

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

II. Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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 letztemal 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-, Kirschen-, 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 ausgewallt.

422. Geriebener Buttermteig.

500 g Mehl, 310 g Butter, 4 Eigelb, 6 Löffel saurer Rahm und eine Messerspitze Salz werden auf dem Nudelbrett so lange mit dem Hackmesser untereinandergestoßen, bis sich alles genau vermischt hat und der Teig geknetet werden kann. Er wird ausgewallt 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, ausgewallt 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 Eiveißen 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. Kaffeekekuchen.

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 (Kaffeekekuchen).

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 Butterteig, 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, aufgesaugt 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 gebakene 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 wegleiben.

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 ausgesteinte 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 abgezapften 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 Buttermix 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 Buttermig auf ein gut mit Butter bestrichenes und mit Reibebrot bestreutes Blech gelegt und darauf die aufgeschnittenen ausgesteinten 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 Buttermig 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 feingehackten 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 Rührbrett 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 Kuchen Teig 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 Buttermilch Teig 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 dazugegan. 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.