

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

c. Honiggebäck.

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

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 Nekteln, 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 Nekteln, 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.