

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätlehre und Kochbuch

Oberdörffer, Margarethe

Gailingen (Baden) ; Dießenhofen (Schweiz), [1934]

XIV. Backwaren.

urn:nbn:de:bsz:31-64011

XIV. Backwaren.

Diätetische Backwaren.

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. Weizenschrotbrot. | 9. Fruchtkeks. |
| 2. Schrotfrüchtebrot. | 10. Haferhaselnußkeks. |
| 3. Ingwerbrot. | 11. Geistesarbeiterkeks. |
| 4. Stuhlregelmendes Rosinenbrot. | 12. Erdnußbröckchen. |
| 5. Schrotstengel mit Kümmel. | 13. Vitaminkeks. |
| 6. Diabetikerbrot | 14. Leinsamenkeks. |
| 7. Weizenmehlbrötchen. | 15. Diabetikerkeks. |
| 8. Ingwerkeks. | |

Backwaren.

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 16. Blätterteig. | 35. Haselnußtorte. |
| 17. Halblätterteig. | 36. Einfacher Schokoladentuchen. |
| 18. Feiner Buttermteig für Törtchen und dergl. | 37. Marmortuchen. |
| 19. Einfacher Buttermteig für Obsttuchen. | 38. Rheinburger Streuseltuchen. |
| 20. Buttermteig zu Obsttuchen oder zu Obsttörtchen. | 39. Mandeltuchen. |
| 21. Feiner Bröselteig zu Obsttorten und kleinen Törtchen. | 40. Weihnachtstollen. |
| 22. Pasteteinteig für große Pasteten. | 41. Gerührter Biskuitapfeltuchen. |
| 23. Buttercremefranz. | 42. Apfeltuchen. |
| 24. Sandtorte. | 43. Apfeltuchen anderer Art. |
| 25. Biskuittorte. | 44. Kirchtuchen mit Schwarzbrod. |
| 26. Wasserbiskuittorte. | 45. Kirschentuchen. |
| 27. Silbertorte. | 46. Zwetschgentuchen. |
| 28. Schokoladentorte. | 47. Stachelbeertuchen. |
| 29. Mandeltorte. | 48. Johannisbeertuchen. |
| 30. Nußtorte. | 49. Heidelbeertuchen. |
| 31. Zwiebadtorte. | 50. Weintraubentuchen. |
| 32. Brottorte. | 51. Erdbeertuchen. |
| 33. Apfeltorte. | 52. Rhaharbertuchen. |
| 34. Linzer Torte. | 53. Zwiebelltuchen. |
| | 54. Anisbrot. |
| | 55. Mandelbrot. |

Creme zum Füllen der Torten.

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 56. Russische Creme. | 58. Schokoladenbuttercreme. |
| 57. Buttercreme. | 59. Mofacceme. |

Verchiedene Tortenglasuren.

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| 60. Arrakglasur. | 62. Schokoladenglasur. |
| 61. Eiweißglasur. | 63. Gefochte Zuckerglasur. |

Teegebäck.

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 64. Teekranz. | 70. Apfel im Schlafrock. |
| 65. Englischer Teekuchen. | 71. Feines Gewürzbrod. |
| 66. Einfacher englischer Kuchen. | 72. Sultaninbrod. |
| 67. Blätterteigkräpfcgen. | 73. Koffifele (Schweizer Käsegebäck.) |
| 68. Kastaniennesfcgen. | 74. Kummelftengel. |
| 69. Apfeltascgen. | |

Kleines Gebäck.

- | | |
|------------------------------|--|
| 75. Anisplätzchen. | 83. Silba-Brötchen. |
| 76. Teebrötchen. | 84. Kleine Hafersflocdenkuchen. |
| 77. Rosinenbrötchen. | 85. Spekulatius. |
| 78. Nußbrötchen. | 86. Zimstjerne. |
| 79. Mandelbrötchen. | 87. Springerle (Schwäbifches Weifnachtsgebäck) |
| 80. Kleienbrötchen. | 88. Schokoladenmuscfcgen. |
| 81. Gefprigte Butterkringel. | 89. Wefpennefter. |
| 82. Madeleine-Törtchen. | |

Mandel und Hafelnuß-Gebäck.

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 90. Mandelzwiebad. | 94. Hafelnußmatronen. |
| 91. Feines Mandelbrod. | 95. Schokoladenmatronen. |
| 92. Mandelftengel. | 96. Griefmatronen. |
| 93. Matronen. | 97. Mandelhäufchen. |

Konfekt.

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 98. Maronendeffert. | 102. Rahmkaramellen. |
| 99. Marzipan. | 103. Gebrannte Mandeln. |
| 100. Krokant. | 104. Salzmandeln. |
| 101. Nußzuckerfonfekt. | |

Honigtuchen und Lebkuchen.

- | | |
|---|---|
| 105. Honigtuchen. | 111. Weiße Pfefferniffe. |
| 106. Kleine Honigtuchen. | 112. Einfache Pfefferniffe. |
| 107. Nürnberger Honigtuchen | 113. Englifche Ingwertuchen (ginger-bread). |
| 108. Weiße Nürnberger Lebkuchen. | 114. Bafeler Lederle. |
| 109. Holländifche Pfefferkuchen. | |
| 110. Holländifche Pfefferkuchen auf andere Art. | |

Brot, Kuchen und Kleingebäck.

Das tägliche Brot spielt in der Volksernährung eine große Rolle, die aber meistens eine recht klägliche ist. Unzählige Werte an Nährstoffen und an vitaminbildenden Stoffen gehen täglich verloren durch die unrichtige Zubereitung des Brotes. Wie schon in dem Abschnitt „Getreidearten und Hülsenfrüchte“ angeführt wird, gehen durch den Mahlprozeß, speziell durch das Schälen des Weizenkorns, die hauptsächlichsten Nährstoffe verloren. Die dann noch vorhandenen werden durch den Gärungsprozeß, welche Hefe und in erhöhtem Maße Sauerteig erzeugt, in Alkohol umgewandelt, so daß von dem ursprünglich so wertvollen Getreidekorn nur noch Füllmaterial übrig bleibt. Dieses ist ohne Nährwert und erzeugt außerdem Gärungen im Magen und Darm, welche nach und nach zu schweren chronischen Darmerkrankungen führen. Das tägliche Brot soll daher nur in Vollkornbrot bestehen und zwar für Menschen, welche eine sitzende Lebensweise führen, für Kopfarbeiter und Kinder nur solches aus Weizenvollkornbrot ohne Hefe und ohne Sauerteig hergestellt. Ist dieses Brot in der heißen Jahreszeit zu nahrhaft, so esse man einige Wochen überhaupt kein Brot, sondern Flocken und leichte Kekse, z. B. Leinsamentkeks. Das Vollkornbrot muß beim Genuß gut gekaut und tüchtig eingespeichelt werden. Da es außerordentlich nahrhaft und vitaminbildend ist, braucht man, um satt zu werden, nur $\frac{1}{4}$ des Hefenbrotes. Es ist am leichtesten verdaulich und am besten ausgenutzt, wenn man es trocken, d. h. ohne Aufstrich genießt oder mit etwas Honig. Butterbrot ist immer etwas schwer verdaulich.

Kuchen sollen keine tägliche Speise bilden, sie sind durch ihren meist überreichlichen Gehalt an Fetten, Eiweiß und Zucker nicht leicht verdaulich und sollen von Menschen mit schwachem Magen lieber ganz vermieden werden. Auch bei Kindern sei man mit der Verabreichung von Kuchen recht vorsichtig; man sollte das Kuchenessen nur für ganz besonders festliche Anlässe aufsparen.

Die unter diätetischen Backwaren angegebenen Rezepte enthalten auch für Magen-Darm-, Nieren-, Leber- und Zuckerfranke Rezepte, welche ausprobiert und von äußerst günstiger Wirkung auf das Befinden des Kranken sind.

Unter Kleingebäck findet man außer hübschen, kleinen, mürben Kuchen, welche sich gut für Tee-Einladungen eignen, das typische süddeutsche Weihnachtsgebäck. Außerdem sind Honigkuchen in reicher Auswahl, welche von der Verfasserin ausprobiert und sehr gut sind, angegeben. Aber auch dabei soll man äußerst Maß halten im Genuß, denn sie sind infolge ihrer üppigen Zusammenstellung nur in kleinen Mengen beförmlich.

Diätetische Backwaren.

1. Weizenschrotbrot.

Zutaten: 4 Pfd. Weizenschrotmehl, $1\frac{1}{4}$ l Wasser oder Molke, 2 Eßl. Salz, 2 Eßl. Zucker oder Honig, 4 Eßl. Öl.

Das Schrotmehl wird mit kaltem Wasser 12 Stdn. eingeweicht, dann gibt man die Zutaten hinzu, knetet den Teig tüchtig durch, bis er

sich ziehen läßt, füllt ihn in gut geölte Kapselformen und bäckt das Brot, zugebedekt, bei mäßiger Hitze 3—4 Stdn.

2. Schrotfrüchtebrot.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Schrotmehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Birnen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zwetschgen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Feigen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Sultaninen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Aprikosen, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zitronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. Haselnüsse, 1 Kaffee. Zucker, 1 Messerspitze Salz, $\frac{1}{2}$ Kaffee. Anis (gemahlen), $\frac{1}{2}$ Kaffee. Bimt, $\frac{1}{2}$ Kaffee. Ingwer, 1 Messerspitze gemahlene Nelken, 4 Eßl. Öl.

Das Schrotmehl wird in $\frac{3}{4}$ l Wasser 12 Stdn. eingeweicht. Birnen, Zwetschgen und Aprikosen werden sauber gewaschen, über Nacht eingeweicht und in Streifen geschnitten, die Zwetschgen entsteint. Feigen werden gewaschen und halbiert. Den Schrotteig knetet man nun, bis er gummiartig wird, gibt die Gewürze und die vorbereiteten Früchte hinzu, mischt die Masse nochmals gut durcheinander, füllt den Teig in mit Öl bestrichene Kapseln und bäckt das Brot bei mäßiger Hitze $2\frac{1}{2}$ Stdn.

3. Ingwerbrot.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Tasse Öl, $\frac{1}{2}$ Tasse Honig, 5 Eßl. Rohrzucker, 1 Tasse Milch, 3 Eier, 3 Tassen Mehl, 2 Eßl. Ingwerpulver, 1 Päckchen Backpulver.

Das Öl verrührt man mit Zucker und dem zerlassenen Honig, fügt Milch und die verrührten Eidotter hinzu, gibt Gewürz, das gesiebte Mehl und zuletzt das Backpulver darunter, schlägt das Eiweiß der 3 Eier zu steifem Schnee, zieht dieses leicht unter die Masse und füllt dieselbe in eine gut bestrichene Kapselform. Das Brot soll bei schwacher Hitze $1\frac{1}{2}$ —2 Stdn. backen.

4. Stuhlregelndes Rosinenbrot.

Zutaten: 3 Pfd. Weizenschrot, 1 l Wasser, 1 Pfd. kernlose Rosinen, 5 Eßl. Leinsamen, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Natron, 1 Messerspitze Weinstein, 100 g rohe Erdnüsse.

Der Schrot wird 12 Stdn. in Wasser eingeweicht, sodann tüchtig geknetet, bis er sich ziehen läßt. Nun mischt man die Rosinen, den Leinsamen, die rohen geriebenen Erdnüsse, Salz und das in Wasser aufgelöste Natron und Weinsteinpulver darunter, mischt alles noch einmal gut untereinander, füllt den Teig in mit Öl bestrichene Kapseln (2 Stück) und bäckt das Brot bei mäßiger Hitze 3—4 Stdn. Nach dem Erkalten schneidet man es in Scheiben, röstet diese auf beiden Seiten und kann so das Brot längere Zeit aufbewahren. Es genügt, davon zum Frühstück eine Scheibe zu essen, sehr gut auch für Kinder.

5. Schrotstengel mit Kümmel.

Zutaten: 3 Pfd. feines Schrotmehl, 1 l Wasser, $\frac{1}{10}$ l Öl, 20 g Salz, 20 g Zucker, 20 g Kümmel.

Der Schrot wird 12 Stdn. in lauwarmem Wasser eingeweicht, dann tüchtig geknetet, bis er sich ziehen läßt. Dann mischt man die Zutaten

darunter, knetet den Teig nochmals 10 Min., rollt ihn in 8—10 cm lange Stengel und bäckt sie in mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stde.

6. Diabetikerbrot.

Zutaten: 1 Pfd. Weizenkleie, $\frac{1}{2}$ Pfd. Hafersfloeden, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schrotmehl, 1 Messerspitze Salz, 3 Tassen Molken oder lauwarmes Wasser.

Hafersfloeden und Weizenschrot weicht man 2—3 Stdn. in Molken ein, verarbeitet die Masse tüchtig mit den Händen, mischt Kleie und die übrigen Zutaten darunter, formt längliche Brötchen daraus und bäckt diese bei mäßiger Hitze $1\frac{1}{2}$ —2 Stdn.

7. Weizenmehlbrötchen.

Zutaten: 3 Pfd. Mehl, $\frac{1}{8}$ l Öl, 20 g Salz, 20 g Zucker, 1 l Milch, 30 g Backpulver, 20 g Mohn, 2 Eier.

Das Mehl wird gesiebt, Öl und Milch werden kalt mit dem Schneebesen geschlagen, dann beides mit Mehl, Backpulver, Zucker und Salz gut vermischt, tüchtig geknetet, runde Brötchen daraus geformt, die man in der Mitte einschneidet, mit geschlagenem Ei bestreicht, mit Mohn oder Kümmel bestreut und in mäßiger Hitze bäckt.

8. Ingwertels.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Rösten, $\frac{2}{10}$ l Wasser, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{10}$ l Öl, 5 g Salz, 20 g Ingwerpulver, 185 g Honig, 2 Pfd. Mehl.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker wird zu Caramel geröstet, vorsichtig mit $\frac{2}{10}$ l Wasser abgelöscht und zum Erkalten auf die Seite gestellt. 2 Eier rührt man mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker schaumig, gibt Öl und die übrigen Zutaten hinzu (der Honig muß zergangen sein), zuletzt den erkalteten, gerösteten Zucker und das Mehl, knetet den Teig tüchtig durch und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stde. ruhen. Dann wellt man den Teig $\frac{1}{2}$ cm dick aus, sticht runde Plätzchen aus, die man bei mäßiger Hitze bäckt.

9. Fruchtkeks.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Schrotmehl (ziemlich fein gemahlen), $\frac{1}{2}$ Pfd. Feigen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Sultaninen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Aprikosen, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Haselnüsse.

Das Schrotmehl wird mit so viel Wasser, als es aufnimmt, angefeuchtet und über Nacht stehengelassen. Die Früchte treibt man, nachdem sie zuvor sauber gewaschen und abgetrocknet sind, durch die Hadmaschine und knetet sie mit dem Weizenschrot zu einer zähen Masse. Zuletzt gibt man die geriebenen Haselnüsse darunter, wellt das Ganze dünn aus, sticht den Teig mit einem Bleisförmchen in kleine Figuren, die man auf ein gut gestrichenes Backblech setzt und in mäßiger Hitze bäckt.

10. Hafer-Hafelnuß-Keks.

Zutaten: 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{10}$ l Öl, Schale einer abgeriebenen Zitrone, 185 g fein geriebene Hafelnüsse, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Haferflocken, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 15 g Backpulver.

Die Haferflocken werden in lauwarmem Wasser eingeweicht und 3—4 Stdn. stehengelassen. Dann rührt man Eier mit Zucker schaumig, gibt Öl und die übrigen Zutaten hinzu, bis auf das Mehl, und mischt diese unter die eingeweichten Haferflocken. Zuletzt gibt man das Mehl mit Backpulver darunter, knetet einen glatten Teig daraus, den man $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollt, mit Blechförmchen kleine Figuren aussticht, die man auf gut bestrichenem Backblech schön knusprig bäckt.

11. Geißesarbeiterkeks.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. feingemahlener Weizenschrot, $\frac{1}{4}$ l lauwarmes Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfd. Feigen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Sultaninen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Aprikosen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zitronat, $\frac{1}{2}$ Pfd. Nüsse, 100 g Zucker, $\frac{1}{10}$ l Öl, 10 g Salz, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 50 g Backpulver.

Den Weizenschrot weicht man 12 Stdn. in lauwarmes Wasser ein, die Früchte werden gut gewaschen, getrocknet und mit dem Zitronat durch eine Gemüsemühle getrieben. Dann knetet man den Schrotteig, bis er sich ziehen läßt, mischt die übrigen Zutaten darunter, zuletzt Mehl und Backpulver, knetet den Teig nochmals tüchtig durch, wellt ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus und sticht mit einem Blechförmchen kleine Kuchen aus, die man auf ein gut bestrichenes Blech setzt und bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stde. bäckt.

12. Erdnußröllchen.

Zutaten: 1 kg Schrotmehl, $\frac{1}{2}$ kg geschälte, gemahlene rohe Erdnüsse, 1 Teel. Rohrzucker, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. feines Öl, $\frac{1}{2}$ l lauwarmes Wasser.

Das Schrotmehl wird in lauwarmem Wasser über Nacht eingeweicht, dann wird der Teig so lange geknetet, bis er sich ziehen läßt. Unter den fertig-gearbeiteten Teig gibt man nun den in etwas Wasser aufgelösten Zucker, Salz und Erdnüsse und arbeitet den Teig nochmals tüchtig durch. Dann formt man auf dem Backbrett mit etwas Mehl kleine Röllchen, setzt diese auf ein gut bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze recht knusprig.

13. Vitaminkleiekeks.

Zutaten: $1\frac{1}{4}$ Pfd. Kleie, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Weizenvollmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Honig, $\frac{1}{8}$ l Öl, 1 Messerspitze Salz, 10 g Natron, 10 g Weinstein, $\frac{5}{8}$ l Milch.

Man schlage Öl und Milch schaumig, gebe den aufgelösten Honig hinzu, dann Salz, Kleie und zuletzt das Vollmehl, welches man mit Natron und Weinsteinpulver mischt. Dann verarbeite man den Teig mit den Händen mindestens $\frac{1}{2}$ Stde., welle ihn aus und steche mit einem Blechförmchen Keks aus, die man bei mittlerer Hitze recht knusprig bäckt.

14. Leinsamentkeß (sehr leicht verdaulich).

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 5 Eßl. Öl, 5 Eßl. ganzen gelesenen Leinsamen, $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Man schlage das Wasser mit dem Öl schaumig, gebe 1 Pfd. Mehl und den Leinsamen hinzu und knete die Masse mindestens $\frac{1}{2}$ Stde. Dann nehme man den Teig, werfe in achtmal tüchtig auf die Tischplatte, rolle ihn messerrückendick aus, steche runde Plätzchen aus und backe diese auf recht sauberem, wenig gefettetem Backblech bei guter Hitze 10—15 Min. Die Keß müssen, nachdem sie fertig sind, Blasen haben und blätterig sein.

15. Diabetikerkeß.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Hafersfoden, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schrotmehl, $\frac{5}{8}$ l Wasser, $\frac{1}{8}$ l Öl, 10 g gemahlener Kümmel, 10 g gemahlener Leinsamen, 5 g Natron, 5 g Weinstein-säure.

Schrot und Hafersflocken weiche man mit kaltem Wasser ein und lasse sie 6—8 Stdn. ziehen. Dann gebe man die übrigen Zutaten, Natron und Weinsteinpulver, in 1 Eßl. Wasser aufgelöst, hinzu und knete die Masse mit den Händen $\frac{1}{2}$ Stde. Den Teig läßt man nun $\frac{1}{2}$ Stde. ruhen, wellt ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus, sticht runde oder viereckige Keß aus, die man auf ein bestrichenes Backblech setzt und bei mittlerer Hitze $\frac{3}{4}$ Stde. bäckt.

Backwaren.

16. Die Zubereitung des Blätterteiges.

Zutaten: Für einen Blätterteig rechnet man gleich Butter, gleich Mehl, etwas Salz und Wasser.

Blätterteig muß immer in einem kühlen Raum, am besten auf einem Marmortische zubereitet werden. Die Zutaten stellt man vorher kalt, im Sommer legt man die Butter etwas auf Eis. Dann knetet man das Mehl mit Wasser, Salz und Ei auf einem Wellbrett, bis der Teig ganz geschmeidig ist. Nun legt man ihn zum Ruhen $\frac{1}{2}$ Stde. in einen kühlen Raum, am besten in den Eisraum. Die Butter knetet man in kaltem Wasser geschmeidig und stellt sie darauf wieder auf Eis. Nun wellt man den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett zu einem ungefähr 30×40 cm großen Rechteck aus, legt die mit ein wenig Mehl zu einem 10×12 cm ausgewellte Butter darauf und schlägt die überstehenden Teigenden so über die Butter, daß diese ganz bedeckt ist. Nun wellt man den Teig der Länge nach aus, und zwar so, daß man einen Streifen von etwa 20 cm Breite und 40 cm Länge erhält. Diesen schlägt man dann dreifach zusammen und dreht ihn so, daß die offene, dreifache Kante dem daran Arbeitenden zugewendet ist. Dann legt man den Teig $\frac{1}{4}$ Stde. auf Eis, wiederholt das Auswellen so oft, bis der Teig dreimal je 2 Touren hat. Zwischendurch muß er jedesmal $\frac{1}{4}$ Stde. auf Eis ruhen. Der Teig wird je nach Bedarf ausgewellt und immer auf einem mit

kaltem Wasser übergossenen Blech gebacken. Der Backofen muß stets gut heiß sein und darf nie vor 10 Min. geöffnet werden, da der Blätterteig sich sonst setzt. Ein gutes Verhältnis für feinen Blätterteig ist 150 g Mehl zu 150 g Butter, $\frac{1}{12}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ Ei.

17. Halbblätterteig.

Halbblätterteig kann ebensogut wie Blätterteig zu Pasteten und feinen Gebäcken verwendet werden. Man rechnet bei diesem doppelt soviel Mehl als Butter. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei feinem Blätterteig. Ein gutes Verhältnis für Halbblätterteig ist $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 Ei, 1 Prise Salz.

18. Feiner Buttermteig für Törtchen u. dgl.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{3}$ Pfd. Butter, 5 Eßl. Wein oder Milch, 3 Eßl. Wasser, 1 Prise Salz.

Die Butter wird ganz fein geschnitten und auf dem Backbrett mit dem Mehl und den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeitet. Dann kann man ihn wie Blätterteig behandeln, siehe „Zubereitung von Blätterteig“.

19. Einfacher Buttermteig für Obstkuchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 50 g Butter, 1 Ei, 50 g Zucker, 1 Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz.

Man rührt die Butter schaumig, gibt nach und nach Zucker, Ei, Milch Sahne und Backpulver hinzu, streicht den Teig auf ein vorbereitetes Kuchenblech glatt aus, belegt den Kuchen mit Obst und bäckt ihn sofort bei mittlerer Hitze.

20. Buttermteig zu Obstkuchen oder zu Obsttörtchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 50 g Zucker, 1 Ei, etwas Salz.

Das Mehl wird auf ein Wellbrett gegeben und mit der fein geschnittenen Butter, Zucker, Salz und Ei an einem kühlen Ort verarbeitet zu einem glatten Teig. Man stellt ihn bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort.

21. Feiner Bröselteig zu Obsttorten und kleinen Törtchen.

Zutaten: 250 g Mehl, 3 Eidotter, 150 g Butter, etwas Wasser, 1 Prise Salz, 1 Eßl. Zucker.

Aus dem Mehl, der fein geschnittenen Butter, Eidotter, Wasser, Salz und Zucker arbeitet man auf dem Brett einen glatten Teig, läßt diesen $\frac{1}{2}$ Stde. ruhen, wellt ihn aus, läßt ihn nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. ruhen und verwendet ihn je nach Bedarf.

22. Pastetenteig für große Pasteten

kann man zubereiten, indem man das Mehl auf ein Wellbrett zieht, die Butter fein darüber schneidet, Wasser, Eigelb und Salz dazugibt, den Teig glatt zusammenarbeitet und ihn bis zum Gebrauch auf Eis stellt. Ein gutes Verhältnis für Pastetenteig ist 300 g Mehl, 125 g Butter, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 Eigelb, 1 Prise Salz.

23. Buttercremekranz.

Zutaten: 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 90 g Zucker, 75 g Butter, 45 g Mehl, 45 g Kartoffelmehl. Zur Buttercreme: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 g Zucker, 120 g Butter.

Die Masse wird wie unter Teekranz zubereitet und in eine etwas kleinere Kranzform von ungefähr 22 cm Durchmesser gefüllt. Nachdem der Kranz vorsichtig gebacken und gänzlich erkaltet ist, schneidet man denselben zweimal quer durch und bestreicht die Fläche mit Buttercreme (Zubereitung siehe unter „Buttercreme“), setzt die Teile wieder aufeinander und bestreut den Kranz entweder mit Staubzucker oder behält etwas Buttercreme zurück, die man über den Kranz streicht oder mittels eines Spritzfadens verziert. Man kann auch mit Schokoladeguß überziehen.

24. Sandtorte.

Zutaten: 5 Eier, 4 Eigelb, 300 g Butterfett, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Kartoffelmehl, 3 Eßl. Arrak oder Rum, abgeriebene Schale einer Zitrone, Schnee von 4 Eiweiß.

300 g Butterfett (geklärte, erkaltete Butter) rührt man schaumig, gibt Eier, Eigelb und Zucker hinzu und rührt den Teig nochmals $\frac{3}{4}$ Stde. Hierauf mengt man das durchgeseibte Kartoffelmehl, Rum oder Arrak, Zitronenschale und den steifen Eierschnee vorsichtig darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Tortenform und bäckt sie bei gleichmäßiger Hitze $1\frac{1}{4}$ Stde. Da diese Torte sich leicht setzt, muß sie vorsichtig aus dem Ofen genommen und in der Form bis zum Erkalten gelassen werden.

25. Bisquitorte.

Zutaten: 10 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Staubzucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, Schale von 2 Zitronen. Zum Füllen: 8 Eßl. Erdbeermarmelade.

Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt den steifen Eierschnee nebst dem geseibten Mehl und der abgeriebenen Zitronenschale darunter, füllt den Teig in eine zuvor dick mit Butter bestrichene Tortenform und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze 1 knappe Stde. Man läßt die Torte möglichst über Nacht erkalten, schneidet sie dann mit einem dünnen Messer durch, bestreicht die eine Fläche mit Marmelade, setzt die andere vorsichtig wieder darauf und bestreut die Torte mit Staubzucker oder überzieht sie mit einer Glasur.

26. Wasserbiskuitorte.

Zutaten: 8 Eier, $\frac{1}{8}$ l Wasser, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl.

Die Eier werden mit dem Wasser über Dampf eine gute halbe Stunde tüchtig mit dem Schneebesen geschlagen, dann gibt man den durchgeseihten Zucker dazu und rührt die Masse nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. Nun mengt man leicht das Mehl, sowie die Zitronenschale darunter, füllt die Orte in eine gut mit Butter bestrichene Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze 1 knappe Stde.

27. Silbertorte.

Zutaten: 225 g Butter, 400 g Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 225 g geschälte, geriebene Mandeln, 225 g Mehl, 15 Eiweiß.

Die Butter wird gut schaumig gerührt, dann gibt man den durchgeseihten Zucker, Saft und abgeriebene Zitronenschale hinzu und rührt die Masse nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. Nun gibt man Mandeln, Mehl und den steifen Eierschnee leicht unter den Teig und füllt die Masse sofort in eine gut mit Butter bestrichene, mit Mehl bestreute Tortenform und läßt sie bei schwacher Hitze 1 Stde. backen.

28. Schokoladentorte.

Zutaten: 10 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 200 g Mehl, 50 g Schokolade.

Die Eier werden mit dem Zucker in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes oder bei ganz kleiner Gasflamme so lange geschlagen, bis sich die Masse beim Abläufen vom Schneebesen schlängelt. Nun mengt man rasch und vorsichtig die geriebene Schokolade und das gesiebte Mehl darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Tortenform und bäckt sie bei mäßiger Hitze 1 Stde. Man kann die Orte mit ungesüßter Schlagahne spritzen oder füllen.

29. Mandeltorte.

Zutaten: 10 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, abgeriebene Schale einer Zitrone, 100 g Mehl.

Eigelb und Zucker rührt man $\frac{1}{2}$ Stde. recht schaumig, gibt den steifen Eierschnee, die geriebenen Mandeln und das Mehl gleichzeitig in die Eiermasse. Nachdem man den Teig vorsichtig untereinander gerührt hat, füllt man ihn in eine gut mit Butter bestrichene Tortenform und läßt ihn bei mäßiger Hitze 1 Stde. backen. Nach dem Erkalten bestreut man die Orte mit Staubzucker oder überzieht sie mit einer Zuckerglasur.

30. Nusstorte.

Zutaten: 9 Eier, 150 g Zucker, 100 g gemahlene Haselnüsse, 50 g gemahlene Mandeln, 75 g Mehl. Zur Fülle: 75 g Haselnüsse, 75 g geschälte, geriebene Mandeln, 125 g Zucker, $\frac{1}{10}$ l Weißwein, 3 Eßl. Arrak.

7 Eigelb und 2 ganze Eier werden mit dem durchgeseihten Zucker schaumig gerührt. Dann mengt man den steifen Eiweißschnee samt Mehl,

Haselnüsse und Mandeln darunter und füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Tortenform. In mäßig heißem Ofen läßt man die Torte $\frac{3}{4}$ Stde. backen. Nach dem Erkalten schneidet man die Torte vorsichtig in der Mitte durch, vermischt die feingeriebenen Mandeln und Haselnüsse mit Zucker, Weißwein und Arrak, bestreicht damit eine Tortenhälfte, setzt die andere darauf und überzieht die Torte mit einer Glasur.

31. Zwiebacktorte.

Zutaten: 12 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 40 g Zwiebackmehl, 100 g geriebene Schokolade.

Man rührt Eigelb und Zucker, bis sie eine ganz schaumige Masse ergeben und gibt dann Mandeln, Zitronenschale und den steifen Eierschnee hinzu. Den Teig teilt man in zwei Hälften, gibt in die eine die Schokolade und in die zweite das Zwiebackmehl. In eine gut mit Butter bestrichene Tortenform, im Durchmesser ca. 28 cm, legt man sternenförmig 1 Eßl. braunen und 1 Eßl. weißen Teig und wiederholt dies, bis der Boden bedeckt ist. Die zweite Lage wird in der Weise eingefüllt, daß man auf den braunen Teig weißen gibt, und auf den weißen braunen. Ist der Teig auf diese Weise eingefüllt, so gibt man die Torte sofort in einen mäßig warmen Backofen und bäckt sie eine gute Stunde. Man kann die Torte mit einer Schokoladenglasur überziehen.

32. Brottorte.

Zutaten: 12 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Mandeln, 75 g feingeschnittenes Zitronat, 1 gestrichenen Teel. gemahleneu Zimt, 3 Eßl. Arrak, $\frac{1}{8}$ l Wein, $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebenes Schwarzbrot.

Das Brot wird mit Arrak und Wein gemengt und zugedeckt 1—2 Stdn. stehen gelassen. Inzwischen rührt man Eigelb und Zucker schaumig, gibt das Brot nebst den anderen Zutaten darunter, füllt den steifen Eierschnee hinzu und füllt die Masse in eine dick mit Butter bestrichene Tortenform. Bei mäßiger Hitze wird die Torte eine knappe Stunde gebacken und nach dem Erkalten mit einer Glasur überzogen.

33. Apfeltorte.

Zutaten: Zum Blätterteig $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, 200 g Butter, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 50 g Zucker, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Apfel, 20 g Zitronat, 50 g gewiegte Mandeln, 50 g Zucker, 1 Eigelb.

Das Mehl wird mit der fein geschnittenen Butter, Zucker, Eier und Eigelb zu einem Teig verarbeitet, welcher längere Zeit in einem kühleren Raum ruhen soll. Nun teilt man den Teig in zwei Hälften und verwendet die größere davon zum Boden des Ruchens, die kleinere zum Deckel. Nachdem man den Boden ausgewellt und in die vorgerichtete Ruchenform gelegt hat, bestreut man den Boden mit der Hälfte der

grobgeschnittenen Mandeln, des Zitronats und des Zuckers und legt die geschälten, vom Kernhaus befreiten, halbierten Apfel darauf. Darüber streut man nun den Rest der Mandeln, Zitronat und Zucker, legt den dünn ausgewellten Rest des Teiges als Deckel darauf und verschließt den äußeren Rand mit einem ca. $\frac{1}{2}$ cm breiten Teigstreifen, den man vorher auf der unteren Seite mit Eiweiß bestrichen hat. Zuletzt bestreicht man die Torte mit dem verrührten Eigelb und bäckt sie in mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stde.

34. Linzer Torte.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Mandeln, 1 Ei, 1 Messerspitze Kakaó, $\frac{1}{2}$ Kaffeel. Zimt, 8 Eßl. Himbeer- oder Erdbeermarmelade.

Die Butter wird auf dem Wellbrett unter das gesiebte Mehl geschüttet, die übrigen Zutaten hinzugegeben und die Masse leicht untereinander gearbeitet. Den Teig läßt man 1 Stde. an einem kühlen Ort ruhen, teilt ihn dann in zwei Teile zu $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$, wellt von dem größeren Teil einen dicken Boden aus, belegt damit eine Tortenform und streicht die Marmelade gleichmäßig darüber. Nun wellt man die zweite Hälfte des Teiges $\frac{1}{2}$ cm dick aus, schneidet mit dem Kuchenrädchen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ cm breite Riemen ab, die man quer, als Gitter, über die Torte legt. Diese bestreicht man mit Eigelb und bäckt die Torte in mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stde. Linzer Torte sollte 2—3 Tage vor dem Gebrauch gebacken werden.

35. Haselnußtorte.

Zutaten: 10 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Haselnüsse, 5 Eßl. Mehl, abgeriebene Schale einer Zitrone.

Zucker und Eigelb werden $\frac{1}{2}$ Stde. schaumig gerührt, dann mengt man die geriebenen Haselnüsse, das Mehl und den steifen Eierschnee leicht darunter. Man füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Tortenform und bäckt sie sehr vorsichtig bei mäßiger Hitze 1 Stde. Sehr gut schmeckt diese Torte mit ungesüßter Schlagahne gefüllt. Zu diesem Zwecke schneidet man die erkaltete Torte mit einem langen, dünnen, scharfen Messer in der Mitte durch und füllt sie mit steifgeschlagener, ungezuckerter Sahne.

36. Einfacher Schokoladentuchen.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 180 g Zucker, 3 Eier, 50 g Vanilleschokolade, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Päckchen Backpulver, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl.

Man rührt die Butter schaumig, gibt Zucker und Eigelb hinzu und rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stde. Inzwischen löst man die Schokolade in der Milch auf schwachem Feuer unter ständigem Rühren auf, gibt sie lauwarm unter die Masse und mengt zuletzt Mehl, Backpulver und den

Eierschnee darunter. In eine gut mit Butter bestrichene Tortenform füllt man die Masse vorsichtig und bäckt den Kuchen bei schwacher Hitze eine gute Stunde.

37. Marmorkuchen.

Zutaten: 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch, 40 g Backpulver, Schale einer abgeriebenen Zitrone, mit Vanillezucker vermischten Kakao.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und rührt dies $\frac{1}{2}$ Stde. Dann mengt man Mehl und Milch darunter, zuletzt das Backpulver und den Eierschnee. Diese Masse teilt man in zwei Teile und mischt unter die eine Hälfte den Kakao und unter die andere Hälfte Zitronenschale. Eine runde oder längliche Form streicht man gut mit Butter aus und läßt zuerst von dem weißen und dann von dem braunen Teig hineinfließen usw., bis der Teig aufgebraucht ist. Man bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze 1 Stde.

38. Rheinburger Streuselkuchen.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ l (knapp) Milch, 1 Pfd. Mehl. Zum Streusel 50 g geschälte, geschnittene Mandeln, 80 g Butter, 40 g Zucker, 75 g Mehl, 1 Messerspitze Zimt.

Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man Zucker, Eier und Milch hinzu, zuletzt das gesiebte Mehl und Backpulver und füllt den Teig in eine gut mit Butter bestrichene Kuchenform. Dann bereitet man die Streusel, indem man die geschälten, geschnittenen Mandeln mit Zucker, Mehl und der zerlassenen Butter vermischt, bis sich kleine Klümpchen gebildet haben, die man über den Teig streut. Man bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stde.

39. Mandelkuchen.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 50 g zerlassene Butter, 50 g Zucker, 2 Eier, $\frac{3}{8}$ l Milch, 1 Päckchen Backpulver. Zum Belegen des Kuchens: 100 g Butter, 150 g geschälte Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale, 3 Eier.

Von den obengenannten Zutaten bereitet man einen Teig, welchen man möglichst leicht ausweilt und eine große, viereckige Kuchenform dünn damit belegt. Dann rührt man die Butter schaumig, mengt Zucker, die geschälten, geriebenen Mandeln, Zitronenschale und Eier darunter, bestreicht damit den Kuchenteig und läßt denselben bei mäßiger Hitze goldgelb backen.

40. Weihnachtsstollen.

Zutaten: 180 g Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Sultaninen, 3 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 60 g fein geschnittenes Zitronat, 50 g Orangeat, 1 Eßl. Arrak, 6 Eßl. Milch, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, 1 Päckchen Backpulver.

Die Butter wird mit Zucker schaumig gerührt, dann mengt man die gewaschenen, wieder abgetrockneten Sultaninen, sowie die übrigen Zu-

taten hinzu, zuletzt das Mehl mit Backpulver, verarbeitet den Teig rasch mit kalten Händen in der Schüssel, formt einen Stollen daraus, den man auf ein längliches, mit Butter bestrichenes Blech setzt, mit Eigelb bestreicht, mit grob geschnittenen Mandeln bestreut und in mäßiger Hitze 1 Stde. bäckt.

41. Gerührter Biskuitapfelkuchen.

Zutaten: 4 Eier, 200 g Zucker, 200 g Mehl, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Apfel, 2 Eßl. Arraf.

Kleinere, aber mürbe Äpfel werden geschält, in 8 Teile geteilt, etwas eingezuckert, mit Arraf übergossen, gut zugedeckt, $\frac{1}{2}$ Stde. zum Ziehen auf die Seite gestellt. Inzwischen rührt man Eier und Zucker schaumig, zieht das gesiebte Mehl darunter, füllt den Teig in eine gut mit Butter bestrichene Tortenform, setzt die Apfelschnitze darauf und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze 1 Stde. Dieser Kuchen sollte erst 1 Tag nach dem Baden genossen werden.

42. Apfelkuchen.

Zutaten: 150 g Butter, 150 g Zucker, 150 g Mehl, 2 Eier, 2 Eßl. Wasser, $1\frac{1}{2}$ Pfd. mürbe Äpfel, 50 g Zucker.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man nach und nach Zucker, Eier und Mehl, sowie das Wasser, drückt den Teig in eine gut gestrichene Tortenform und belegt denselben mit den geschälten, geviertteilten Äpfeln. Zuletzt bestreut man den Kuchen mit dem Zucker und läßt den Kuchen bei guter Hitze eine starke halbe Stunde baden.

43. Apfelkuchen anderer Art.

Zutaten: Zum Boden $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 50 g Zucker, 1 Ei. Zum Belegen des Kuchens 2 Pfd. Äpfel, 50 g Zucker, 30 g geschälte, geschnittene Mandeln, 30 g Sultaninen.

Man bereitet aus obengenannten Zutaten einen mürben Teig, den man vorsichtig ausrollt und eine größere Kuchenform, welche vorher gut mit Butter bestrichen ist, damit auslegt. Die Äpfel werden geschält, in 8 Teile geteilt, oben eingekerbt und mit dem Zucker bestreut, $\frac{1}{4}$ Stde. zugedeckt zur Seite gestellt. Nun bestreut man den Kuchenboden mit Sultaninen und Mandeln, legt die Äpfel gleichmäßig darüber und bäckt den Kuchen bei guter Hitze $\frac{3}{4}$ Stde.

44. Kirchkuchen mit Schwarzbrot (sehr gut).

Zutaten: 150 g Butter, 150 g Zucker, 8 Eier, 150 g geröstetes, geriebenes Schwarzbrot oder Schrotbrot, 125 g Mandeln, 5 Eßl. Rotwein, Schale einer abgeriebenen Zitrone, 50 g fein gewiegtes Zitronat, 1 Messerspitze Zimt, $2\frac{1}{2}$ Pfd. schöne, schwarze Kirschen.

Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker und Eigelb daran, und rührt die Masse nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. Dann fügt man Mandeln, Gewürz,

das mit Wein angefeuchtete Brot, die Kirichen und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt die Masse in eine gut ausgebutterte Auflaufform und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine gute Stunde.

45. Kirichenkuchen.

Zutaten: Zum Mürbeteig $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 50 g Zucker, 1 Ei. Zum Belag 2 Pfd. entsteinte, schwarze Kirichen, 3 Eßl. Zwiebadbrösel. Zum Guf 3 Eier, 75 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 6 Eßl. Zwiebadbrösel, 3 Eßl. Sahne.

Aus obengenannten Zutaten bereitet man einen glatten Mürbeteig und belegt damit eine gutgebutterte Kuchenform. Den Boden versieht man mit einem gleichmäßig ausgezackten Rand und sticht mittels einer Gabel kleine Löcher in den Teig, damit er keine Blasen schlägt. Darauf bäckt man den Boden bei guter Hitze ungefähr 20 Min. Der fertige Kuchenboden wird nun mit den entsteineten Kirichen belegt, die Eigelb rührt man mit Zucker schaumig, gibt die übrigen Zutaten nebst dem steifen Eierschnee darunter, bestreicht damit den Kuchen und bäckt diesen bei mäßiger Hitze nochmals 20 Min. Es ist gut, den Kuchen beim zweiten Baden auf einen kleinen Drahtrost zu stellen, damit der Boden nicht zu dunkel wird.

46. Zwetschkenkuchen.

Zutaten: Zum Teig $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 50 g Zucker, 1 Ei. Zum Belegen des Kuchens: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zwetschgen, 3 Eßl. Zwiebadmehl, 75 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 20 g feingewiegtes Zitronat. Die Masse ergibt 2 Kuchen.

Die gut gestrichene Kuchenform wird mit Mürbeteig ausgelegt und mit Zwiebadbrösel und dem fein geschnittenen Zitronat bestreut. Die Zwetschgen entsteint man, teilt sie gleichmäßig in 4 Teile und belegt damit in Sternform den Kuchen. Zucker und Zimt streut man gleichmäßig darüber und bäckt denselben $\frac{3}{4}$ Stde. bei mäßiger Hitze.

47. Stachelbeerkuchen.

Zutaten: Zum Teig $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 50 g Zucker, 1 Ei. Zum Belegen des Kuchens 3 Pfd. Stachelbeeren, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker.

Eine Kuchenform von mittlerer Größe wird mit dem ausgewellten Kuchenteig belegt, außen herum ein Rand geformt. Man sticht den Boden einigemal mit einer Gabel und bäckt ihn bei guter Hitze 15—20 Min. Inzwischen befreit man die Stachelbeeren von Blüte und Stiel, belegt damit den Kuchenboden, bestreut ihn mit Zucker und bäckt den Kuchen nochmals 15 Min. Man kann denselben auch mit einem Eiweißguß aus dem steifgeschlagenen Schnee von 3 Eiweiß und 100 g mit Vanille gewürzten Zucker bestreichen, den man bei schwacher Hitze hellgelb baden läßt.

48. Johannisbeerkuchen.

Zutaten: Zum Boden $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 50 g Zucker, 1 Ei. Zum Belag 1 Pfd. Johannisbeeren. Zum Guß 4 Eiweiß, 200 g Zucker, 150 g geschälte, geriebene Mandeln, etwas Vanillezucker.

Man bereitet aus obengenannten Zutaten einen glatten Mürbeteig, belegt damit den Boden einer gutgebutterten Kuchenform, und verzieht denselben mit einem schönen gezackten Rand. Dann legt man gleichmäßig die Johannisbeeren darüber, schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt diesen mit Zucker und Mandeln, streicht die Masse über die Beeren und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stde.

49. Heidelbeerkuchen.

Zutaten: Zum Boden $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter oder 100 g Öl, 50 g Zucker, 1 Ei. Zum Belag 2 Pfd. gelesene Heidelbeeren, 3 Epl. Zwiebackbrösel, 50 g Zucker 1 Messerspitze Zimt.

Aus obengenannten Zutaten bereitet man einen glatten Mürbeteig, belegt mit diesem eine gutgebutterte Kuchenform, verzieht den Boden mit einem schönen Rand und bestreut ihn mit Zwiebackbrösel. Nun belegt man ihn gleichmäßig mit den Heidelbeeren, streut Zucker und Zimt darauf und bäckt den Kuchen bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stde.

50. Weintraubenkuchen.

Zutaten: Zum Teig $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 50 g Zucker, 1 Ei. Zum Belegen des Kuchens 2 Pfd. Trauben, 125 g geschälte, geriebene Mandeln. Zum Guß 4 Eier, 100 g Zucker, 5 Epl. dicke, süße Sahne.

Eine Kuchenform wird mit dem Mürbeteig ausgelegt und der gezackte Rand mit etwas Eigelb bestrichen. Nun bestreut man zuerst den Boden mit den geschälten, geriebenen Mandeln und belegt denselben gleichmäßig mit Traubenbeeren. 4 Eier werden mit Zucker schaumig gerührt, dann gibt man die Sahne darunter und übergießt damit den Kuchen. Backzeit: eine gute Stunde bei mittlerer Hitze.

51. Erdbeerkuchen.

Zutaten: Zum Teig $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 50 g Zucker, 1 Ei. Zum Belegen des Kuchens 2 Pfd. Erdbeeren, 50 g Zucker. Zum Guß $\frac{1}{8}$ l dicke Sahne, 1 Päckchen Vanillezucker.

Aus den obengenannten Zutaten bereitet man einen Buttermilchteig, welcher glatt ausgewellt und in eine mit Butter bestrichene Tortenform gelegt wird. Der Kuchenboden muß einen gleichmäßigen Rand haben, damit der Erdbeerjast nicht abläuft. Mit einer spitzen Gabel sticht man in den Kuchenboden kleine Löcher und bäckt denselben hellgelb. Kurz vor dem Genuß des Kuchens belegt man den Boden gleichmäßig mit Erdbeeren, bestreut diese mit etwas feinem Zucker und überzieht den Kuchen mit der steifgeschlagenen Sahne. An Stelle der Sahne kann

man auch den steifen Schnee von 3 Eiweiß, mit 1 Eßl. Zucker vermischt, über den Kuchen streichen, in diesem Falle stellt man denselben noch einige Minuten in den heißen Backofen, bis der Guß schön hellgelb ist.

52. Rhabarberkuchen.

Zutaten: Zum Teig $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 50 g Zucker, 1 Ei. Zum Belegen des Kuchens 3 Pfd. Rhabarber, 175 g Zucker.

Man belegt eine gut gestrichene Kuchenform mit dem ausgewellten Mürbeteig, formt einen schönen Rand, bestreicht diesen mit Eigelb und bäckt den Kuchen ohne Belag, nachdem man vorher mit einer Gabel kleine Löcher in den Boden eingestochen hat, ungefähr 20 Min. Inzwischen schält man den Rhabarber, schneidet ihn in 3 cm lange Stäbchen, überbrüht diesen mit kochendem Wasser und legt dieselben dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Ist der Rhabarber gut abgetropft, legt man ihn in hübscher Anordnung auf den Kuchenboden, bestreut ihn mit Zucker, stellt ihn zum Backen nochmals 15—20 Min. in den Ofen. Man kann den Kuchen noch verbessern, wenn man auf den Rhabarber 2 verrührte Eier mit 4 Eßl. Sahne und 1 Eßl. Zucker gießt und dies zusammen bäckt.

53. Zwiebelkuchen.

Zutaten: Zum Teig $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 1 Messerspitze Salz, 6 Eßl. Sahne. Zum Belegen des Kuchens $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zwiebeln, 3 Eier, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Kümmel, $\frac{1}{10}$ l Öl.

Mit dem vorbereiteten Teig wird ein bestrichenes Kuchenblech ausgelegt, ein gezackter Rand geformt und der Boden mehrmals mit einer Gabel gestochen. Die Zwiebeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und in Öl weichgedämpft, sie dürfen jedoch nicht gelb sein. Nun läßt man dieselben etwas auskühlen, vermischt sie mit den geschlagenen Eiern, Salz und Kümmel, bestreicht damit den Kuchenboden und läßt den Kuchen bei guter Hitze 25—30 Min. backen.

54. Anisbrot.

Zutaten: 5 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Eßl. Anis, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl.

Man schlägt das Eiweiß der 5 Eier zu steifem Schnee, rührt Zucker und Eigelb unter die Masse, bis dieselbe recht schaumig ist, und gibt zuletzt das durchgeseibte Mehl darunter. In eine gut mit Butter bestrichene Form füllt man die Masse, unter welche man zuletzt noch den Anis geben hat und bäckt das Brot bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stde. Nach dem Erkalten schneidet man dasselbe in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben, die man wie Zwieback hellgelb röstet.

55. Mandelbrot.

Zutaten: 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte, länglich geschnittene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Sultaninen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl.

Man rührt Eier und Zucker schaumig, gibt die gewaschenen, wieder gut abgetrockneten Sultaninen, die Mandeln und das Mehl darunter und füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, längliche Form, die man bei mäßiger Hitze vorsichtig 1 Stde. bäckt. Der Kuchen kann lange Zeit aufgehoben werden, man schneidet vor dem Gebrauch jeweils eine Anzahl Scheibchen ab, die man wie Zwieback auf beiden Seiten hellgelb röstet.

Creme zum Füllen der Torten.

56. Russische Creme.

Zutaten: 80 g Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ l Schlagrahme, 1 Eßl. Arrak, 2 g in $\frac{1}{10}$ l Wasser aufgelöstes Agar-Agar.

In Wasser aufgelöstes Agar-Agar läßt man aufkochen und gießt es durch ein feines Sieb. Das Eiweiß der Eier schlägt man sehr steif, ebenso die Rahme und mischt unter beides Arrak, Agar-Agar und die zuerst mit Zucker schaumig gerührten Eigelb, dann stellt man die Masse in kaltes Wasser oder auf Eis, bis sie anfängt steif zu werden und füllt sie nun in das dafür vorbereitete Backwerk.

57. Buttercreme.

Zutaten: 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 180 g Butter, 90 g Zucker.

In eine Messingpfanne gibt man die Eigelb, 1 ganzes Ei und den Zucker und schlägt alles auf der Seite des Herdes oder auf ganz kleiner Gasflamme so lange, bis die Masse sich vom Löffel schlängelt. Nun läßt man die Eiermasse etwas abkühlen, rührt inzwischen die Butter schaumig und gibt löffelweise die Eiermasse unter beständigem Rühren unter die Butter. Man muß dabei vorsichtig sein, damit die Creme nicht gerinnt. Sollte dies je vorkommen, so rührt man sie nochmals auf der Seite des Herdes etwa 5 Min.

58. Schokoladebuttercreme.

Zutaten: 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 180 g Butter, 90 g Zucker, 85 g Kakao.

Man fertigt eine Buttercreme (siehe unter Buttercreme) an und mischt zuletzt den Kakao darunter.

59. Mokkacreme.

Zutaten: 3 Eigelb, 2 ganze Eier, 1 Eßl. Stärkemehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ l süße Sahne oder Milch, 2 Eßl. starken Kaffee-Extrakt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter.

Eigelb, ganze Eier und Zucker werden schaumig gerührt. Dann gibt man das Stärkemehl und die Milch darunter, schlägt die Masse auf dem

Feuer, bis sie zum Kochen kommt, nimmt dann die Creme in eine Schüssel und rührt sie, bis sie vollständig kalt ist. Nun mengt man den Kaffee-Extrakt unter die Masse, die man Löffelweise unter die schaumig gerührte Butter gibt, und verwendet die Creme sofort zum Füllen des Gebäckes.

Verschiedene Tortenglasuren.

60. Arratglasur.

Zutaten: 150 g Staubzucker, 2 schwache Eßl. heißes Wasser, 2 Eßl. Arrat.

Der Staubzucker wird gesiebt und mit Arrat und Wasser 10 Min. tüchtig gerührt. Man gießt diese Glasur sofort über die Torten, streicht sie mit einem flachen Messer glatt und glasiert den Rand der Torten mit einem Pinsel. Die Torten muß 1 Stde. warm stehen, damit die Glasur keine Sprünge bekommt.

61. Eiweißglasur.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Staubzucker, 2 Eiweiß.

Man rührt Eiweiß mit dem fein gesiebten Staubzucker in einer Porzellan- oder Schüssel $\frac{1}{2}$ Stde. lang tüchtig glatt, dann gießt man die Glasur rasch über das Gebäck und verteilt sie gleichmäßig mittels eines dünnen flachen Messers. Der Rand einer Torten wird mit dem Pinsel bestrichen.

62. Schokoladenglasur.

Zutaten: 180 g Staubzucker, 25 g Kakao, 4 Eßl. heißes Wasser.

Man rührt den gut gesiebten Staubzucker mit Wasser und Kakao 10—15 Min. glatt, übergießt damit rasch das Gebäck und streicht die Glasur mittels eines kleinen, dünnen Messers gleichmäßig über das Gebäck.

63. Getochte Zuckerglasur.

Zutaten: 200 g Grießzucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser.

Man kocht den Zucker mit Wasser, bis sich beim Abfließen der Flüssigkeit vom Kochlöffel ein dünner Faden bildet. Die nun fertige Glasur stellt man in kochendes Wasserbad und bestreicht mit einem Pinsel das fertige Gebäck.

Teegebäck.

64. Teekranz.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 5 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Sultaninen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Pfd. Mehl, 30 g Backpulver.

Man rührt die Butter schaumig, gibt Zucker und Eigelb hinzu und rührt die Masse nochmals $\frac{1}{4}$ Stde. Sultaninen werden sauber gewaschen und

wieder abgetrocknet, dann gibt man diese nebst der abgeriebenen Zitronenschale und der Milch darunter. Der steifgeschlagene Eierschnee wird zuletzt mit Mehl und dem gesiebten Backpulver unter den Teig gezogen. Die Masse wird sofort in eine gut mit Butter bestrichene Kranzform gefüllt und in mäßiger Hitze $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stde. gebacken.

65. Englischer Zeeuchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Sultaninen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Korinthen, 50 g geschnittenes Zitronat, 20 g fein geschnittenes Orangeat, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 3 Eßl. Arrat.

Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man 3 ganze Eier, 3 Eigelb und den Zucker hinzu und rührt die Masse nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. Nun mengt man den steifgeschlagenen Schnee der übrigen 3 Eiweiß, sowie die anderen Zutaten darunter und füllt den Teig in eine gut mit Butter bestrichene, mit Mehl bestäubte, längliche Form. Man bäckt den Kuchen vorsichtig $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ Stde. Der Kuchen sollte erst nach 3 Tagen gegessen werden.

66. Einfacher englischer Kuchen.

Zutaten: 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 65 g Mandeln, 65 g fein geschnittenes Zitronat, 65 g Sultaninen, Saft und Schale einer halben Zitrone, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl.

Man rührt Zucker und Eier schaumig, gibt nach und nach das gesiebte Mehl, sowie die übrigen Zutaten hinzu und mengt den Teig vorsichtig untereinander. Eine längliche Form bestreicht man gut mit Butter, bestäubt sie mit Mehl, füllt die Masse ein und läßt sie bei mäßiger Hitze eine gute Stunde backen.

67. Blätterteigkräpfchen.

Zutaten: Zum Blätterteig $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 Prise Salz. Zum Füllen 4 Eßl. dickes Apfelmus, 4 Eßl. geriebene Haselnüsse, 2 Eßl. Staubzucker, 2 Eigelb.

Der Blätterteig wird nach Angabe (siehe Zubereitung von Blätterteig) fertiggestellt, ausgewellt und runde Kuchen im Durchmesser von 8 cm ausgestochen. Apfelmus, Zucker und Haselnüsse vermischt man, legt auf je eine Hälfte des Kuchens 1 Eßl. voll davon, bestreicht die Ränder mit etwas Eiweiß, legt die andere Hälfte des Kuchens darüber, so daß sich ein Halbmond bildet, bestreicht zuletzt alle fertigen Krapsen mit Eigelb, setzt sie auf ein nasses Blech und bäckt sie in guter Hitze ungefähr 25 Min.

68. Kastaniennefthen.

Zutaten: $1\frac{1}{8}$ Pfd. Kastanien, 1 l Milch, 75 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser, Schlagsahne von $\frac{1}{2}$ l süßer Sahne mit Vanillezucker gewürzt.

Die Kastanien werden geschält, einige Minuten in kochendes Wasser gelegt und von der zweiten Schale befreit. Dann gibt man sie mit der

Milch in einen Topf ins Wasserbad und läßt sie langsam weichkochen. Hierauf treibt man sie durch ein Sieb, gibt den in Wasser bis zum Faden gekochten Zucker darunter und füllt die Masse in eine Butterspritze. Auf Glasteller spritzt man nun kleine Nestchen aus der Masse und legt mit einem Löffel Schlagsahne hinein, die man ebenfalls nach Belieben mit der Spritzkülle verzieren kann.

69. Apfeltaschen.

Zutaten: Zum Teig 150 g Mehl, 75 g Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz. Zur Fülle der Taschen 1½ Pfd. Apfel, ⅓ l Wasser, ⅛ l Apfelwein oder -saft, 100 g Rohrzucker, 60 g Sultaninen, 30 g Mandeln. Zum Bestreichen 1 Ei.

Von den oben angegebenen Zutaten bereitet man einen Teig in der Art der Blätterteige, den man einige Zeit ruhen läßt. Inzwischen dampft man die geschälten, in Scheiben geschnittenen Apfel in 1 Eßl. geklärter Butter und Apfelwein vorsichtig weich. Dann nimmt man sie vorsichtig mit einem silbernen Löffel aus der Pfanne und legt sie zum Erkalten auf einen Teller. Aus dem Teig wellt man dünne Teigblättchen und sticht mit einem Glas im Durchmesser von 10—12 cm runde Teigblätter aus. Auf jedes dieser Blättchen gibt man nun 1 Eßl. Apfel, einige Sultaninen, einige fein geschnittene Mandeln, bestreicht den Rand mit Eiweiß, schlägt das Teigblättchen zusammen und drückt den Rand gut fest. Die dadurch erhaltenen Halbmonde legt man auf ein Ofenblech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei guter Hitze 20—25 Min.

70. Apfel im Schlafrock.

Zutaten: 150 g Mehl, 75 g Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz. Zur Fülle 6 große Apfel, 25 g Mandeln, 25 g Rosinen, 25 g Kandis oder Rohrzucker. Zum Bestreichen 1 Eigelb.

Man bereitet einen Teig wie unter Apfeltaschen angegeben, und läßt denselben ½ Stde. ruhen. Inzwischen schält man recht mürbe Apfel, aus denen man, ohne sie zu zerschneiden, das Kernhaus entfernt. In diese Öffnung steckt man einige Rosinen, etwas braunen Zucker und einige grob geschnittene Mandeln. Dann wellt man den Teig messerrückendick aus, schneidet davon 15 cm große, viereckige Stücke ab, legt einen Apfel darauf und hüllt denselben mit dem Teig so ein, daß man die vier Enden oben übereinander schlägt. Zum Schluß steckt man 1 Kelle hinein, bestreicht das Ganze mit Eigelb, setzt einen Apfel neben den anderen auf ein bestrichenes Blech und bäckt dieselben bei guter Hitze ungefähr ½ Stde.

71. Feines Gewürzbrod.

Zutaten: 6 Eier, ½ Pfd. Zucker, 50 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 50 g Zitronat, 50 g Sultaninen, 10 g Pinienterne (ganz), 50 g Korinthen, 50 g klein gehackte Schokolade, ½ Pfd. Mehl.

Eigelb und Zucker rührt man zusammen ½ Stde., gibt die übrigen Zutaten hinzu, zuletzt das Mehl und den steifgeschlagenen Schnee der

5 Eiweiß, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, mit Mehl bestäubte, längliche Form und bäckt das Brot vorsichtig bei mäßiger Hitze $1\frac{1}{2}$ Stde.

72. Sultaninenbrot.

Zutaten: 6 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Sultaninen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Korinthen, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl.

Eier und Zucker rührt man $\frac{1}{2}$ Stde. schäumig, gibt die gewaschenen und wieder gut abgetrockneten Sultaninen und Korinthen dazu, geriebene Mandeln und Mehl, füllt die Masse in eine dick mit Butter bestrichene längliche Form und bäckt das Brot bei mittlerer Hitze vorsichtig 1 Stde.

73. Kossijele (Schweizer Käsegebäck).

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 150 g Butter, 150 g Parmesankäse, 4 Eigelb, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Salz.

Man schneidet die Butter in kleine Würfelchen, gibt das Mehl auf ein Backbrett und mischt Butter, den geriebenen Käse, die Eigelb und das Gewürz darunter. Mit möglichst kalten Händen arbeitet man den Teig leicht zusammen und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stde. in einem kalten Raum ruhen. Dann wellt man ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus und sticht mit hufeisenförmigen oder runden Blechförmchen kleine Kuchen aus, die man auf einem Blech, mit etwas Eigelb bestrichen, $\frac{1}{2}$ Stde. in mäßiger Hitze bäckt.

74. Rümmlstengel.

Zutaten: 200 g Mehl, 5 g Hefe, $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Prise Salz, 1 Eigelb, 1 Eßl. Salz mit Rümml gemischt.

Mit der Hälfte des Mehles, $\frac{2}{3}$ des Wassers, welches lauwarm gemacht wird, und der aufgelösten Hefe bereitet man einen Vorteig. Nach dem Gehen gibt man das übrige Mehl und den Vorteig auf das Wellbrett, arbeitet Butter, Salz und Wasser mit dem Messer darunter und knetet den Teig schön glatt zusammen. Dann wellt man ihn wie einen Blätterteig, siehe Zubereitung unter „Blätterteig“, mit 3 Touren aus und schneidet 1 cm breite, 10 cm lange Stengelchen, welche man mit der Hand zu ungefähr 12 cm langen Röllchen rollt. Sie werden auf ein bestrichenes, etwas mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt, nach 20 Min. mit Eigelb bestrichen, mit dem Salz und Rümml bestreut und in heißer Bratröhre goldbraun gebacken.

Kleines Gebäck.

75. Anisplätzchen.

Zutaten: 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Eßl. Anis, 300 g Mehl.

Man rührt Eier und Zucker 1 Stde. schäumig, mengt dann den belesenen Anis und das gesiebte Mehl darunter. Ein Blech bestreicht

man mit Wachs oder Kokosfett, bestäubt es mit Mehl und setzt kleine runde Häuflein darauf, die man über Nacht in einen warmen Raum zum Trocknen stellt. Am nächsten Tag bäckt man die Plätzchen bei ganz mäßiger Hitze. Die Plätzchen müssen oben schön glatt sein und unten Füßchen haben.

76. Teebrötchen.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 3 Eier, 8 g Zimt, $\frac{1}{4}$ Päckchen Backpulver, 3 Eßl. Sahne, 1 Pfd. Mehl.

Man rührt die Butter schaumig, gibt Zucker und Eier hinzu und rührt die Masse nochmals $\frac{1}{4}$ Stde. Dann mengt man die übrigen Zutaten darunter, arbeitet den Teig auf dem Backbrett leicht zusammen und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stde. ruhen. Der Teig wird dann $\frac{1}{2}$ cm dick ausgewellt, mit einem Förmchen runde Brötchen ausgestochen, die man mit Eigelb bestreicht und bei mittlerer Hitze schön gelb bäckt.

77. Rosinenbrötchen.

Zutaten: 60 g Butter, 60 g Zucker, 3 Eigelb, 60 g Rosinen (fernloje), 120 g Mehl, 25 g Mandeln.

Die Rosinen werden sauber gewaschen und abgetrocknet. Die Butter rührt man schaumig, gibt Eigelb und Zucker hinzu und rührt den Teig nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. Nun mischt man die übrigen Zutaten darunter, setzt mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gut bestrichenes Blech, nicht zu nahe aneinander, und bäckt die Brötchen bei mäßiger Hitze 15—20 Min.

78. Nußbrötchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Messerspitze Zimt, $\frac{1}{2}$ Pfd. gemahlene Nüsse, 1 Pfd. Mehl, 2 Eier.

Die Butter wird mit Zucker schaumig gerührt, die anderen Zutaten daruntergemengt und auf dem Wellbrett leicht zusammengearbeitet. Dann wellt man den Teig $\frac{1}{2}$ cm dick aus, sticht mit einem beliebigen Blechförmchen Brötchen aus, setzt diese auf ein gut bestrichenes Blech, läßt die Brötchen in einem kühlen Raum einen halben bis einen ganzen Tag stehen, bestreicht sie dann mit Eigelb und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

79. Mandelbrötchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 3 Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Pfd. gemahlene Mandeln, 450 g Mehl.

Die Butter rührt man mit dem Zucker und den Eiern schaumig, gibt Mandeln und die übrigen Zutaten hinzu, nimmt den Teig auf ein Wellbrett, arbeitet ihn leicht zusammen und stellt ihn zum Ruhen $\frac{1}{2}$ Stde. in die Kälte. Dann wellt man den Teig $\frac{1}{2}$ cm dick aus, sticht mit einem

Blechförmchen Brötchen aus, setzt diese auf ein gut bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei mittlerer Hitze goldgelb.

80. Kleibrötchen.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 5 Eigelb. Zum Guß 5 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Mandeln, 1 Messerspitze Zimt.

Man schneidet die Butter in feine Stückchen unter das Mehl, vermischt dieses samt den übrigen Zutaten auf einem Wellbrett und läßt den glattgearbeiteten Teig $\frac{1}{2}$ Stde. ruhen. Dann wellt man ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus, sticht mit einer runden, gezackten Form Küchlein aus, die man auf ein gut bestrichenes Blech setzt. Darauf schlägt man das Eiweiß zu steifem Schnee, rührt den Zucker darunter, gibt Mandeln und Zimt dazu und setzt aus dieser Masse kleine Häufchen auf die Butterplättchen. Man bäckt die Kleibrötchen bei mäßiger Hitze goldgelb.

81. Gespritzte Butterkringel.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte, fein geriebene Mandeln, 2 kleine Eier.

Man schneidet die Butter in ganz feine Stückchen unter das Mehl, dann vermischt man Zucker, Mandeln und die Eier mit der Masse. Den Teig drückt man durch eine Butterspritze mit Sternstille, schneidet davon 10 cm lange Stücke ab, die man zu Ringen formt, auf ein gut vorbereitetes Backblech setzt und bei mäßiger Hitze goldgelb bäckt.

82. Madeleinetörtchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 8 Eier, 185 g Mehl, 125 g zerlassene Butter, $\frac{1}{2}$ Teel. Zitronensaft.

Man stellt eine irdene Schüssel auf einen Topf kochenden Wassers, gibt Eier und Zucker hinein und schlägt die Masse mit einem Schneebesen, bis sie steif ist. Dann mengt man vorsichtig das gesiebte Mehl, die zerlassene, aber nicht heiße Butter und den Zitronensaft darunter, füllt die Masse in gut gestrichene Madeleinetortenförmchen und bäckt sie bei schwacher Hitze hellgelb. Die Masse darf nach der Verarbeitung nicht stehenbleiben, sondern muß sofort ausgefüllt und gebacken werden.

83. Hildabrötchen.

Zutaten: 300 g Mehl, 150 g Butter, 110 g Zucker, etwas Vanillezucker, 1 Ei, 3 Eßl. Erdbeermarmelade.

Man sibt das Mehl auf ein Wellbrett, schneidet die Butter in kleinen Stückchen darunter, gibt das Ei dazu und arbeitet rasch einen glatten Teig daraus. Diesen läßt man an einem kühlen Ort $\frac{1}{2}$ Stde. ruhen, wellt ihn dann $\frac{1}{4}$ cm dick aus und sticht mit einem kleinen runden Förmchen Plättchen aus. Auf ein gut bestrichenes Blech werden die Plättchen

nebeneinander gesetzt und bei mittlerer Hitze ungefähr 20 Min. gebacken. Sie sollen, nachdem sie fertig sind, nur ganz hellgelb sein. Dann bestreicht man je ein fertiges Brötchen mit Marmelade, setzt ein zweites darauf und bestreut das Ganze mit Puderzucker oder bestreicht es mit Wasser-
glasur.

84. Kleine Haferflocdentuchen.

Zutaten: 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, etwas Vanille, $\frac{1}{2}$ Pfd. Haferflocken.

Eier und Zucker rührt man $\frac{1}{2}$ Stde. schaumig, gibt dann die Haferflocken darunter, formt runde Brötchen daraus, die man auf ein gut bestrichenes Blech setzt und bei mäßiger Hitze ungefähr $\frac{1}{2}$ Stde. bäckt.

85. Spekulatius.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 2 Eier, 125 g geriebene Mandeln, Schale einer abgeriebenen Zitrone, 3 Eßl. Milch, 5 g Ammonium.

Man sibt Mehl auf ein Backbrett, schneidet die Butter klein darunter, gibt Eier, Zucker, Mandeln und die übrigen Zutaten, zuletzt das in Milch aufgelöste Ammonium dazu, rollt auf dem Backbrett aus dem gut verarbeiteten Teig $\frac{1}{2}$ cm dicke Teigplatten aus, sticht daraus mit Blechformen Figuren aus, die man auf ein gut bestrichenes Backblech setzt und bei mäßiger Hitze goldgelb bäckt. Man kann Spekulatius vor dem Backen auch mit Milch oder Ei bestreichen.

86. Zimtsterne.

Zutaten: 4 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Pfd. Staubzucker, 8 g Zimt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln.

Unter den steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweiß mischt man $\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Staubzucker und rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stde. Davon nimmt man 4—5 Eßl. weg, welches man als Glasur in einer Tasse zurückbehält. Unter die übrige Masse gibt man die geriebenen Mandeln, Zimt und Zucker, mischt die Masse gut untereinander und stellt sie zum Ruhen 20 Min. an einen kühlen Ort. Ein Wellbrett wird mit Grießzucker bestreut, dann nimmt man kleine Mengen des Teiges heraus, wellt diesen $\frac{3}{4}$ cm dick aus und sticht schöne Sterne daraus. Diese legt man auf ein mit Papier belegtes Blech, glasiert sie mit der zurückgebliebenen Masse und bäckt sie bei ganz schwacher Hitze eine gute halbe Stunde.

87. Springerle (Schwäbisches Weihnachtsgebäck).

Zutaten: 5 Eier, 1 Pfd. Zucker, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 2 g Ammonium, 1 Teel. Anis.

Eier und Zucker rührt man 1 Stde. schaumig, gibt dann Ammonium, Anis und das gesiebte, gut trockene, nicht zu kalte Mehl darunter. Nachdem der Teig zusammengerrührt ist, nimmt man ihn auf das Wellbrett, arbeitet ihn nochmals leicht durch, wellt $\frac{3}{4}$ cm dicke Stücke aus, die man

mit Springerleformen ausdrückt. Nun schneidet man mittels eines Messers oder Backrädchens die einzelnen Springerle auseinander und setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech. Die Springerle müssen in einem warmen Zimmer über Nacht abtrocknen, dann legt man sie auf ein gut bestrichenes Blech und bäckt sie im ganz abgekühlten Ofen $\frac{3}{4}$ Stde. Die fertigen Springerle müssen oben ganz weiß bleiben, unten sollen sie Füßchen bekommen.

88. Schokoladenmuscheln.

Zutaten: 4 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebene Schokolade, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Mandeln, 1 Messerspitze Zimt.

Der steifgeschlagene Schnee von 4 Eiweiß wird mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stde. gerührt, die übrigen Zutaten daruntergemengt und von dem erhaltenen Teig walnußgroße Kugeln geformt. Man läßt diese 1 Stde. ruhen, drückt sie sodann in eine Muschelform und bäckt sie, nachdem man die Muscheln vorsichtig aus der Form geklopft hat, auf einem mit Papier belegten Blech. Die Muscheln werden bei mäßiger Hitze eine starke halbe Stunde gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, legt man das Papier auf eine naßgemachte Tischplatte und löst nach 10 Min. die Muscheln vom Papier ab.

89. Wespennester.

Zutaten: 250 g Mandeln, 125 g Würfelzucker, 6 Eiweiß, 325 g Staubzucker, 250 g geriebene Schokolade, etwas Vanille.

Die Mandeln werden ungeschält fein geschnitten, den Würfelzucker feuchtet man mit etwas Wasser an und röstet darin die Mandeln gelblich. Dann schlägt man aus den 6 Eiweiß einen steifen Schnee, gibt den Zucker dazu und rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stde. Dann mengt man Mandeln, Schokolade und Vanille darunter, rührt nochmals einige Zeit, setzt mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf Oblaten und bäckt diese bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stde.

Mandel- und Haselnußgebäck.

90. Mandelzwiebad.

Zutaten: 6 Eier, 350 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, 500 g Mehl.

Die Eier rührt man mit dem Zucker schaumig, gibt dann die in dünne Scheiben geschnittenen Mandeln und das gesiebte Mehl darunter und füllt die Masse in eine gut gestrichene längliche Kapselform. Man bäckt den Teig bei mittlerer Hitze $\frac{1}{2}$ Stde. Nächsten Tags schneidet man den Kuchen in dünne Scheiben, die man auf beiden Seiten hellgelb röstet.

91. Feines Mandelbrot.

Zutaten: 3 Eiweiß, $\frac{3}{4}$ Pfd. Staubzucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mandeln, Saft und Schale einer halben Zitrone. Zur Glasur $\frac{1}{2}$ Pfd. Staubzucker, Saft von $1\frac{1}{2}$ Zitrone.

Man schlägt das Eiweiß der 3 Eier zu steifem Schnee, gibt den gesiebten Zucker, den Saft und die Schale der Zitrone dazu und rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stde. Dann mischt man die geriebenen Mandeln darunter, arbeitet den Teig mittels zweier Kochlöffel rasch durcheinander und stellt ihn $\frac{1}{2}$ Stde. an einen kühlen Ort. Nun wellt man den ihn auf einem Backbrett, welches zuvor mit Grießzucker bestreut wird, $\frac{1}{2}$ cm dick aus, sticht oder schneidet längliche Brötchen aus, welche man auf Oblaten oder ein mit Wachs bestrichenen Papier setzt und bei ganz schwacher Hitze ungefähr $\frac{1}{2}$ Stde. bäckt. Inzwischen rührt man aus Staubzucker und Zitronensaft eine Glasur, überstreicht damit die noch warmen Brötchen und läßt sie langsam trocknen.

92. Mandelstengel.

Zutaten: 6 ganze Eier, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. ungeschälte, in längliche Streifen geschnittene Mandeln, 1 Pfd. Mehl.

Die Eier rührt man mit Zucker $\frac{1}{2}$ Stde. schaumig, gibt dann die vorgerichteten Mandeln, sowie das Mehl dazu, verarbeitet die Masse gut mit dem Kochlöffel und stellt sie zum Ruhen $\frac{1}{2}$ Stde. an einen kühlen Ort. Dann nimmt man den Teig auf das bemehlte Wellbrett und wellt 5 cm breite und 10 cm lange Streifen aus, die man mit dem Messer glattschneidet und auf gut bestrichenem Blech bei mäßiger Hitze schön gelb bäckt. Sobald das Gebäck aus dem Ofen kommt, glasiert man es mit einer Wasserglasur, welche man mit etwas Vanille oder Arrak würzt, schneidet 1 cm breite, 6 cm lange Streifen ab und stellt diese nochmals einen Augenblick in die Röhre, daß sie recht knusprig werden.

93. Makronen.

Zutaten: 1 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1 Pfd. Zucker, Schale einer halben Zitrone, 8 Eiweiß.

In einer Messingpfanne werden 2 Eiweiß, Zucker und Mandeln auf der mäßig heißen Herdplatte so lange gerührt, bis die Masse sich zusammenballt. Nun nimmt man sie vom Feuer weg, mischt den steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweiß darunter, ebenso die Mandeln und die abgeriebene Schale einer Zitrone, formt mit 2 Löffeln längliche Küchlein, die man auf Oblaten oder weißes Papier setzt und bei mäßiger Hitze goldgelb bäckt.

94. Haselnußmakronen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, etwas Vanille, 4 Eiweiß, 40 bis 50 ganze, geschälte Haselnüsse.

Man schlägt die 4 Eiweiß zu steifem Schnee, rührt den Zucker darunter, gibt die gemahlene Haselnüsse dazu und rollt mit in Zucker getauchten

Händen kleine, gleichmäßige, walnußgroße Kugeln, welche man auf ein mit Papier belegtes Blech setzt. In die Mitte einer jeden Kugel drückt man eine ganze Haselnuß und bäckt die Makronen bei mäßiger Hitze eine gute halbe Stunde goldgelb.

95. Schokoladenmakronen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, 60 g Zucker, 125 g Schokolade, nochmals $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 4 Eiweiß.

Die Mandeln schneidet man in dünne Scheibchen und röstet sie in 60 g Zucker in der Pfannkuchenpfanne hellgelb. Das Eiweiß der 4 Eier schlägt man steif, mischt die geriebene Schokolade und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker darunter, gibt die gerösteten Mandeln dazu, formt mit der Hand, die man zuvor in Zucker getaucht hat, kleine Kugeln, die man auf ein mit Papier belegtes Blech setzt und bei ganz schwacher Hitze eine gute halbe Stunde bäckt.

96. Grießmakronen.

Zutaten: 8 Eiweiß, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Grieß, Saft einer halben Zitrone.

Man schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee, gibt den Zucker darunter und rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stde. Dann mengt man die geriebenen Mandeln, den Grieß und Zitronensaft darunter und formt mit 2 Teel. längliche Makronen, welche man auf ein mit Papier belegtes Blech setzt und in mäßig heißem Ofen ungefähr $\frac{1}{2}$ Stde. bäckt. Sobald die Makronen aus dem Ofen kommen, legt man sie samt dem Papier auf eine nasse Tischplatte und kann so nach 5 Min. die Makronen vom Papier ablösen.

97. Mandelhäufchen.

Zutaten: 3 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte, fein geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man Zucker hinzu und rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stde. schaumig. Nun mischt man Mandeln und Zitronensaft darunter, setzt mit einem Kaffeelöffel kleine, runde Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt die Plätzchen in mäßiger Hitze eine gute halbe Stunde.

Konfekt.

98. Maronendessert.

Zutaten: 1 Pfd. Maronen, $\frac{1}{2}$ l Milch, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 80 g Couverture.

Die Maronen werden geschält, einige Minuten in kochendes Wasser gelegt und von der zweiten Schale befreit. Dann gibt man sie mit etwas

Wasser und Milch in einen Topf und kocht sie im Wasserbad weich. Nun treibt man sie durch ein feines Sieb, kocht den Zucker bis zum Faden, gibt die Maronenmasse nebst dem Vanillezucker dazu und reibt diese in einer Steingutschüssel mittels einer Holzkeule glatt. Nun formt man Kugeln daraus und taucht diese, nachdem sie ganz erkaltet sind, in die flüssig gemachte Couverture, legt sie zum Trocknen auf eine Porzellanplatte und bewahrt sie bis zum Gebrauch in einer gut verschlossenen Büchse, welche man mit Fettpapier ausgelegt hat, auf.

Nachbemerkung: Die Couverture stellt man, um sie flüssig zu machen, in eine Tasse ins Wasserbad, sie darf nicht zu heiß werden, da sie sonst grieslich wird.

99. Marzipan.

Zutaten: 450 g süße, 50 g bittere Mandeln, 1 Pfd. Staubzucker, $\frac{1}{2}$ Eßl. Rosenwasser.

Die Mandeln werden 24 Stdn. in kaltes Wasser gelegt, abgezogen und, damit sie schön weiß bleiben, sofort wieder in kaltes Wasser gelegt. Dann trocknet man sie gut ab, treibt sie durch eine möglichst feine Reibmaschine und stößt sie hierauf in einem Porzellan- oder Steingutmörser nochmals so fein als möglich. Die so vorgerichteten Mandeln werden nun mit 50 g Staubzucker und dem Rosenwasser vermischt und in einer Kupfer- oder Messingpfanne möglichst mit einem neuen Kochlöffel so lange auf dem Feuer gerührt, bis sich aus der Masse ein Kloß zusammenballt. Dann nimmt man die Masse auf ein reines Brett und knetet rasch den Rest des Zuckers darunter. Man kann nun Kügelchen aus der Masse formen oder diese in eine gut geölte Form pressen und nach dem Erkalten stürzen.

100. Krokant.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln, 300 g Zucker, Öl.

Geschälte, gut getrocknete Mandeln werden in dünne Scheibchen geschnitten. In einer eisernen Pfanne röstet man unter beständigem Rühren den Zucker, bis er hellbraun wird und anfängt zu schäumen. Nun gibt man die vorbereiteten Mandeln hinein, röstet diese noch ungefähr 5 Min. Ein mit Öl bestrichenes Emaille- oder Porzellanbrett hält man bereit, streicht möglichst rasch die Krokantmasse darauf, wellt diese beliebig dick und schneidet, noch warm, die gewünschten Formen daraus.

101. Nußzuckerkonfekt.

Zutaten: 1 Pfd. gelber Kristallzucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Erdnüsse (ungeröstet geschält), $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln, 5 Eßl. Wasser.

Zucker und Wasser gibt man in eine Messingpfanne und rührt auf dem Feuer, bis der Zucker zur Perle geklärt ist. Erdnüsse und Mandeln

werden, mittelfein gerieben oder gehackt, in den Zucker gegeben, dann nimmt man die Masse sofort vom Feuer, gießt sie rasch auf eine geölte, flache Platte, streicht sie mittels einer Palette oder eines dünnen, in Wasser getauchten Messers, glatt, läßt sie erkalten und schneidet 2 cm große, quadratische Stücke daraus.

102. Rahmkaramellen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l süßer Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, etwas Vanillezucker, etwas Öl.

Zucker und Rahm kocht man in einer Messingpfanne unter beständigem Rühren, bis die Masse sich bräunt und dick wird. Eine flache Porzellanplatte oder ein sauberes Blech bestreicht man mit Öl, gießt die Masse rasch darauf und verteilt sie gleichmäßig zu einer $\frac{1}{2}$ cm dicken Schicht. Mit einem in Öl getauchten Messer schneidet man nun gleichmäßige $1\frac{1}{2}$ cm große Würfel, welche man dann nach dem Erkalten auseinanderbricht.

103. Gebrannte Mandeln.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Würfelzucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. ungeschälte, schöne Mandeln, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 Päckchen Vanillezucker.

Wasser und Zucker gibt man in eine flache, eiserne oder Aluminiumpfanne aufs Feuer und läßt den Zucker klarkochen. Dann gibt man die Mandeln hinein und rührt mit einem eisernen oder Aluminiumschäufelchen so lange, bis die Mandeln den Zucker aufgenommen haben und zu krachen beginnen. Nun nimmt man diese vom Feuer, gibt den Vanillezucker dazu, stellt sie nochmals einen Augenblick aufs Feuer, bis sie trocken sind, gießt sie dann rasch auf ein Brett, breitet sie auseinander und bedeckt sie zum Auskühlen mit einem Tuch. Die Mandeln werden, nachdem sie ganz erkaltet sind, in einer luftdicht verschlossenen Büchse aufbewahrt.

104. Salzmandeln.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte süße Mandeln, $\frac{1}{8}$ l feines Speiseöl, 1 Eßl. feines Tafelsalz.

Die Mandeln werden mit feinem Speiseöl übergossen, einen halben Tag darin stehengelassen. Dann legt man dieselben auf ein sauberes Backblech und röstet sie in der heißen Bratröhre hellgelb, überstreut sie mit feinem Tafelsalz und serviert sie am besten heiß. Will man die Salzmandeln länger aufbewahren, gibt man sie in eine gut verschlossene Büchse und erwärmt sie jeweils vor dem Gebrauch.

Honigtuchen und Lebkuchen.

105. Honigtuchen.

Zutaten: 375 g guter Honig, 375 g Sirup, 185 g Butter, 3 Pfd. Mehl, 65 g Zitronat, 60 g Orangeat, 85 g brauner Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 5 g pulverisierte Nelken, 10 g gemahlene Zimt, 5 g Anispulver, 5 g Ingwerpulver, 5 g Cardamom, 10 g Ammonium.

Honig, Sirup und Butter läßt man aufkochen und rührt den Zucker darunter. Dann nimmt man den Topf vom Feuer und rührt, wenn die

Masse etwas ausgekühlt ist, Gewürze, fein geschnittenes Zitronat und Orangeat, Zitronenschale und Mehl darunter, zuletzt gibt man das in etwas Wasser aufgelöste Ammonium dazu. Man arbeitet den Teig gut durch, gibt ihn in eine Schüssel und läßt ihn zugedeckt mindestens 24 Stdn. liegen. Nun arbeitet man den Teig nochmals gründlich durch, bis er wieder weich ist, formt Rollen im Durchmesser von 2—3 cm daraus, schneidet $\frac{1}{2}$ cm dicke Stücke ab, legt die so gewonnenen runden Plätzchen auf ein gut bestrichenes Backblech und bäckt sie bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stde.

106. Kleine Honigkuchen.

Zutaten: 3 Eier, 1 Eigelb, 3 Eßl. Honig, 1 Pfd. Zucker, 1 Teel. Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 3 g Ammonium, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl.

Eier und Zucker rührt man $\frac{1}{2}$ Stde. schaumig, dann gibt man den flüssigen Honig, Gewürze, Ammonium und Mehl darunter und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett glatt. Nun wellt man ihn $\frac{1}{4}$ cm dick aus, sticht mit einem runden Förmchen oder Glas kleine Plätzchen aus, legt diese auf ein gut bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und läßt sie 24 Stdn. ruhen. Man bäckt sie bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stde.

107. Nürnberger Honigkuchen.

Zutaten: 1 Pfd. Honig, 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gewiegte Mandeln, 60 g Zitronat, 20 g Zimt, 10 g Cardamom, 10 g gemahlene Nelken, 10 g Ammonium, 850 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l Wasser.

Honig und Zucker kocht man zusammen und gibt, nachdem die Flüssigkeit etwas abgekühlt ist, Mandeln, Zitronat sowie die übrigen Zutaten hinzu, arbeitet die Masse gut durch und legt sie zum Ruhen $\frac{1}{2}$ Stde. an einen kühlen Ort. Dann wellt man den Teig stark $\frac{1}{2}$ cm dick aus, schneidet größere Rechtecke daraus, belegt diese in Stern- oder Kreuzform mit halbierten Mandeln, die man etwas eindrückt, und legt die Kuchen auf ein gut bestrichenes, mit etwas Mehl bestreutes Backblech. Man bäckt die Lebkuchen am nächsten Tag bei mäßiger Hitze und bestreicht sie, noch warm, mit folgender Glasur: Einige Löffel Kartoffelmehl röstet man auf einem Backblech braun, gibt etwas Zucker darunter und rührt mit kaltem Wasser einen glatten Brei daraus. Diesen läßt man unter beständigem Rühren im Wasserbad dicklich werden und streicht mittels eines Pinsels die Glasur über die noch warmen Honigkuchen.

108. Weiße Nürnberger Lebkuchen.

Zutaten: 8 Eier, 300 g Zucker, 100 g geschälte, in Scheiben geschnittene Mandeln, 100 g fein geschnittenes Zitronat, 1 Teel. Cardamom, 300 g Mehl, 5 g Ammonium.

Eigelb und Zucker rührt man 1 Stde. schaumig, gibt dann die zuerst im Ofen gelblich gerösteten Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale, das fein geschnittene Zitronat, das in etwas Urat aufgelöste Ammonium,

den sehr steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiß und zuletzt das fein gesiebte Mehl darunter. Oblaten schneidet man in ca. 5 cm Durchmesser rund, legt mit dem Löffel Häufchen darauf, so daß noch 1 cm ringsherum frei bleibt, streicht diese mit dem Messer glatt, setzt obenauf einen kleinen Stern aus Zitronatscheiben und bäckt sie auf bemehlten Blechen in mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stde. Noch warm, überzieht man die Lebkuchen mit einer weißen oder gefärbten Zuckerglasur oder mit einer Schokoladenglasur.

109. Holländische Pfefferkuchen.

Zutaten: 3 Pfd. Sirup, 3 Pfd. Mehl, 8 g Ammonium, 3 Eßl. Rum, 50 g geriebene Mandeln, 100 g fein geschnittenes Zitronat und Orangeat, 1 Messerspitze gemahlene Zimt, 1 Messerspitze gemahlene Nelken, 1 Messerspitze Cardamom, 1 Messerspitze gemahlene Pfeffer, 1 Messerspitze Ingwer.

Der Sirup wird gekocht und der aufsteigende Schaum abgeschöpft. Dann nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn etwas abkühlen, mischt Mehl, Gewürze und das in Rum aufgelöste Ammonium hinzu und arbeitet die Masse gut durch. Dann legt man den Teig in eine Schüssel, deckt ihn gut zu und läßt ihn 3 Wochen ruhen. Nach dieser Zeit nimmt man den Teig auf ein Backbrett, arbeitet ihn nochmals gründlich durch, drückt ihn in Pfefferkuchenformen oder schneidet dicke, viereckige Stücke daraus, bestreicht diese mit Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stde.

110. Holländischer Pfefferkuchen auf andere Art.

Zutaten: 1 Pfd. Sirup, 125 g Butter, 15 g Ingwerpulver, 5 Eßl. Hafermehl, 1 Pfd. Weizenmehl, 5 g Ammonium.

Den Sirup läßt man auf dem Feuer heiß werden und läßt die Butter darin schmelzen. Dann gibt man Gewürze, Hafer- und Weizenmehl hinzu, zuletzt das aufgelöste Ammonium und schlägt den Teig tüchtig, bis er ganz weich ist. Dann füllt man ihn in gut gebutterte Pfefferkuchenformen und läßt ihn bei mäßiger Hitze 1 Stde. backen.

111. Weiße Pfeffernüsse.

Zutaten: 125 g Butter, 5 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, 100 g fein geschnittenes Zitronat, 1 Messerspitze Ingwerpulver, etwas abgeriebene Muskatnuß, etwas Rum oder Arrak, 3 g Ammonium.

Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach 5 Eier und den Zucker hinzu und rührt die Masse nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. Nun gibt man die übrigen Zutaten, das Mehl und das in Rum oder Arrak aufgelöste Ammonium darunter, arbeitet den Teig gut durch, wellt ihn 1 cm dick aus und sticht mit einem kleinen Förmchen oder einem Löffelglaschen dicke, runde Plätzchen aus, die man mit etwas Wasser bestreicht und bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stde. bäckt.

112. Einfache Pfeffernüsse.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 Eier, 3 g Ammonium, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Nelken.

Eier und Zucker rührt man $\frac{1}{2}$ Stde., gibt die anderen Zutaten darunter und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen. Man wellt ihn nun 1 cm dick aus, sticht mit einer kleinen Ringform oder einem Likörgläschen dicke, runde Plätzchen aus, die man auf ein gut bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech setzt und in Zimmertemperatur 24 Stdn. stehen läßt. Vor dem Backen dreht man die Pfeffernüsse um, mit der trockenen Seite nach unten, bestreicht die Oberfläche mit etwas Rum, Arrak oder Fruchtsaft und bäckt sie in ganz mäßig heißem Ofen eine starke halbe Stunde.

113. Englische Ingwerkuchen (Gingerbread).

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Honig, 30 g gelber Farinzucker, 300 g Mehl, 30 g Ingwerpulver, 100 g fein geschnittenes Zitronat, 8 g Ammonium.

Honig und Farinzucker bringt man in einer Messingpfanne unter beständigem Rühren mit einem Kochlöffel zum Kochen. Dann nimmt man die Masse vom Feuer weg, rührt 150 g Mehl, sowie das in etwas Wasser oder Fruchtsaft aufgelöste Ammonium dazu, schüttet die Masse auf ein Wellbrett, knetet nochmals 150 g Mehl darunter, legt den Teig in eine Schüssel und läßt diesen 8 Tage zugedeckt in einem kühlen Raum stehen. Man dreht den Teig jeden Tag um, damit er nicht trocken wird. Vor dem Backen nimmt man ihn wieder auf ein gut mit Mehl bestäubtes Backbrett, mischt Ingwerpulver und Zitronat darunter, bearbeitet den Teig mit den Händen $\frac{1}{2}$ Stde., wellt ihn 1 cm dick aus, sticht runde oder viereckige Plätzchen aus, bestreicht diese mit Eigelb und bäckt sie auf einem gut bestrichenen, mit Mehl bestäubten Blech in mittlerer Hitze ungefähr 20 Min.

114. Baseler Leckerle.

Zutaten: 1 Pfd. Honig, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 15 g Zimt, 10 g Nelken, 100 g Zitronat, 20 g Orangeat, $\frac{1}{8}$ l Kirchwasser, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. Zur Glasur $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser, etwas Zitronensaft.

Honig und Zucker bringt man in einer Messingpfanne zum Kochen. Sobald die Masse anfängt zu steigen, gibt man die Mandeln hinzu, nimmt die Pfanne vom Feuer, mengt die Gewürze, das fein geschnittene Zitronat, Orangeat und das Mehl darunter und läßt den Teig, nachdem er gut durcheinandergemischt ist, $\frac{1}{2}$ Stde. ruhen. Dann nimmt man ihn auf das mit Mehl bestreute Backbrett, arbeitet ihn nochmals durch und wellt ihn einen guten halben Zentimeter dick aus. Nun schneidet man viereckige oder rechteckige Platten daraus, die man auf ein gut mit Mehl bestäubtes Blech setzt und bei mäßiger Hitze hellbraun bäckt. Noch heiß, schneidet man viereckige oder längliche Leckerle daraus, die man mit gekochter Zuckerglasur glasiert. Die Zuckerglasur muß stets in heißem Wasser gehalten werden, damit sie nicht hart wird.