

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

b. Buttergebäck.

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

## 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 aufs Rudeibrett 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,