

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

c. Kuchengüsse.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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 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 Sansewind
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 Weidemehl 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.