

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

IV. Kleinbackwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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 dazugesetzt, dann 500 g feines Mehl hineingesiebt, endlich 15 g Hirschhornsalz beigemischt und alles gut durcheinandergewirrt. 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 Kirschwasser 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, wälzt 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 gebläht.

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 Wachsblech 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 Wachsblech 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 feinstaubigem 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 Schopf, 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, bestreicht 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 auf's 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 daraufsetzt. 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 gedreht 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 aufkochen. 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 auswallen 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 gelberöstet. 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.