac{1}{2}$ kg Honig läßt man in einem Tontopf oder in einem Emailtopf auf der heißen Herdplatte einigemal aufkochen, dann ein wenig abkühlen, rührt Mehl darunter, bis es einen dickflüssigen glatten Teig gibt, den man in eine gut mit Mehl bestreute Schüssel bringt. Andern Tags werden 4 Eier

mit 375 g gestoßenem Zucker gut gerührt, 15 g gestoßener Zimt, 4 g gestoßene Nelken, 7 g Pottasche, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 70 g Zitronat und 70 g Pomeranzenschale, beides in kleine Würfel geschnitten, kommen nach und nach bei beständigem Rühren in die Masse. 125 g grobgeschnittene Mandeln, welche zuvor auf dem warmen Herd getrocknet und erkaltet sein müssen, werden daruntergemengt und zuletzt 625 g Mehl. Dieser Teig wird auf dem Backbrett mit dem tags zuvor gefertigten Honigteig recht gut verarbeitet, so daß die ganze Masse durch und durch gleichmäßig hellbraun aussieht, dann wird er ausgewallt und in passende Stückchen zerschnitten. Auf gut gestrichenen und mit Mehl bestreuten Backblechen werden die Lebkuchen in gutem Ofen gebacken.

Das gibt eine große Anzahl Lebkuchen.

d. Schokoladengebäck.

582. Schokoladesterne.

(Vorzüglich)

Man schlägt 6 Eiweiß zu festem Schnee, fügt 500 g feingemahlene Mandeln, 250 g gestoßenen Zucker, 250 g gute, geriebene Schokolade und 2 Eigelb bei, mengt das alles leicht mit dem Kochlöffel durcheinander, macht einen Teig davon, legt ihn auf das Nudelbrett und wallt ihn stückweise mit gestoßenem Zucker und Mehl aus; man darf nur wenig Teig nehmen, sonst wird er zu weich und schmierig. Man taucht Blechförmchen (Sternformen) in Zucker und sticht Sterne aus. Sie bleiben über Nacht an einem kühlen Ort liegen, damit sie trocknen. Sie dürfen, wie alles Mandelgebäck, nicht backen, sondern müssen langsam im abgekühlten Ofen trocknen.

Das ist ein sehr feines und wohlschmeckendes Gebäck und läßt sich gut aufbewahren.

583. Schokoladebrot.

250 g Zucker werden mit 3 Eiern schaumig gerührt, 60 g geriebene Vanille-Schokolade und 200 g Mehl hineingemengt, kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

584. Schokolademuscheln.

250 g feingestößener Zucker werden mit Schnee von 4 Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann mit 250 g ungeschälten, geriebenen Mandeln, 8 g gestoßenem Zimt, 1 Messerspitze Melken, 125 g geriebener Schokolade, der feingeschnittenen Schale und dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone vermischt. Die Masse wird nun 2 Messerrücken dick ausgewallt und in einem eigens dazu gefertigten hölzernen Muschelförmchen, das mit gestoßenem Zucker bestreut wird, ausgedrückt. Dann werden die Muscheln mit einem dünnen Messer ausgeschritten, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und in nicht sehr heißem Ofen gebacken.

585. Schokoladebiskuit.

60 g geriebene Schokolade werden mit Schnee von 2 großen Eiweiß und 500 g gestoßenem Zucker vermengt. Die Masse wird auf einem Backbrett mit gestoßenem Zucker verarbeitet, 2 Messerrücken dick ausgewallt, mit kleinen Formen ausgestochen, dann auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gelegt und in wenig heißem Ofen gebacken, d. h. getrocknet.

586. Schokoladebrezelchen.

200 g Mehl, 170 g Zucker, 70 g Butter, 70 g geriebene Schokolade und 2 Eier. Dies alles wird auf dem Backbrett zu einem Teig verarbeitet, Brezelchen daraus geformt, diese auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Backblech gesetzt und in guter Hitze gebacken. Die

Brezelchen gehen beim Backen in die Breite und dürfen deshalb nicht eng zusammen auf das Backblech gesetzt werden.

587. Wespennester.

(Vorzüglich.)

250 g süße ungeschälte Mandeln werden fein und länglich geschnitten, 125 g ganzer Zucker in Wasser getaucht und die Mandeln bei raschem Feuer gelblich darin geröstet und dann kaltgestellt. Den Schnee von 6 Eiweiß rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde mit 375 g Staubzucker, ferner mit 125 g geriebener guter Schokolade und etwas gestoßener Vanille, zuletzt die gerösteten Mandeln dazu, dann wird die Masse mit einem Teelöffel auf ein mit Wachs bestrichenen Backblech gesetzt und im warmen Ofen langsam bräunlich gebacken.

NB. Die Hälfte der Masse gibt schon eine größere Anzahl.

Beim Backen muß man sehr vorsichtig sein, denn die Wespennester sollen mehr trocknen als backen. Das Gebäck ist sehr fein und eine schöne Beigabe zu Gefrorenem.

588. Pralines.

500 g feinsten Puderzucker, 2 mäßige Eßlöffel Stärkemehl, 1 Messerspitze pulverisierte Vanille, der Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 Eßlöffel Rosenwasser und 1 Eiweiß.

Das alles wird durcheinandergemengt und kleine Kügelchen davon geformt, welche einige Stunden lang trocknen müssen. Zu dieser Masse braucht man 188 g (9 Tafeln) unentölte Kakaomasse. Der Kakao wird in einer dünnen Porzellantasse in eine Schüssel mit heißem Wasser, d. i. in ein heißes Wasserbad, gestellt, damit er sich auflöst. Dies heiße Wasserbad läßt man, so lange es die Kakaomasse erwärmen muß, auf derselben Herdplatte stehen. Ist der Kakao ganz flüssig, so rührt man ihn auf und dreht die aus obiger Masse gefertigten Kugeln darin um. Man nimmt zwei

kleine Gabeln und dreht damit jede einzelne Kugel im Kakao herum und legt sie auf ein weißes Papier, damit sie trocknen. Sie brauchen dazu einen Tag.

NB. Der Kakao darf nie kochen, weil sonst der Überzug zu dünn wird und er auch leicht anbrennt.

e. Schaumkonfekt.

589. Schaumkonfekt I.

Von 1 Eiweiß wird Schnee geschlagen und mit geriebener Schokolade und Zucker vermischt und zwar so, daß man den Teig auswällen und ausstechen kann. Das Backblech wird mit Wachs bestrichen, die beliebigen Figuren daraufgelegt und rasch gebacken.

590. Schaumkonfekt II.

Zum Schnee von 3 Eiweiß kommen 125 g gestoßener Zucker, etwas Zitronensaft und 65 g länglich geschnittene Mandeln. Wird behandelt wie Makronen.

591. Zitronenschaum.

4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 500 g gestoßener Zucker nebst dem Saft und der feingeriebenen Schale 1 Zitrone 1 Stunde damit gerührt, Häufchen in beliebiger Größe auf Papier gesetzt und in gelinder Hitze gebacken.

592. Quittenbrot.

Die Quitten, von denen man Gelee bereitet hat, werden durch ein Sieb getrieben. Auf 500 g Quittenmark werden 375 g Zucker geläutert und mit dem Mark dick eingekocht. Nun wird die Masse glatt auf Backbleche gestrichen und in die Wärme zum Trocknen gestellt.

Diese Kuchen werden nun zerschnitten oder mit Formen ausgestochen, in Kristallzucker gewendet und in Schachteln aufbewahrt.

593. Rahmpapillotten.

250 g Zucker, schwach $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm und gestoßene Vanille werden in einer Messingpfanne gelbgeröstet. Hierauf wird der Teig auf ein mit Salatöl bestrichenes Blech gestrichen und im warmen Ofen gebacken. Noch warm wird der Kuchen mit einem in Öl getauchten Messer in kleine Quadrate geteilt und diese, wenn die Masse erkaltet ist, voneinander gebrochen.

f. Glasuren.**594. Zuckerglasur I.**

Puderzucker wird mit Eiweiß oder dem Schnee von Eiweiß schaumig gerührt und mit Vanillezucker, Zitronensaft oder Punschessenz vermischt.

595. Zuckerglasur II.

Man läßt Zucker in etwas Wasser auf dem Feuer zergehen und rührt ihn glatt, bis er die gehörige Dike hat.

596. Schokoladeglasur zu Gebäck.

250 g Schokolade in Stückchen zerbrochen und 500 g Zucker begießt man mit warmem Wasser, setzt die Mischung aufs Feuer, bis die Schokolade unter fortwährendem Umrühren sich aufgeworfen hat, gießt noch etwas Wasser nach und kocht die Masse zum Faden, d. h. so, daß sie beim Aufheben Fäden zieht. Das zu glasierende Gebäck überzieht man, solange die Schokolade noch warm ist, möglichst rasch. Das Gebäck wird nun 1 Minute lang an die Wärme gestellt, wodurch die Glasur einen schönen Glanz erhält.

597. Zitronenglasur für Gebäck.

1 Zitrone reibt man auf Zucker ab und schabt das Abgeriebene in ein wenig Wasser, gibt den Saft der Zitrone hinzu und rührt die Masse breiartig mit Staubzucker an.

598. Wasserglasur.

Wasser mit Zucker gekocht oder nur Zuckerwasser.

599. Rosenglasur für Gebäck.

Staubzucker rührt man mit Rosenwasser an, oder man setzt gewöhnlicher Wasserglasur etwas Rosenöl zu und färbt die Masse mit Himbeer- oder Heidelbeersaft rosa.

A n h a n g.**600. Vanillezucker.**

Banille wird fein geschnitten und mit Stückzucker ganz fein gestoßen und durchgeseiht. Da das Stoßen der Banille sehr zeitraubend ist, so kann der Vanillezucker ebensogut fertig gestoßen in einem Kolonialwarengeschäft gekauft werden.

V. Auflauf und Pudding.**Allgemeines über Auflauf und Pudding.**

Die Auflaufmasse wird in eine gute, feuerfeste Porzellanform gefüllt, die man mit Butter austreicht und mit geriebenem Weißbrot austreut, und wird dann im Backofen aufgezogen.

Die Puddingmasse hingegen wird in eine mit einem Deckel verschließbare Puddingform aus Blech oder Email eingefüllt und im Wasserbad gekocht, d. h. die Puddingform wird in einen größeren Topf, in dem das Wasser kochen muß, gestellt und zwar so, daß das Wasser bis an den Deckel reicht.

Die Kochzeit ist verschieden, 1—1½ Stunden, sogar 2 Stunden.

a. Aufläufe.**601. Auflauf I.**

62 g feines Mehl, 62 g Mondamin, $\frac{1}{4}$ l kalte Milch, $\frac{2}{3}$ l kochende Milch, $\frac{1}{4}$ Stange Vanille, 62 g Butter, 7 Eigelb und Schnee von 7 Eiweiß.

Das Mehl wird im Ofen getrocknet, mit der kalten Milch angerührt, die kochende Milch, in der die Vanille gekocht wurde, wird dazugetan. Die Masse wird außs Feuer genommen, mit der Pfannkuchenschaufel gut vom Boden weggerührt, bis sie ganz dick ist. Dann kommt die Butter dazu. Ist die Masse abgekühlt, so werden die verrührten Eigelb und der Schnee daruntergemengt. Dann wird die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und im Backofen aufgezozen.

602. Auflauf II.

125 g Zucker, 62 g Mehl, etwas geriebene Zitronenschale, 5 Eigelb und der Schnee der 5 Eiweiß. Man kann zuerst den Schnee schlagen und das übrige dazurühren, oder zuerst die Eigelb mit dem Zucker rühren und alles andere dazutun. Die Masse wird auf eine mit viel Butter bestrichene Auflaufform gehäuft, mit Zucker bestreut und rasch im Backofen aufgezozen.

603. Auflauf III.

62 g Butter, etwas Mehl, etwas Milch, 4—5 Eigelb, Schnee von 4—5 Eiweiß. Die Butter wird mit dem Mehl auf dem Feuer etwas gerührt und mit Milch verdünnt. Wenn die Masse vom Feuer kommt, gibt man Zucker, Eigelb und Schnee dazu.

Die Masse wird in einer mit Butter bestrichenen Form aufgezozen.

604. Auflauf IV.

62 g Mondamin oder Weizenmehl, 62 g Zucker, etwas Vanille, $\frac{2}{10}$ l Milch, 3 Eigelb, etwas feingeschnittenes Zitronat und Pomeranzenschale, reingewaschene Rosinen, der Schnee der 3 Eiweiß.

Das Mehl wird zuerst mit der Milch angerührt, dazu kommt der Zucker und Vanille. Das alles wird auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt dick zu werden. Man gibt

rasch die verrührten Eigelb daran und die Masse wird in eine Schüssel geleert. Ist sie erkaltet, so tut man das Gewürz und den Schnee dazu.

In einer mit Butter bestrichenen Form wird die Masse im Backofen aufgezogen; man braucht 30 Minuten dazu.

605. Mehlaufauf.

120 g Mehl, 50 g Mondamin, 50 g Butter, stark $\frac{1}{4}$ l Milch, 5 Eier und etwas Zucker.

Das Mehl wird mit der Milch angerührt und die Butter wird schaumig gerührt und allmählich beigelegt; ferner kommt 1 Ei nach dem andern und der Zucker dazu. Alles wird tüchtig durchgerührt und in einer bestrichenen und bestreuten Form im Backofen aufgezogen.

606. Kachelmus.

50 g Butter, 6 Eßlöffel Zucker, 6 Eier, 6 Löffel Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit Zucker, Eier, Mehl und Milch glattgerührt und die Masse in einer bestrichenen Form gebacken.

607. Rheinbund.

1 Löffel Arrak, 5 Eigelb, Schnee von 5 Eiweiß, 1 Löffel Stärkemehl, $\frac{1}{2}$ l Weißwein, 160 g Zucker und einige geschälte, länglich geschnittene Mandeln. Eigelb und Stärkemehl werden verrührt mit etwas Wein und dem Arrak. Der übrige Wein wird in die Pfanne mit dem Zucker getan. Kocht der Wein, so wird das mit Eigelb verrührte Stärkemehl dargegeben und unter beständigem Rühren so lange auf dem Feuer gelassen, bis es dick wird.

Hierauf wird die Masse in eine Porzellanauflaufform gegossen, der steife Schnee darübergelegt und dieser mit Zucker und geschälten, länglich geschnittenen Mandeln bestreut. Man zieht die Masse im Ofen auf.

608. Bettelmann.

5 Eier werden mit ziemlich viel Milch gut geschlagen und 5 tags zuvor gebackene abgeriebene Milchbrote hinein-
geschnitten in kleine Ringel (). Eine volle Stunde bleiben
sie stehen, damit das Weißbrot ganz durchweicht.

Eine Auflaufform wird fingerdick mit Butter be-
strichen, unter die durchweichten Milchbrotringel 3—4 Eß-
löffel gestoßener Zucker und 2 Hände voll Sultaninen
gemengt, die Masse in die Form gegeben und 1 Stunde
lang gebacken.

609. Milchbrotauflauf I.

4 mürbe, tags zuvor gebackene Brötchen werden leicht
abgerieben, fein geschnitten und in $\frac{1}{4}$ 1 kochender Milch ein-
geweicht. Dazu kommen 1 Löffel geschälte und gröblich ge-
schnittene Mandeln, eine Handvoll Sultaninen, 3—4 Eier,
ungefähr 2 Eier schwer Butter, 4—5 starke Eßlöffel ge-
stoßener Zucker und 1 Teelöffel gestoßener Zimt. Die Butter
wird leicht gerührt, die Brötchen, wenn sie gut durchweicht
sind, werden ausgepresst. Die Sultaninen werden vorher
gewaschen und ausgepresst. Alles zusammen wird tüchtig
durcheinandgerührt und in einer mit Butter bestrichenen und
mit dem abgeriebenen Brot bestreuten Form in heißem Ofen
etwa 1 Stunde gebacken und, wenn der Auflauf kurz ge-
standen, auf eine Platte gestürzt.

Luftiger wird der Auflauf, wenn man die 3—4 Eiweiß
zu Schnee schlägt.

610. Milchbrotauflauf II.

6 mürbe, trockene, tags zuvor gebackene Brötchen, 6
Eier, 100 g gestoßener Zucker, 125 g (schwach) Butter, 250 g
Sultaninen, 1 abgeriebene Zitrone, 1 Handvoll geriebene
Mandeln, Milch nach Bedarf (etwa $\frac{1}{2}$ l).

Die Brötchen werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und mit lauer Milch angefeuchtet. Sind sie ganz durchweicht, so werden sie tüchtig verrührt. Die Butter wird glattgerührt, dann mit Zucker und Eigelb tüchtig $\frac{1}{2}$ Stunde weiter gerührt, zuletzt die verrührten Brötchen, Sultaninen, Mandeln, abgeriebene Zitrone und der Schnee darunter gemengt.

Die Form wird mit Butter ausgestrichen und ausgestreut. In guter Hitze wird der Auflauf gebacken, gestürzt und gleich zu Tisch gegeben.

Fruchttunke schmeckt gut dazu.

NB. Die Zitrone kann auch wegbleiben.

61. Einbackauflauf.

8 Stück trockene, tags zuvor gebackene Einback zu je 3 Pfg. werden in dünne Scheiben geschnitten (1 Stück muß 3 Scheiben geben). Die Scheiben werden in eine Schüssel schichtenweise gelegt. Nun nimmt man schwach $\frac{1}{2}$ l Milch samt 1 Eßlöffel gestoßenem Zucker und gießt das über die Einbackscheiben. Dieselben müssen etwa $\frac{3}{4}$ Stunde weichen. Damit alle gleichmäßig durchweichen, gießt man die Milch mehrmals ab und wieder oben darüber.

Es wird nun eine Auflaufform gut mit Butter ausgestrichen, mit Weckmehl ausgestreut und mit den eingeweichten Scheiben Boden und Rand ausgelegt. Man nehme nun 100 g Butter, 5 Eier, 125 g gestoßenen Zucker, 1 Handvoll geriebene Mandeln und Sultaninen. Die Butter wird glattgerührt und mit dem Eigelb, dem Zucker, den Mandeln und Sultaninen gut vermischt. Zuletzt kommt der Schnee von 5 Eiweiß dazu. Die übrigen Einbackscheiben werden schichtenweise in die Form gelegt und auf jede Schicht wird von der oben angegebenen Mischung gegossen und so lange fortgefahren, bis die Form voll ist.

In guter Hitze wird der Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

612. Nudelauflauf.

Man mache breite Nudeln von 3 kleinen oder 2 großen Eiern, koche sie in schwachem Salzwasser ab und lasse sie im Seiher abtropfen.

Es werden etwa 2 Löffel Mehl mit $\frac{1}{4}$ l saurem Rahm und 5 Eigelb verrührt, dazu 80 g Zucker, 125 g gewaschene Sultaninen getan und zuletzt der Schnee der 5 Eiweiß daruntergemengt.

Die Form wird mit Butter bestrichen und mit geriebenem Weizmehl bestreut. Zuerst tut man eine Lage Nudeln hinein, dann von der zubereiteten Eiermischung, dann abermals Nudeln und darauf Mischung und so fort, bis die Form voll ist. Mit der Mischung wird abgeschlossen.

Der Auflauf wird langsam in nicht zu heißem Ofen aufgezogen.

613. Reisauflauf.

(Sehr gut).

125 g Reis, 5 Eier, stark 80 g Butter, stark $\frac{1}{4}$ l Milch, 5 Eßlöffel gestoßener Zucker.

Der Reis wird zuerst gebrüht und mit der Milch langsam aufgekocht und muß dann erkalten. Zu diesem Zweck breitet man ihn auf einem Teller aus. Er muß ganz weich und die Körner müssen doch noch ganz fein. Man rührt ihn während des Kochens vorsichtig um, schüttelt ihn öfters und stellt ihn auf sehr schwaches Feuer. Dies geschieht sofort nach dem Frühstück, damit er gut erkalten kann. Ist der Reis erkaltet, so wird die Butter schaumig gerührt, Eigelb und Zucker, eines nach dem andern hineingerührt, dann der Reis und zuletzt der Schnee beigefügt.

In ziemlich heißem Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Fruchtsaft schmeckt sehr gut dazu.

NB. Man kann bei diesem Reisauflauf auch die Butter weglassen, er schmeckt ebenfalls gut.

614. Reis mit Äpfeln I.

150 g Reis, $\frac{3}{4}$ l Milch, eigroß Butter, 125 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 2 Eier, 8 Eigelb und Schnee von 8 Eiweiß.

Der Reis wird abgebrüht und in die kochende Milch gegossen, und wenn er beinahe weich ist, Butter und Zucker dazugetan. Dann kommt das mit der $\frac{1}{2}$ Tasse Milch glattgerührte Mehl dazu, hierauf die verrührten Eier, Eigelb und der Schnee.

Der Reis wird in Formen gefüllt, gute Äpfel weichgedämpft, in Schnitze geteilt, hineingesteckt und der Auflauf mit Vanilletunke zu Tisch gegeben.

615. Reis mit Äpfeln II.

150 g Reis werden mit kochendem Wasser gebrüht und mit Milch und Vanille gekocht, dann kommen 100 g Zucker daran, der auch noch mitgekocht wird. Zuletzt gibt man 5 verrührte Eier dazu. Er wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und gestürzt. Äpfel werden geschält, in Schnitze geschnitten, in viel Brühe nicht zu weich gekocht und auf den Reis gelegt.

616. Griechauflauf.

$\frac{1}{2}$ l Milch wird kochend gemacht, 3 große Eßlöffel Grießmehl werden in eine Tasse genommen und vorsichtig unter beständigem Rühren über dem Feuer in die Milch gestreut. Man läßt unter fortgesetztem Umrühren die Masse dick werden und erkalten. 100 g Butter werden schaumig gerührt, 100 g gestoßener Zucker und die erkaltete Masse kommen dazu, 4 Eigelb werden mitgerührt und zuletzt der Schnee von 4 Eiern daruntergemischt. In einer mit Butter bestrichenen Auflauform läßt man den Auflauf im Ofen aufziehen.

617. Sagoauflauf.

Man nehme 125 g Sago, brühe ihn ab und koche ihn mit $\frac{1}{2}$ l Milch so weich, daß er sich ganz leicht vom Topf löst, und lasse ihn abkühlen.

Nun rühre man 80 g Butter schaumig, gebe 5 Eigelb, 80 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 30 g geschälte geriebene Mandeln, den abgekühlten Sago und zuletzt den Schnee der 5 Eiweiß hinzu, fülle die Masse in die mit Butter bestrichene Form und ziehe sie im Backofen auf.

618. Schokoladeauflauf.

125 g Schokolade werden in Stücke gebrochen, in ein Töpfchen gelegt und ein wenig Wasser darangegeben. Das Töpfchen wird in ein heißes Wasserbad gestellt und so die Schokolade aufgelöst. Sie wird, wenn sie erweicht ist, aus dem Wasserbad genommen, glattgerührt und, wenn sie etwas abgekühlt ist, mit dem Schnee von 4 Eiweiß vermischt. Das Ganze wird nun in eine Form gefüllt und 5 Minuten aufgezogen.

619. Saurer Rahmauflauf

(Vorzüglich.)

125 g Butter werden mit 6 Eigelb nach und nach glattgerührt, dazu kommen 65 g gestoßener Zucker, 1 Eßlöffel feines Mehl, dann 6 Eßlöffel saurer Rahm und der Schnee von 6 Eiweiß. Die Masse wird in einer Auflaufform von Porzellan, die gut mit Butter bestrichen sein muß, gebacken. Mit einer Gabel kann man probieren, ob die Masse durchgebacken ist. Man muß den Auflauf vom Ofen auf den Tisch bringen und ja nicht herumstehen lassen, sonst zieht er Wasser. Der Ofen darf nicht zu heiß sein; $\frac{1}{2}$ Stunde muß der Auflauf backen.

Man bringt den Auflauf in der Form zu Tisch, in der er gebacken wird.

620. Käseauflauf.

Man vermengt stark $\frac{1}{2}$ l Milch mit einem Teelöffel Mehl und einer Prise Salz, tut das in einen Topf und rührt es auf dem Feuer, bis es dick wird, fügt 125 g fein-

geriebenen Schweizerkäse und 2 verrührte Eigelb hinzu, schlägt das Ganze tüchtig, und nachdem man das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, fügt man es dem übrigen bei und läßt die Masse im Backofen aufziehen.

621. Kirschenauflauf (Kirschenpeter).

Von 3 Milchbrotten wird die Rinde abgerieben, die Brote fein geschnitten und mit $\frac{1}{4}$ l heißer Milch angefeuchtet. 100 g Butter werden schaumig gerührt, die Milchbrottschnittchen, nachdem sie erkaltet sind, löffelweise mit 3 großen Eigelb, 125 g Zucker, etwas gestoßenem Zimt, auch (wer es liebt) mit etwas abgeriebener Zitronenschale und etwa 15—20 geschälten und feingewiegten Mandeln dazugerührt. 1 kg schöne schwarze abgezupfte Kirschen werden gewaschen und auf den Ablauf gelegt. Sind sie abgetropft, so werden sie unter die vorgerichtete Masse gemengt und zuletzt der Schnee von 3 Eiern dazugegeben.

Die Masse wird in eine mit heißer Butter ausgestrichene und mit Weckmehl bestreute Blechform eingefüllt und in ziemlich heißem Ofen gelb gebacken.

Man kann entweder den Auflauf in der Auflaufform zu Tisch geben oder die Masse in einem Kuchenblech backen und gestürzt als Kuchen zu Tisch geben.

622. Apfelauflauf I.

(Sehr fein.)

6 mittelgroße zarte, feine Äpfel (Wein- oder Rosenäpfel) werden geschält, in ganz dünne Blättchen geschnitten, 2 Eßlöffel gestoßener Zucker und 1 Eßlöffel Wein darunter gemengt und das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt stehen gelassen.

Es werden hierauf 4 kleine Teelöffel Mehl mit Milch glattgerührt, etwa wie ein dicker Pfannkuchenteig, damit 6 Eigelb, etwa 125 g gestoßener Zucker, 1 Teelöffel gestoßener Zimt, etwas abgeriebene Zitronenschale oder 70 g gut ge-

reiniigte und gewaschene Sultaninen vermischt. Ist das alles gut durcheinandergemengt, so gibt man die Äpfel und zuletzt den inzwischen zubereiteten Schnee von den 6 Eiweiß dazu.

NB. Anstatt 6 Eiern kann man auch bloß 4 Eier nehmen.

Eine Porzellanform wird gut mit frischer Butter bestrichen und mit geriebenem Brot ausgestreut, dann wird die Masse eingefüllt. Man kann 30—40 g zerlassene Butter auf die Masse gießen, dadurch gewinnen die Äpfel an Zartheit; es ist aber nicht unbedingt nötig. Backzeit etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde.

Der Auflauf muß warm zu Tisch gegeben werden. Auch eine kalte Fruchtstunke kann man dazugeben.

Er reicht für 5 Personen.

625. Apfelauflauf II.

„Dfenschlupfer“ oder „Bettelmann“.

6 mittelgroße, zarte Äpfel werden geschält und in dünne Scheibchen geschnitten. Hat man harte Äpfel, so legt man entweder die Schnittchen in eine Schüssel, streut etwas Zucker und gießt 2 Eßlöffel Wein darüber, oder aber man dämpft sie leicht in wenig Butter, Zucker und Wein.

In einem Topf werden 3 Eigelb, 3 Eßlöffel gestoßener Zucker, ein wenig gestoßener Zimt und etwa $\frac{1}{2}$ l Milch tüchtig geschlagen. 5 mürbe Brötchen, in dünne Scheibchen geschnitten, werden mit einem Teil der vorbereiteten Flüssigkeit angefeuchtet, doch so, daß sie nicht zu weich werden.

Eine Auflaufform, womöglich von Porzellan, wird gut mit Butter bestrichen und dicht mit den angefeuchteten Weißbrotschnitten belegt, auch der Rand der Form wird damit ausgelegt und dann Zucker darübergestreut. Nun wird eine Lage Apfelschnitten und einige sauber gewaschene Sultaninen dareingelegt, dann eine Lage Weißbrotschnitten, hierauf 1 Eßlöffel gestoßener Zucker darübergestreut, dann abermals

Apfelschnitten, Sultaninen und gestoßener Zucker und zuletzt Weißbrotschnitten, die man genau nebeneinander legt. Man schneidet man einige Scheiben Butter darauf und gießt den Rest der vorbereiteten Milch langsam darüber.

1—1½ Stunde muß die Masse in gutem Ofen backen.

Die 3 Eiweiß werden jetzt zu Schnee geschlagen, 3 Eßlöffel gestoßener Zucker daruntergemengt und dieser Guß, wenn der Auflauf durchgebacken ist, über denselben gestrichen. Der Auflauf wird nochmals in den Ofen gebracht und so lange bei gelindem Feuer darin stehen gelassen, bis dieser Guß lichtgelb geworden ist.

Es kann Himbeerjast dazugegeben werden; doch ist der Auflauf auch ohne solchen schmackhaft und saftig.

624. Kartoffelauflauf.

140 g Butter werden schaumig gerührt. Man rührt nach und nach 6 Eigelb und 150 g Zucker dazu, etwa 2 Eßlöffel Mehl mit ¼ l süßem Rahm oder Milch angerührt und dann 400—450 g geriebene Kartoffeln, die tags zuvor gekocht sind, dazu. Zum Schluß fügt man den Schnee der 6 Eiweiß bei, und die Masse ist zum Einfüllen bereit.

625. Süße Speise I.

4 Eßlöffel gestoßener Zucker und 4 Eigelb werden mit etwas Zitronenschale 10 Minuten gerührt, mit dem steifen Schnee von 4 Eiern und 1 Löffel Arrak vermischt und im kühlen Ofen höchstens 15 Minuten gebacken.

Die Speise reicht für 4 Personen.

626. Süße Speise II.

4 Eigelb, 2 Eßlöffel gestoßener Zucker, 2 Teelöffel Mehl werden 3—5 Minuten tüchtig geschlagen, der Schnee von

den 4 Eiweiß daruntergemengt, Butter in einer Pfanne heiß gemacht, die Masse langsam hineingegossen und in den Backofen gestellt. Die Speise muß schön gelb werden. Dann wird Eingemachtes daraufgestrichen und umgeschlagen.

Auf heißer Platte als Nachtisch angerichtet.

627. Biskuitspeise.

(Sehr fein.)

Man legt Stangenbiskuits auf eine große Platte und feuchtet sie mit Weißwein, dem etwas Arrak beigelegt ist, an. Hierauf werden diese Biskuits in eine Auflaufform von Porzellan gitterartig übereinandergelegt und die Zwischenräume mit Gelee ausgefüllt.

Nun kocht man eine Creme wie folgt: Man rührt in $\frac{3}{8}$ l Milch 100 g gestoßenen Zucker, 6 Eigelb und etwas Vanille und bringt das unter beständigem Rühren zum Kochen. Nachdem die Creme erkaltet ist, wird sie über die Biskuits gegossen.

Von den 6 Eiweiß hat man inzwischen einen steifen Schnee geschlagen. Man vermischt ihn mit so viel gestoßenem Zucker, bis er ganz davon getränkt ist, und häuft ihn bergartig auf die Speise.

Sie wird in gut warmem Ofen langsam gelbgebacken und erkaltet in der Auflaufform zu Tisch gegeben.

Zu einer großen Form braucht man 30 Biskuits.

b. Puddinge.

628. Reispudding I.

125 g Reis werden abgebrüht, damit sich die Säure verliert. Dann wird der Reis mit $\frac{1}{4}$ l Milch, vielleicht auch etwas mehr, und einem Stückchen Butter weichgekocht und kaltgestellt. Wenn er erkaltet ist, werden 5 Eigelb, Zucker, bis er süß genug ist, etwas gestößene Vanille oder

abgeriebene Zitrone nach Belieben und zuletzt der Schnee von 5 Eiern darangerührt. Die Puddingform streicht man mit warmer Butter aus und bedient sich dazu eines Pinsels. Dann wird sie sehr pünktlich mit Zwiebackmehl ausgestreut. Die Masse wird nun eingefüllt, die Form gut zugeschraubt und der Pudding wie jeder andere behandelt. 1 Stunde lang muß er kochen.

629. Reispudding II.

125 g Reis, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Eier, 2 Löffel Zucker, etwas abgeriebene Zitrone oder etwas Vanille und etwas Butter.

Der Reis wird abgebrüht und mit der Milch so lange gedämpft, bis er weich ist; die Körner müssen ganz bleiben. Das Abbrühen geschieht Morgens gleich nach dem Frühstück. Ist der Reis weich, so legt man ihn auf einen Teller und läßt ihn erkalten.

Eine halbe Stunde, ehe der Pudding in den Ofen muß, wird die Butter glattgerührt, dazu die 2 Eigelb, der Zucker, Zitronenschale tüchtig gerührt und zuletzt der Schnee darunter gemengt.

In einer gut mit Butter bestrichenen Form wird die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde im heißen Ofen gebacken.

630. Reispudding III.

250 g Karolina-Reis werden in Wasser halbweich mit etwas Vanille oder Orangenschale gekocht. Ist das geschehen, so gießt man nach und nach während des Weiterkochens guten alten Weißwein dazu, bis der Reis dick, jedoch nicht zu weich gekocht ist. Die Körner dürfen eben nicht zerfallen sein, sie müssen ganz bleiben.

Vor dem Anrichten gibt man 200 g Zucker, wenn nötig mehr, daran.

Inzwischen wird eine Puddingform mit Wein oder Wasser ausgespült und mit Zucker dick bestreut. Man drückt

nun an die innern Wände der Form in den eingestreuten Zucker eingekochte Kirschchen oder beliebiges eingemachtes Obst, gießt den heißen Reis hinein und stellt die Form auf Eis oder in recht kaltes Wasser. Ist der Reis steif, so wird er gestürzt.

Bevor man den Pudding zu Tisch gibt, gießt man entweder warmen süßen Wein oder mit Wein oder Wasser verdünntes Obstgelee darüber.

651. Kalte Reisspeise mit Arrak.

320 g feiner Karolina-Reis werden mit kochendem Wasser 2—3 mal abgebrüht, dann mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht und langsam weichgekocht, doch so, daß die Körner ganz bleiben. An 400 g Stücke Zucker wird die Schale einer Zitrone abgerieben, der Zucker wird in kleine Stücke geschnitten und zuletzt mit dem Reis gekocht. Man kann auch den Saft von 1 Zitrone anstatt Zitronenschale nehmen. Ist der Reis weichgekocht, so mischt man nach Belieben einige Eßlöffel Arrak darunter, füllt ihn in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stellt ihn kalt.

Vor dem Gebrauch wird die Reisspeise gestürzt, mit eingemachten Himbeeren und Quittengeleestückchen hübsch verziert und als Nachtisch mit Mandelgebäck gegeben oder als Zwischenspeise bei Nachmittagsgesellschaften. Es wird kalter mit Wasser verdünnter Fruchtstift oder eine kalte Weintunke dazugegeben.

652. Arrakreis.

250 g Karolina-Reis kocht man in Wasser beinahe weich, läutert 125 g Zucker, kocht mit diesem den Reis weich und steif. Ist er vom Feuer, so tut man ein halbes Trinkglas oder mehr Arrak dazu. Man spült eine Form mit kaltem Wasser aus, füllt den Reis darein, und wenn er erkaltet ist, stürzt man ihn auf eine Schüssel und gibt Fruchtstift dazu.

633. Kaiserin-Reis.

150 g Reis werden mit kochendem Wasser abgebrüht. 300 g Zucker werden mit 6 g aufgelöster Gelatine, etwas Vanille und 1 l Milch mit dem Reis 1 Stunde langsam gekocht. Ist der Reis in einer Schüssel erkaltet, so kommt $\frac{1}{2}$ l Schlagrahm dazu. Die Masse wird in eine Porzellanform gefüllt und kaltgestellt und nach 2 Stunden gestürzt. Kaiserin-Reis wird mit kaltem Fruchtsaft gegeben.

634. Schwarzbrotpudding I.

125 g Butter, 6 Eier, 1 Handvoll Sultaninen, 1 Teelöffel Zimt, Rosinen, 125 g Schwarzbrot, 190 g gestoßener Zucker, 125 g gestoßene Mandeln, 1 Täfelchen Schokolade, 65 g Mehl.

Die Butter wird schaumig gerührt, das Brot wird mit Wein angefeuchtet und durch einen Durchschlag getrieben. In die schaumige Butter kommt zuerst der Zucker, dann nach und nach die Eigelb, hierauf das Gewürz zc., ferner das Brot und schließlich der Schnee. Die Masse wird in die Puddingform gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunde ins kochende Wasser gestellt.

635. Schwarzbrotpudding II.

125 g Butter werden schaumig gerührt, 125 g feingestoßene Mandeln und 125 g feingeriebenes Schwarzbrot dazugerührt, 125 g gestoßener Zucker und 8 Eigelb nach und nach daruntergemischt, sowie 1 Eßlöffel gestoßener Zimt, 125 g große gewaschene Rosinen und 1 Glas Wein. Alles wird zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt; der Schnee von 8 Eiweiß wird leicht daruntergemengt, die Masse in die bestrichene Puddingform gefüllt, in kochendes Wasser gestellt und 2 Stunden lang gekocht.

Diese Masse reicht für 8—10 Personen.

656. Süßer Weißbrotpudding.

Von 5 Weißbrot (Milchbrot) wird die Rinde abgerieben, die Brote in sehr feine kleine Schnitten geschnitten und mit kochender Milch genügend angefeuchtet und kühlgestellt. 125 g Butter werden weißgerührt, die eingeweichten Weißbrotschnitten und 6 Eigelb nach und nach mitgerührt, Zucker nach Geschmack dazugenommen, 1 Handvoll geschälte gestoßene Mandeln und zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß leicht daruntergemengt. Die Masse wird rasch in die mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Puddingform gefüllt und in siedendem Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und dann gestürzt. Zu diesem Pudding wird warme Wein- oder Frucht- tunke gegeben.

In dieser Größe reicht der Pudding für 8 Personen.

657. Weißbrotpudding als Beigabe zu Braten.

Von 3 großen Wecken wird die harte Rinde abgerieben, die Brote werden in feine Schnitten geschnitten, darüber 125 g Butter in Scheibchen gelegt und mit kochender Milch so viel überschüttet, als die Brotschnittchen aufsaugen. Ist die Masse abgekühlt, so wird etwas Salz, Muskatnuß und 6 Eigelb darangerührt, leicht damit vermischt und die Masse in eine mit Butter gut bestrichene und mit Weckmehl bestreute Puddingform gefüllt, 1 Stunde lang im Wasser gekocht, auf eine runde Gemüseplatte gestürzt und sogleich zu Tisch gegeben.

Dieser Pudding ist vorzüglich als Beigabe zu Braten und Salat und wird anstatt Gemüse gegeben.

658. Stärkepudding.

Man löst 100 g feines Reismehl in $\frac{2}{3}$ l süßer Milch auf. Dann verrührt man weitere $\frac{2}{3}$ l Milch mit 100 g Zucker und läßt dies kochen, gibt die aufgelöste Stärke mit der Milch dazu, sowie 5 gut verrührte Eier und läßt die ganze Masse unter sorgfältigem Rühren dickkochen. Die

Puddingform wird mit kalter Milch ausgespült, die Masse eingefüllt und über Nacht kaltgestellt.

Man stürzt den Pudding kurz vor Gebrauch und gibt Himbeer- oder Brombeerfaß dazu.

639. Biskuitpudding.

125 g feingestößener Zucker werden mit 8 Eigelb, etwas geriebener Zitronenschale, sowie Zitronensaft schaumig gerührt; dann gibt man einen gehäuften Eßlöffel feines Mehl und den Schnee von 8 Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine große, mit Butter ausgestrichene und mit Biskuitmehl bestreute Form, stellt sie in siedendes Wasser, das nicht darübergelien darf, und läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunde kochen.

Man gibt 1 Weintunke dazu.

640. Makkaronipudding.

250 g Makkaroni, 125 g gekochter Schinken, 70 g Butter, 50 g Parmesankäse, 3 Eier, 3 Löffel süßer Rahm.

Die Makkaroni werden in kleine Stücke gebrochen, in Salzwasser ziemlich weichgekocht und auf das Sieb zum Ab-lausen gelegt. Der Schinken wird gewiegt, der Käse gerieben. Man rührt die Butter schaumig, gibt Eigelb und Schinken, Käse, Rahm und dann Makkaroni dazu und rührt alles gut durcheinander, zuletzt tut man den steifen Schnee der 3 Eiweiß hinein. Dann kommt die Masse in die gut mit Butter ausgestrichene Form, die nicht ganz voll gemacht wird, und wird $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser gekocht. Die Form muß gut schließen.

Man kann zu diesem Pudding einen beliebigen Salat geben.

641. Achtlotpudding.

NB. 8 Lot = 125 g.

125 g schwarzes geriebenes Brot, 125 g gestößener Zucker, 125 g Butter, 125 g gemahlene Mandeln, 8 Eier, wovon die Weiß zu Schnee geschlagen werden.

Das Brot, das nicht frisch sein darf, und der Zucker werden gerieben, die Mandeln gemahlen. Die Butter wird schaumig gerührt, es werden 1 Eigelb nach dem andern und 1 Eßlöffel Zucker nach dem andern gleichzeitig zur Butter gerührt, etwa $\frac{1}{4}$ Stunde lang; dann kommen Brot und Mandeln und schließlich der Schnee, den man inzwischen schlägt, dazu.

Die Form wird mit Butter ausgestrichen und mit geriebenem Schwarzbrot ausgestreut, die Masse hineingetan, die Form fest verschlossen, in kochendes Wasser gestellt und 1 Stunde gekocht. Die Form wird nach Ablauf dieser Stunde gestürzt.

Man gibt zu diesem Pudding Chaudeau-Tunke.

642. Kabinettpudding.

Zu diesem Pudding eignet sich eine glatte Form besser. Sie wird mit Butter ausgestrichen und mit einem Papier ausgelegt, das ebenfalls mit Butter bestrichen ist.

Man muß zu diesem Pudding etwa 125 g Biskuitchen haben, sowie 250 g Sultaninen, 125 g Korinthen, 125 g Zitronat.

Zuerst belegt man die Form mit Biskuitchen, streut darauf Sultaninen, Korinthen und feingeschnittenes Zitronat, dann legt man abermals Biskuitchen hinein, darauf Gewürz und fährt so fort, bis die Form voll ist. Man schließt mit Biskuit.

Nun verrührt man 4 Eier, 4 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ l Milch, 100 g Zucker und etwa 3 Eßlöffel Madeira tüchtig und gießt das über die eingelegten Biskuits. Die Form wird geschlossen und 1 Stunde lang in kochendes Wasser gestellt.

643. Plumpudding I.

Man schneidet 4 Wecken in feine Scheibchen und gießt ein Gläschen Wein darüber. Ist dies gut durchweicht, so gibt man dazu: 125 g reingewaschene Rosinen oder Sulta-

ninen, 65 g gestoßenen Zucker, 32 g feingeschnittenes Zitronat, 1 Teelöffel gestoßenen Zimt, 4 Eier, 2 Eßlöffel Arrak, 65 g Nierenfett. Das Nierenfett wird fein gewiegt und alle übrigen Zutaten daruntergemengt.

Man füllt diese Masse in eine mit Fett oder Butter bestrichene Puddingform, stellt dieselbe in kochendes Wasser und läßt sie 1½—2 Stunden kochen. Hierauf wird der Pudding gestürzt, mit ein wenig Arrak übergossen und heiß zu Tisch gegeben. Man kann den Arrak auch anzünden und den Pudding brennend zu Tisch bringen.

644. Plumpudding II.

80 g Zucker, 5 Eier, 3 Brötchen, 80 g frisches Nierenfett, 50 g Sultaninen, 50 g Korinthen, 50 g geschälte, gemahlene Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale, Muskatnuß und 3—4 Eßlöffel Rum.

Die 5 Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt. Die Brötchen werden abgerieben, in Scheibchen geschnitten und in Milch eingeweicht; desgleichen das Abgeriebene. Das Nierenfett wird fein gewiegt, die sauber gewaschenen Sultaninen und Korinthen zum Trocknen auseinandergelegt. Die Brotschnitten, wenn sie durchweicht sind, werden ausgedrückt. Es werden nun alle Zutaten, eine nach der andern, in die schaumig gerührten Eier getan und zum Schluß der Schnee der 5 Eiveiß durchgezogen.

Eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Weckmehl ausgestreut und die Masse wird eingefüllt. Der Pudding muß etwa 2 Stunden im Wasserbad kochen.

Anstatt Nierenfett kann man auch Butter verwenden, da nicht jeder Magen Nierenfett verträgt. Die Butter muß aber schaumig gerührt werden. Im übrigen verfährt man wie bei Plumpudding I.

ChaudEAU-, Kirschen- oder Hägenmarktunkte gibt man dazu.

645. Schokoladepudding I.

(Recht gut.)

1 l Milch, 100 g feinsten gelben Grieß, 100 g gestoßener Zucker, 100 g Schokolade, 40 g frische Butter.

Die Schokolade wird zerbrochen, in ein Töpfchen gelegt, etwas Milch darübergegossen und in heißes Wasser gestellt, damit sie zergehen kann.

Nun stellt man die Milch aufs Feuer, und sobald sie kocht, gibt man den Grieß hinein, dann Zucker, Schokolade und die Butter. Alles zusammen muß 10 Minuten unter beständigem Rühren kochen und wird dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegossen, darin es erkalten muß. Darauf wird der Pudding gestürzt.

Man gibt Vanilletunke dazu.

646. Schokoladepudding II.

100 g geriebene Schokolade, 50 g Butter und 50 g Zucker werden mit $\frac{1}{4}$ l Milch unter beständigem Rühren gekocht, dann kaltgestellt. Nach dem Erkalten mischt man 6 Eigelb, sowie den Schnee von 6 Eiweiß darunter.

Man füllt die Masse in eine Puddingsform, stellt sie in siedendes Wasser, das nicht darübergehen darf, kocht sie $1\frac{1}{2}$ Stunde und stürzt alsdann den Pudding.

647. Schokoladepudding mit Mandeln.

Butter, Zucker, Schokolade, Mandeln: von jedem 125 g, 30 g Zitronat, 30 g Pomeranzenschale und 6 Eier werden dazugenommen. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb werden dazugetan, hierauf kommt der Zucker, die geschälten, mit 1 Ei zartgestoßenen Mandeln, die geriebene Schokolade, dann die Pomeranzenschale und das Zitronat, beides fein geschnitten, daran; zuletzt wird der Schnee leicht daruntergerührt und der Pudding gleich den andern beendet.

648. Schokoladetunke zum Pudding.

30 g Schokolade wird mit $\frac{1}{2}$ l Milch so lange auf das Feuer gesetzt, bis sie zu kochen anfängt; nun gießt man die Milch ab und rührt die im Topf zurückgebliebene völlig erweichte Schokolade mit der abgegossenen Milch glatt, versüßt sie mit 45 g Zucker und rührt, ehe sie zu Tisch gegeben wird, 2 Eigelb daran.

649. Fleischpudding.

Von 2 Weißbrot (Wecken) wird die Rinde abgerieben, die Brote in Schnitten geschnitten und mit Milch angefeuchtet. 150 g Butter, werden schaumig gerührt, 5 Eigelb und die Brotschnittchen nach und nach dazu; 250 g gebratenes, feingewiegtes Kalbfleisch, Salz, Muskatnuß, gewaschene feingewiegte Petersilie werden gut damit vermischt und zuletzt der Schnee von 5 Eiweiß dazugetan.

Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, in kochendes Wasser gestellt, das aber nicht über die Form gehen darf, und 1 Stunde langsam gekocht.

Mit Sardellen- oder Senftunke wird dieser Pudding zu Tisch gegeben.

650. Kartoffelpudding I.

Von 6 Weißbrot wird die Rinde abgerieben, die Brötchen in feine Schnitten geschnitten, mit lauer Milch angefeuchtet, 265 g Kartoffeln gerieben, die tags zuvor gekocht wurden. 93 g Butter werden schaumig gerührt, die Weißbrotschnitten und 6 Eigelb nach und nach dazugetan, Salz, ein wenig Muskatnuß und die Kartoffeln daruntergemischt und der Schnee von 6 Eiweiß zuletzt dazugegeben. Das Ganze wird wie anderer Pudding behandelt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht.

Der Pudding wird als Zugabe zu Lummel- oder Hasenbraten und dergl. gegeben.

651. Kartoffelpudding II.

(Sehr fein.)

100 g Butter werden schaumig gerührt, feingehackte Zwiebeln und Petersilie dazugegeben, sowie Salz und Muskatnuß nach Geschmack, 150 g tags zuvor gekochte und geriebene Kartoffeln, 5 Eigelb damit verrührt und endlich der Schnee von 5 Eiweiß daruntergemischt, in eine gut gestrichene Puddingform gefüllt und etwa 1 Stunde in kochendes Wasser gestellt. Dieser Pudding wird mit guter Buttermilch als Beigabe zu Braten oder Wildbret gegeben.

652. Kartoffelpudding III.

Man rühre 125 g Butter schaumig, reibe 6 Brötchen ab, weiche sie in Wasser ein und drücke sie gut aus, rühre mit der Butter 6 Eigelb, eines nach dem andern, glatt, menge die ausgedrückten Brötchen darunter und gebe 625 g tags zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln, Salz und Muskatnuß dazu. Zuletzt wird der inzwischen bereitete Schnee durch die Masse gezogen.

Die Puddingform wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht.

653. Grießpudding.

125 g Grieß, $\frac{3}{8}$ l Milch, 125 g frische Butter, 4–5 Eier, etwa 100 g gestoßener Zucker, etwas abgeriebene Zitrone oder Apfelsine, 1 Handvoll feingestoßene Mandeln und einige Sultaninen.

In die kochende Milch rühre man den Grieß und lasse ihn bei schwachem Feuer und bei ununterbrochenem Rühren weich, dick und steif kochen, bis er sich gänzlich vom Topf löst. Noch heiß rühre man die Butter hinein und lasse die Masse erkalten. Man rühre nun die 4 oder 5 Eigelb, eines nach dem andern, hinein, dann den Zucker, Zitronenschale und Mandeln, 1 Eßlöffel Mehl und zuletzt den Schnee der 4 oder 5 Eiweiß. In die ausgestrichene und ausgestreute Form fülle man die Masse und lasse sie $1\frac{1}{2}$ –2 Stunden kochen.