

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

a. Gewürz- und Mandelgebäck.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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 dazu gegeben, 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 ausläßt, 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 Kirchwasser oder Cognac, aber nur in die Mitte, und macht mit einem den Backversuch, legt also eine Pfeffernuß aufs Blech in den Backofen. Springt sie auf und kommt die Pfeffernuß oben hoch heraus, dann sind sie recht zum Backen, andernfalls muß man sie noch länger trocknen lassen. Sie werden auf einem Wachsblech lichtgelb gebacken.

529. Pfeffernüsse III.

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

550. Zimtsterne I.

(Einfaches Rezept.)

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

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

551. Zimtsterne II.

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

552. Zimtsterne III.

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

553. Zimtsterne IV.

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

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

554. Mandelbrot I.

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

555. Mandelbrot II.

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

(Siehe Zitronenglasur Nr. 597.)

556. Kleine Mandelkuchen.

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

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

537. Mandelschnitten.

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

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

538. Mandelhäufchen.

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

539. Mandelhalbmonde.

190 g Mehl, 95 g gestoßener Zucker, 95 g Butter, 1½ 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 ½ Zitrone.

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

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

541. Non plus ultra.

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

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

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

Die Hälfte der Maße gibt schon eine größere Menge Gebäck.

542. Makronen I.

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

543. Makronen II.

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

544. Makronen III.

(Vorzüglich.)

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

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

Die Hälfte der Masse gibt schon eine schöne Anzahl Makronen.

545. Makronen IV.

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

546. Echte Makronen.

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

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

547. Blinde Makronen.

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

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

548. Zwiebackmakronen.

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

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

549. Hägenmakronen.

(Vorzüglich.)

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

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

Die Hälfte dieser Angaben gibt schon eine größere Anzahl Makronen.

550. Federnbrot (Zitronenbrot).

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

Mandeln daruntergemischt, ausgewallt (oder besser nur leicht gedrückt), ausgestochen und in nicht zu heißem Ofen hellgelb gebacken. Zum Guß wird der Saft einer Zitrone mit soviel 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 Schoß, damit man die Kleider nicht mit Öl beschmutzt, nimmt die Form darauf, hält sie zwischen den Knien fest und preßt die heiße Masse mit einer geschälten rohen Kartoffel oder einer Zitrone an die innern Wände der Form. Nachdem dies Verfahren gründlich besorgt ist, stürzt man die Form auf eine Platte und der Croquant ist fertig.

555. Geröstete Mandeln.

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

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

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

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

556. Haselnußbrötchen I.

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

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

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

Häufchen auf ein Wachsblech 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 Wachsblech gesetzt und gelbgebäcken.