

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

e. Schaumkonfekt.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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 auswällen 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.