

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Kochbuch

Binswanger, Maria

Baden-Baden, 1907

IX. Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-57720

IX. Kuchen.

1. Hefenteig zu allen Obstkuchen.

Ein Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch, ein wenig Presshefe, drei Eier, eine Prise Salz, zwei Eßlöffel voll zerlassene Butter und etwas Zucker.

Die Hefe wird mit lauwarmer Milch aufgelöst. Das Mehl gibt man in eine Schüssel, macht eine Höhlung in der Mitte und gießt die aufgelöste Hefe hinein. Mit etwas von dem umgebenden Mehl verrührt man diese zu einem kleinen Teiglein, deckt die Schüssel mit einem Tuche zu und läßt es an warmem Orte gehen, bis es beinahe über das Mehl in der Schüssel sich gehoben hat. Die noch übrige angewärmte Milch, nebst ein wenig Salz, Zucker, Butter und Eier werden vermengt, in die Schüssel gebracht, und alles mit dem Hefenteig tüchtig vermischt und abgeschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Dann deckt man ihn nochmals zu und läßt ihn zum zweiten Male $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gehen. Darauf zieht man ihn ganz dünn auf ein mit Butter bestrichenes Backblech aus, läßt ihn noch ein wenig gehen und belegt ihn nach Wunsch mit Früchten. Hernach schiebt man den Kuchen in den Ofen, wo man ihn backen läßt, bis der Teig fertig und die Früchte weich sind. Je nach Wahl der Früchte, muß diesen noch Zucker beigefügt werden.

2. Mürber Teig zu allen Obstkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, vier Eier.

Man gibt alles zusammen in eine Schüssel oder auf ein Nudelbrett und verarbeitet es zu einem Teig, den man wenigstens $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen läßt und dann ausrollt.

3. Blätterteig.

Ein Pfund Mehl, ein Pfund Butter, etwas Salz, etwas Wasser.

Von Mehl, Wasser und Salz macht man einen Vorteig, arbeitet ihn fein durch, gibt ihn auf das Nudelbrett und rollt ihn viereckig aus. Die Butter teilt man in drei Teile, schneidet jeden Teil in kleine Stückchen, streut den ersten Teil auf den Teig, schlägt diesen von allen vier Seiten übereinander und stellt ihn über Nacht, gut zugedeckt, kühl oder aufs Eis. Am Morgen rollt man ihn wiederum auf dieselbe Weise aus, bestreut ihn mit Butterstückchen und schlägt ihn übereinander wie das erste Mal. Man läßt ihn nochmals eine Stunde ruhen und wiederholt das Verfahren zum dritten Mal. Dann rollt man ihn zwei messerrückendick aus und verwendet ihn zu Obstkuchen, Pasteten, kleinen Pastetchen u. s. w.

4. Kuchenteig mit Quark.

280 Gramm Mehl, 280 Gramm Quark, 200 Gramm Butter, ein wenig Salz.

Mehl, Quark, Butter und Salz knetet man zu einem Teig, läßt denselben $\frac{1}{2}$ —1 Stunde rasten und verwendet ihn zu Obstkuchen, Strudel oder Pasteten.

Statt dem mürben Teig kann man zu allen Obstkuchen auch Hefenteig, Blätterteig oder Kuchenteig mit Quark verwenden.

5. Zwetschkuchen aus mürbem Teig.

Mürber Teig, wie oben angegeben, rollt man messerrückendick aus, gibt ihn auf ein Blech und in den Ofen, wo man ihn hellgelb backen läßt. Ehe er fertig ist, gibt man frische, halbierte Zwetschgen, die man noch einschneidet, ganz dicht angeordnet auf den Kuchenteig, zuckert etwas und bäckt ihn im Ofen, bis die Zwetschgen weich sind. Sind diese sauer, so kann man sie nochmals beim Herausnehmen zuckern.

Die Obstkuchen werden alle kalt serviert.

6. Heidelbeerkuchen.

7. Johannisbeerkuchen.

Die Zubereitung ist die gleiche, wie bei den vorhergehenden Kuchen, nur daß man Heidelbeeren oder Johannisbeeren statt Zwetschgen verwendet. Erstere werden leicht, letztere stärker gezuckert.

8. Rhabarberkuchen.

Die Zubereitung des Bodens ist die gleiche, wie bei den vorhergehenden Kuchen. Die Rhabarberstengel werden geschält und in fingerlange und -dicke Stückchen geschnitten, mit kaltem Wasser aufgesetzt und bis zum Kochpunkt gebracht. Dann schüttet man sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen; auf diese Weise wird dem Rhabarber die Säure genommen. Hierauf zuckert man ihn, legt ihn auf den halbgebackenen Kuchenboden und bäckt ihn im Ofen, bis der Rhabarber weich ist.

9. Gedeckter Apfelkuchen.

Boden und Deckel zum Kuchen aus mürbem Teig, wie angegeben. Der Boden wird halb gebacken. Die Äpfel werden geschält, feingeschnitten, die Weinbeeren sauber gewaschen. Die gezuckerten und nach Belieben mit ein wenig Zimt bestreuten

Aepfel werden auf den Kuchenboden gelegt, die Weinbeeren darüber gestreut und mit dem fein ausgerollten Teigdeckel zugedeckt, mit Eigelb bestrichen und im Ofen schön gelb gebacken, bis die Aepfel weich sind.

10. Traubenkuchen.

Der Kuchenboden wird auf ein Blech gelegt und bereits fertig gebacken. 4–5 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, die Traubenbeeren darunter gemengt, gezuckert, auf den Kuchenboden ausgebreitet, und zum Anziehen und Trocknen in den Ofen geschoben; gebacken wird er nicht mehr.

11. Erdbeerkuchen.

Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Traubenkuchen.

12. Topfkuchen (auch Quark- oder Käsekuchen).

Der Boden wird bereits fertig gebacken.

Fülle: Ein Pfund Topfen, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter, Weinbeeren, Zitronenschale, vier Eigelb, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 200 Gramm Mehl und der Schnee von vier Eiern.

Der Topfen wird durch ein Haarsieb geschlagen, mit der Milch fein verrührt und die Weinbeeren beigelegt. Butter, Zucker und Eigelb werden $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig gerührt, der Topfen, das Mehl, zuletzt der Schnee damit vermengt und auf dem Kuchenboden gleichmäßig ausgestrichen. Der Kuchen wird nochmals in den Ofen gegeben und bei guter Hitze fertig gebacken.

13. Kastanienkuchen.

Zwei gleiche Flächen werden zuerst aus Blätterteig fertig gebacken.

Fülle: Vier Pfund Kastanien, eine Tasse Milch, nach Belieben Zucker, ein wenig Vanillin, der Schnee von vier Eiweiß oder süße Sahne.

Die Kastanien werden in siedendem Wasser abgebrüht und geschält, in wenig Milch, Zucker und Vanillin weichgekocht, fein zerdrückt, mit dem Schneebesen glatt geschlagen, und der Schnee leicht durchgezogen. Die Masse wird auf den schon gebackenen Boden gestrichen, mit dem gebackenen Deckel zugedeckt und gleich serviert.

In den Ofen darf dieser Kuchen nicht mehr kommen.

14. Möhren- oder Karottenkuchen.

Ein Pfund halbweich gekochte, erkaltete und geriebene Möhren, acht Eier, 200 Gramm Zucker, Saft und Schale einer

Zitrone, 200 Gramm süße, geriebene Mandeln, zwei Eßlöffel voll Mondamin.

Rühre alles $\frac{1}{2}$ Stunde, gib zuletzt das Mondamin dazu und den Schnee der acht Eiweiß. Backzeit $1\frac{1}{4}$ Stunde.

15. Johannisbrotkuchen.

140 Gramm feingeriebes, frisches Johannisbrot, 140 Gramm Zucker, sieben Eier, ein kleiner Löffel voll Mehl, etwas geriebene Zitronenschale.

Johannisbrot, Zucker und Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gut schaumig gerührt; damit der Kuchen nicht zu bröselig werde, fügt man einen Eßlöffel voll Mehl hinzu und läßt ihn bei sehr gelinder Hitze eine Stunde langsam backen.

16. Mandelkuchen.

100 Gramm Mandeln, 200 Gramm Mehl, 280 Gramm Zucker, 80 Gramm Schokolade, vier Eier, ein wenig Zimt und Zitronenschale.

Zucker und Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde recht flaumig gerührt, nach Beigabe von Mandeln, Mehl, Schokolade, etwas Zimt und Zitronenschale abermals verrührt und in einer gut bebutterten Form bei mäßiger Hitze eine starke Stunde im Ofen gebacken.

17. Buchweizen- oder Heidenkuchen.

480 Gramm Buchweizenmehl, 480 Gramm Zucker, 360 Gramm Butter, fünf Eier, etwas Zitronenschale.

Die Butter wird mit den fünf Eidottern und Zucker eine Stunde recht schaumig gerührt, hierauf der Schnee und zugleich das Mehl leicht darunter gemengt, und im Ofen bei gelinder Hitze eine Stunde gebacken. Der Kuchen wird kalt mit Fruchtbeiguß serviert.

18. Biskuit-Rouladen.

150 Gramm Zucker, 200 Gramm Mehl, sechs Eier, Zitronenschale, irgend eine Marmelade, zwei Eßlöffel voll Wasser.

Zucker und Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt und nach der ersten Viertelstunde das Wasser dazugegeben. Dann siebt man das Mehl, gibt es mit dem steifgeschlagenen Eierschnee zugleich in den Teig, vermengt alles leicht, und breitet ihn messer-rückendick auf einem Kuchenblech aus. Backe den Biskuit bei gelinder Hitze, bis er schön gelb ist, dann bestreiche ihn mit Marmelade, rolle ihn ein und schneide gleichmäßige Schnitten.

19. Nussbiskuits.

200 Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker, vier Eier, 60 fein und länglich geschnittene Wallnüsse, Zitronenschale.

Die Eier werden mit Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde recht flaumig verrührt, das Mehl hinzugegeben und abermals 10 Minuten fein abgerührt, mit den Nüssen und Zitronenschale vermengt, in eine schmale, längliche Form gegeben, und bei mäßiger Hitze im Ofen eine Stunde gebacken. Nachdem der Biskuit ausgekühlt ist, schneidet man ihn in dünne Schnitten und läßt ihn noch ein wenig im Ofen trocknen.

20. Anisbrot.

Neun Eischwer Zucker, neun Eischwer Mehl, neun Eier, zwei Eßlöffel voll süßen Anis, Zitronenschale.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, das gesiebte Mehl und der zerdrückte Anis der Masse beigegeben und alles gut vermengt. Eine gut bebutterte Form wird damit gefüllt, bei gelinder Hitze eine starke Stunde gebacken, sodann in dünne Scheiben geschnitten und wieder in den Ofen gegeben zum Trocknen.

X. Kompotte.

1. Kirschenkompott.

Die Kirschen werden abgestielt, gewaschen, mit wenig kochendem Wasser, etwas Zitronensaft und Zucker nach Belieben, aufgesetzt. Sie bedürfen nur kurzer Kochzeit. Es kann auch ein Stückchen Zitronenschale mitgekocht werden. Sind die Kirschen weich, so stelle sie beiseite zum Erkalten.

Am besten schmeckt jedes Kompott, wenn es tags zuvor gekocht wird.

2. Weichselkompott.

3. Amarellenkompott.

4. Mirabellenkompott.

5. Reineclaudenkompott.

Die Zubereitung dieser Kompotte ist dieselbe wie bei Kirschenkompott.