

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

I. Hefenbackwerk.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

## 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. Schneckenudeln im Backofen gebacken.

Man bereitet zu Schneckenudeln 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 Preßhefe.

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 Preßhefe 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 Preßhefe 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.