

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

d. Schokoladegebäck.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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.