

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Butterbackwerk nebst Torten und Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

Die Kerne der Quitten und etwas Citronenschale werden in ein reines Tuch gebunden und auch mit dem Saft gekocht, es muß aber dabei fleißig geschäumt werden. Nun wird das Gelée vom Feuer weggenommen, in Gelée-Gläser oder Becher gefüllt, und in diesen, wenn es gestanden ist, auf den Tisch gegeben.

551. Gelée von Aepfeln.

Wird auf dieselbe Art bereitet, wie das Quitten-Gelée, doch wird auf 1 Pfund Aepfelsaft nur $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker gerechnet; beide Gelées können aber nicht gestürzt werden.

Butterbackwerk nebst Torten und Kuchen.

552. Buttermteig.

Es wird 1 Pfund Butter geschafft, daß die Buttermilch herauskömmt, wirke alsdann 1 Pfund Mehl nebst Wasser und Salz darunter, arbeite ihn gut, aber schnell, lasse ihn 1 bis 2 Stunden ruhen, welle ihn aus. Man kann ihn zu allen Torten oder Backwerk brauchen.

553. Geriebener Buttermteig.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 2 Eiergelb, $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch und etwas Salz auf's Nudelbrett und schaffe alles gut untereinander, lasse es einige Zeit ruhen.

554. Butterteig anderer Art.

1 Pfund Mehl schaffe auf dem Nudelbrett mit etwas Salz, Wasser und saurem Rahm zu einem lockern Teig bis er Blasen hat, und welle ihn aus; nimm alsdann, 1 Pfund Butter, welle es gleichfalls aus, lege es über den Teig, überschlage ihn 3 bis 4 Mal, welle ihn aus, und fahre so fort, bis der Teig und die Butter einander angenommen. Man kann auch statt Rahm Kirchenwasser nehmen.

555. Weingebackener Butterteig.

Verrühre das Gelbe von 6 Eiern mit $\frac{1}{2}$ Schoppen gutem Wein in einer Schüssel, rühre eine Handvoll feinen Zucker, etwas Salz, nebst Weismehl hinein, bis der Teig zum Wellen wird, nimm ihn alsdann auf's Nudelbrett und welle ihn in 2 Theile aus; hierauf welle 1 Pfund Butter aus, lege es auf die eine Hälfte, und auf die andere den Teig und welle ihn ganz dünn aus, überschlage ihn alsdann 3 bis 4 Mal, doch berühre ihn nicht zu viel mit den Händen, dann wird er noch einmal aber etwas dicker ausgewellt.

556. Weingebackenes.

Nimm von obigem Teig, welle ihn 2 Messerrücken dick aus, stich alsdann kleine Modelförmchen aus, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreiche sie mit zu Schnee geschlagenem Eierweiß, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und backe sie schön gelb im Ofen.

557. Rahmtörtlein.

Bestreiche kleine Auslaufförmchen mit Butter, belege sie mit Butterteig (siehe Butterteig), und mache folgenden Guß: Verrühre 9 Eier, 1 Schoppen sauren Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund gewaschene

Rosinen, etwas gestoßenen Zimmt, rühre es recht schäumig, fülle die Formchen damit, backe sie in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb, nimm sie heraus und bestreue sie mit Zucker.

558. Mandelbrief.

Nehme einen Buttermig einen starken Messerrücken dick aus (siehe Buttermig), schneide viereckige Stücke und mache folgende Fülle: Stoße $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker recht fein, schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und Pomeranzenschale, rühre dieses Alles mit 2 ganzen Eiern und 1 Eigelb, bestreiche die viereckigen Stücke mit Eigelb, setze mit einem Löffel von der Fülle auf die Mitte der Blättchen, lege alle vier Ecken auf die Mitte, bestreiche sie mit Ei und Zucker, daß sie nicht ausspringen, und backe sie im Ofen gelb.

559. Apfel = Krapsen.

Es werden Blättchen von Buttermig wie oben gewellt und folgende Fülle dazu gemacht: Schäle und dämpfe 6 Äpfel mit Zucker und 1 Glas Wein, wenn sie weich sind, werden die Äpfel verrührt und dick gekocht, alsdann rühre man Zimmt, geschnittene Mandeln, Citronen- und Pomeranzenschale, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen in die gedämpften Äpfel und rühre Alles gut untereinander, bestreiche die Blättchen mit Eigelb, fülle von der Masse hinein, setze wieder ein Blättchen darauf, bestreiche es wieder mit Ei, so fahre fort bis die Fülle vertheilt ist, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen schön gelb. Man kann auch Hegen oder andere Früchte hinein füllen.

560. Gefüllte Waffeln.

Es wird ein Papier geschnitten, so groß wie das

Waffeleisen, welle alsdann Buttermteig aus (siehe Buttermteig), schneide Blättchen von der Größe des Papiers, bestreiche sie mit Eiergelb, fülle eingemachte Früchte hinein, lege wieder ein Blättchen darauf, bestreiche das Waffeleisen mit einer Speckschwarte, lege sie hinein und backe sie schön gelb, fahre fort, bis der Teig vertheilt ist, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

561. Linger Torte.

$\frac{3}{4}$ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund feingestiebter Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund geschnittener Citronat und Pomeranzenschale, Zimmt, abgeriebene Citronenschale und Nelken, werden auf dem Nudelbrett mit 8 Eiergelb recht verschafft, setze dies in eine mit Mehl bestreute Schüssel über Nacht in den Keller, damit es recht steif wird, bestreiche eine Form mit Butter, welle alsdann die Hälfte des Teigs aus, belege den Boden damit, bestreiche ihn mit eingemachten Kirschchen oder Himbeeren, doch lasse einen fingerbreiten Rand rings herum, bestreiche ihn mit Eiergelb, mache von der andern Hälfte des Teigs eine dicke Wargel, lege sie am Rand herum, mache vom andern Teig dünne Wargeln, lege sie im Viereck darauf, bestreiche die Streifen mit Eiergelb und backe sie langsam im Ofen.

562. Mandel = Torte.

Zu $\frac{3}{4}$ Pfund gestiebttem Zucker nimm $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, thue dies in eine Schüssel, rühre 6 ganze und 9 Eiergelb dazu, rühre es eine Stunde recht schäumig, schlage das Weiße der 9 Eier zu Schnee, menge ihn nebst Citronat und Pomeranzenschale darunter, belege das Tortenblech mit Buttermteig (siehe geriebener Butter = Teig), fülle die Masse hinein und backe sie schön gelb.

563. Mandel = Torte anderer Art.

Mache den Guß von der Mandeltorte (wie vorstehend), belege die Form mit Papier, bestreiche sie mit Butter, fülle die Masse hinein und backe sie im Ofen gelb.

564. Mandel = Torte noch anderer Art.

Schäle $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, stoße die Hälfte davon recht zart, die andere Hälfte wird länglicht geschnitten, rühre die gestoßenen Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebtem Zucker, 6 ganzen und 6 Eiergelb eine Stunde, schneide 4 Loth Pomeranzenschale und Citronat, menge dies nebst dem Saft einer halben Citrone unter die Masse; die geschnittenen Mandeln nebst $\frac{1}{4}$ Pfund gestiebtem Zucker werden mit 3 Eierweiß zu Schnee geschlagen und gerührt, bestreiche ein Tortenblech mit Butter, lege die Oblaten doppelt darauf, setze von den geschnittenen Mandeln einen fingerhohen Rand im Kreis herum, streiche in der Mitte eingemachte Kirschen oder Himbeeren darauf, schütte die Masse darauf und backe sie in einem gelinden Ofen; wenn sie gebacken ist, werden die Oblaten am Rand gleich geschnitten und auf die Platte gerichtet.

565. Guß = Torte.

Belege das Tortenblech mit Buttermteig, bestreiche den Boden mit eingemachten Kirschen, Himbeeren oder gedämpften Aepfeln, mache den Guß wie oben bei der Mandeltorte, doch ohne Citronat und Pomeranzenschale, fülle den Mandelguß darauf und backe sie eine Stunde schön gelb im Ofen.

566. Schwarzbrod = Torte.

Stoße $\frac{3}{4}$ Pfund geschälte Mandeln mit 2 ganzen

Eiern recht fein, thue sie in eine Schüssel nebst 1 Pfund fein gesiebttem Zucker, rühre dies mit 10 ganzen und 12 Eiergelb eine Stunde, feuchte 6 Loth geriebenes Schwarzbrot mit $\frac{1}{2}$ Glas rothen Wein an, schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und Pomeranzenschale, das Abgeriebene einer Citrone, Zimmt und Nelken, menge Alles untereinander, schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, menge ihn darunter, lege alsdann die Form mit Papier aus, bestreiche es mit Butter, fülle die Masse hinein, backe sie langsam im Ofen.

567. Brod-Torte mit Kartoffeln.

$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker wird mit 10 Eiergelb eine halbe Stunde gerührt, dann thue 4 Loth geschnittene Pomeranzenschale, 4 Loth Citronat, 1 Loth gestoßenen Zimmt nebst 4 Loth feingeriebenem geröstetem Schwarzbrot, welches mit ein wenig Wein angefeuchtet wird und 1 Pfund geriebene Kartoffeln hinein, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge es unter die Masse, bestreiche eine Form stark mit Butter, fülle sie hinein und backe sie schön gelb.

568. Citronat = Torte.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter schäumig, stoße $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte Mandeln recht fein, menge sie nebst $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebttem Zucker unter die Butter, rühre 2 ganze und 8 Eiergelb hinein, thue 8 Loth geschnittenen Citronat darunter, rühre es eine Stunde, bestreue ein Tortenblech mit Butter, belege es mit Butterteig (siehe Butterteig), fülle die Masse hinein, bestreue sie oben mit Zucker und geschnittenen Mandeln, backe sie langsam im Ofen gelb.

569. Reis = Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird drei Mal mit kochendem Wasser

abgebrüht, $\frac{1}{2}$ Maß guter Wein daran geschüttet, stelle den Reis auf glühende Asche, damit er aufquillt und weich wird, er darf aber nicht kochen; schneide alsdann die Schale von 2 Citronen recht klein, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und Pomeranzenschale, menge dies nebst dem Saft einer Citrone unter den Reis, läutere $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Glas Wasser, menge den Reis in den Zucker, sollte es zu dick seyn, schütte noch etwas Wein daran, lasse dies miteinander kochen, laß ihn ein wenig anziehen, damit er eine Schare und beim Umrühren eine gelbe Farbe bekommt. Belege ein Tortenblech mit Butterteig (siehe geriebener Butterteig), streiche den Reis zweifingerhoch darauf, lasse rings herum einen zweifingerbreiten Rand am Butterteig frei, bestreiche ihn mit Giergelb, welle den übrigen Butterteig aus, lege feine Streifen im Viereck darauf, lege einen zweifingerbreiten Rand herum, bestreiche den Teig mit Giergelb, bade sie eine halbe Stunde in einem nicht zu heißen Ofen.

570. Crème = Torte.

Belege den Boden eines Tortenblechs mit Butterteig (siehe Butterteig), bestreiche ihn mit Giergelb, bade ihn schön gelb, bestreiche den Boden mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren, und mache folgende Crème; Rühre einen Kochlöffelvoll feines Mehl mit etwas süßem Rahm glatt, das Gelbe von 10 Eiern nebst dem Abgeriebenen einer Citrone, ein Eißgroß gestohlenen Zucker, verdünne es mit 1 Schoppen süßen Rahm; setze es auf's Feuer, laß es unter beständigem Rühren dick werden, hierauf laß ihn erkalten, überstreiche alsdann die gebackene Torte damit und mache folgende Decke: Schlage von den 10 Eierweiß einen steifen Schnee, menge mehrere Händevoll feinen Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale darunter, bestreiche alsdann eine Form mit

Wachs, setze den Schnee darauf und backe ihn langsam gelb, setze ihn auf die Crème-Torte und bestreue sie mit Zucker.

571. Sand-Torte.

Rühre 12 Loth Butter weiß, 12 Loth feinen Zucker darunter und dann 6 Eiergelb, etwas feine Citronenschale, 4 Loth Pomeranzenschale und Citronat daran, rühre dies eine halbe Stunde, dann rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Weißmehl hinein, schlage 6 Eierweiß zu Schnee und menge ihn darunter, belege alsdann ein Tortenblech mit Papier, bestreiche es mit Butter, bestreue es mit Mehl, fülle die Masse hinein, bestreiche sie oben mit Schnee, feinem Zucker und Zimmt, backe sie schön gelb, nimm das Papier weg und setze sie auf die Platte.

572. Chocolate-Torte.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker, 8 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, 8 Loth geriebene Chocolate mit 10 Eiergelb $\frac{1}{2}$ Stunde, menge alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseihtes Mehl hinein, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, belege ein Tortenblech mit Papier, bestreiche es mit Butter, menge den Schnee unter die Masse, fülle sie in das Blech und backe sie langsam; man kann auch eine Chocolate-Glasur darüber machen: Koche $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Chocolate mit $\frac{1}{2}$ Glas Wasser dick und überziehe die Torte damit.

573. Rahm-Torte.

Stelle 8 Schoppen süßen Rahm auf's Feuer, drücke den Saft einer Citrone hinein und lasse es auf dem Feuer zu Käse werden, gieße es auf ein Sieb, damit die suere Milch abtropft, rühre alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter schäumig, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker nebst

6 Eiergelb hinein, rühre den Käse dazu nebst dem Geschmack einer Citrone oder Vanille, rühre dies eine halbe Stunde, menge 4 Loth feines Mehl darunter, nebst dem zu Schnee geschlagenen Eierweiß, belege ein Tortenblech mit Buttermteig (siehe geriebenen Buttermteig), fülle die Masse hinein und backe sie schön gelb.

574. Kartoffel-Torte.

Die Kartoffeln werden roh geschält und gekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen, lasse sie erkalten; - alsdann werden sie auf dem Reibeisen gerieben, wiege $\frac{3}{4}$ Pfund Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker, rühre es mit 8 ganzen und 8 gelben Eiern eine Stunde, thue den Saft und den Geschmack einer Citrone darunter, fülle die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit geschnittenen Mandeln bestreuten blechernen Model, backe sie in einem Ofen gelb.

575. Französische Torte.

Rühre 6 Loth Butter weiß, mit $\frac{3}{4}$ Pfund geschälten und gestossenen Mandeln, menge das Abgeriebene von 2 Citronen, nebst dem Saft von 2 Citronen, $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker darunter, rühre dies eine Stunde, belege alsdann ein Tortenblech mit Buttermteig (siehe Buttermteig), bestreibe den Boden mit eingemachten oder verdämpften Aepfeln, fülle die Masse darauf, mache ein Gitter von Buttermteig darüber und backe sie eine kleine Stunde im Ofen.

576. Französische Torte anderer Art.

Mache von $\frac{1}{2}$ Pfund Butter einen Buttermteig, welle ihn zu 3 Blättchen, jedes einen Teller groß, aus, setze jedes auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie gelb; mache alsdann folgenden süßen Teig: Nimm

9.

16 Loth feines Mehl, 8 Loth feinen Zucker, 4 Loth Butter, 2 Eierweiß, das Abgeriebene einer Citrone, verfertige davon einen Teig, welle ihn aus zu drei Blättchen, in der Größe wie die vorhergehenden, nur dünner, lege sie auf ein mit Butter bestrichenenes Blech und backe sie schön gelb. Den andern Tag lege das eine Butterblättchen auf ein Blech ohne Rand, bestreiche es mit eingemachten Kirschen, alsdann mache von Zuckerteig einen Boden, bestreiche diesen mit eingemachten Himbeeren, lege darauf wieder einen Boden von Buttermteig, überstreiche diesen mit Hegenmark, dann lege einen Boden von Zuckerteig mit eingemachten Johannisbeeren bestrichen; den dritten Boden mache von Buttermteig und thue eingemachte Myrtilosen darauf, den letzten Boden mache von Zuckerteig, drücke sie alle fest zusammen, schneide sie alle gleich und mache folgende weiße Glace darüber: Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund feingesiebten Zucker, den Saft einer Citrone, den Schaum von einem Eierweiß, rühre dies eine halbe Stunde, glacire die Torte sowohl oben wie zur Seite, damit lasse sie alsdann trocknen.

577. Prinz Friedrichsbakerei.

Walle einen guten Buttermteig nicht zu dünn aus, bringe ihn auf ein langes Blech, streiche verdämpfte Aepfel darauf und lasse ihn im Ofen ein wenig anbacken, dann schlage einige Eierweiß zu Schnee, wenn er steif ist, menge einige Handvoll gestoßener Zucker darunter, streiche ihn auf die angebackene Masse, lasse eine Handvoll geschälte und langgeschnittene Mandeln trocknen, streue sie auf den Schnee und lasse es noch im Ofen bis es eine schöne gelbe Farbe hat, dann schneide es in viereckige Stücken, bestreue sie mit Zucker und gib sie zu Tisch; man kann diese Masse auch als Torte backen.

578. Spanische Torte.

20 Loth geschälte und gestoßene Mandeln rühre mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 4 Loth Citronen- und Pomeranzenschale schaumig, rühre 10 Eiergelb hinein nebst 16 Loth feinem Zucker, den Saft einer Citrone, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint Nelken, 1 geriebene Muskatnuß, 8 Loth geriebenes Milchbrod, menge Alles wohl untereinander, schlage 6 Eierweiß zu Schnee, menge ihn darunter, bestreiche alsdann ein Tortenblech mit Butter, lege von Buttermteig (siehe geriebener Buttermteig) Riemen im Viereck auf den Boden, fülle die Masse hinein, lasse es langsam backen.

579. Punsch-Torte.

Nimm 1 Pfund gesiebten Zucker, 20 Eiergelb, 12 eierschwer feines Mehl, rühre den Zucker mit den 20 Eiergelb eine Stunde, nebst dem Abgeriebenen einer Citrone, schlage alsdann 16 Eierweiß zu einem steifen Schnee, menge das Mehl und den Schnee zu gleicher Zeit unter den Zucker, belege 3 Tortenbleche mit Papier, bestreiche sie mit Butter, fülle in jedes gleichviel von der Masse, stelle sie alle in einen gelinden heißen Ofen und backe sie gelb, löse alsdann das Papier, lege ein ausgeschwittenes Papier auf die Platte, lege eine Lage von der Torte darauf, alsdann rühre 1 Handvoll feinen Zucker in ein Glas Arac, den dritten Theil schütte davon auf die Lage, streiche alsdann eingemachte Kirschen darauf, lege wieder eine Lage von der Torte, schütte vom Arac darauf, überstreiche es mit Quitten oder Hegeymarke, lege nun die dritte Lage, übergieße es mit dem übrigen Arac und mache ein Eis darüber. (Siehe französische Torte.)

580. Aepfel-Torte.

Schäle 8 bis 10 Aepfel, stelle sie mit Zucker und

1 Glas Wein auf's Feuer, lasse sie weich dämpfen, verrühre sie, laß sie dick kochen und erkalten, schneide 1 Loth geschälte Mandeln, 4 Loth Citronat und Pomeranzenschalen, wasche 8 Loth Rosinen, menge dies unter die Aepfel, thue Zucker daran, bis es süß genug ist, lege alsdann das Tortenblech mit Butterteig aus (siehe Butterteig), lege die Aepfel darauf, mache ein Gitter von Butterteig darauf, bestreiche den Teig mit Eiergelb, und backe die Torte eine halbe Stunde.

581. Kirschen = Torte.

3 Pfund saure Kirschen werden abgezopft und ausgesteint, läutere alsdann $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser, thue die Kirschen hinein; wenn sie einige Minuten gekocht haben, nimm sie wieder heraus, laß die Sauce dick einkochen, lege sie wieder hinein, laß sie nebst Zimmt und Nelken mitkochen; im Uebrigen verfare wie bei der Aepfel = Torte.

582. Aprikosen = Torte.

30 Aprikosen werden ausgesteint; koche sie in Wasser ab, nimm sie wieder heraus und setze eine an die andere in ein Casserol, bestreue sie dick mit Zucker, decke sie zu, laß sie kochen bis sie keine Sauce mehr haben; im Uebrigen verfare wie bei der Aepfel = Torte.

583. Pfirsich = Torte.

Es werden 25 bis 30 Pfirsiche ausgesteint, eine neben die andere in ein Geschirr gethan, Wasser daran geschüttet und abgekocht; nimm sie heraus und schäle sie, lege sie wieder in ein Geschirr, bestreue sie dick mit Zucker und koche sie, nimm sie wieder heraus und laß die Sauce dick kochen, belege alsdann ein Tortenblech mit Butterteig (siehe Weingebäckens),

lege die Pfirsiche hart neben einander darauf, schütte den Saft darauf und backe sie im Ofen gelb.

584. Ringlo = Torte.

Es werden 40 bis 50 Ringlo ausgesteint, neben einander in ein Casserol gelegt und dick mit Zucker bestreut, lasse sie kochen, nimm die Ringlo wieder heraus, damit sie nicht zu weich werden, laß die Sauce dick einkochen; im Uebrigen behandle sie wie die vorhergehende Torte.

585. Himbeer = Torte.

Es wird eine Salatière voll Himbeeren rein gelesen, mit Zucker und Zimmt auf's Feuer gestellt, lasse sie dick kochen, hierauf lasse sie erkalten, belege ein Tortenblech mit Butterteig (siehe Weingebäckenes), streiche die Himbeeren darauf, lege ein Gitter von Butterteig darauf und backe sie eine halbe Stunde im Ofen.

586. Johannisbeer = Torte.

Wird wie die Himbeer = Torte gemacht.

587. Maulbeer = Torte.

Auf dieselbe Art wie die Himbeer = Torte.

588. Heidelbeer = Torte.

Wird auf dieselbe Art gemacht wie die vorhergehenden Torten, aber statt des Gitters von Butterteig streue gestoßene Mandeln und Zimmt darauf.

589. Bisquit.

1 Pfund feiner Zucker wird mit 20 Eiergelb 1 Stunde gerührt, thue das Abgeriebene einer Citrone dazu, schlage alsdann 16 Eierweiß zu Schnee, wiege Mehl, so schwer wie 12 Eier, menge es mit dem Schnee darunter, belege alsdann die Form mit Papier, bestreibe es mit Butter, fülle die Masse hinein und backe sie langsam im Ofen.

590. Bisquit auf schnelle Art.

Man wiegt $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker, eben so viel Eier, halb so viel Mehl, rühre das Gelbe der Eier $\frac{1}{2}$ Stunde mit dem Zucker nebst dem Abgeriebenen einer Citrone, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn mit dem Mehl darunter und fülle sie wie oben.

591. Bisquit von Rosinen.

Rühre 12 Loth Butter weiß, rühre 9 Eiergelb, eines nach dem andern hinein, menge 12 Loth gesiebten Zucker, 12 Loth gewaschene Rosinen, 12 Loth Mehl und etwas Zimmt darunter, rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn auch darunter und fülle die mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Form damit, backe sie langsam im Ofen.

592. Butter - Bisquit.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Zucker, 10 Eiergelb, das Abgeriebene einer Citrone zu der Butter gethan und alles zusammen recht gerührt, menge nun $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl darunter, fülle die Masse in beliebige Formen und backe sie in einem mäßig heißen Ofen.

593. Englischer Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter wird weiß gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl wird auf einen Teller gethan, dergleichen 12 Loth feinen Zucker, nebst 8 Eiergelb, rühre immer 1 Löffelvoll Zucker, 2 Löffelvoll Mehl, 1 Eiergelb hinein, bis es aufgeht, thue alsdann 8 Loth gewaschene und wieder abgetrocknete Rosinen hinein, schlage 2 Eierweiß zu Schnee, menge ihn nebst dem Abgeriebenen einer Citrone darunter, bestreiche und belege eine Form (Kuchenblech) mit Papier und Butter, fülle die Masse hinein, streiche den Kuchen fingerdick auseinander, schäle und schneide 4 Loth Mandeln, menge eine Handvoll Zucker darunter, bestreiche den Kuchen mit Eiergelb, streue die Mandeln darauf und backe ihn langsam im Ofen gelb.

594. Blitzkuchen.

Man nehme 18 Loth Zucker, 5 Eiergelb, 2 Eierweiß, 24 Loth Mehl, 18 Loth Butter, rührt die Butter weiß und thut dann das andere hinein, dann füllt man die Masse in ein mit Butter und Weizmehl bestrichenen Blech, streut Zucker und Mandeln darauf und backt es in einem nicht zu heißen Ofen.

595. Kirschen-Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird gesiebt, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln werden mit 8 ganzen Eiern schäumig gerührt, thue 4 Loth geschnittenen Citronat und Pomeranzenschale, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, $\frac{1}{2}$ Quint Nelken dazu, weiche 8 Loth geriebenes Schwarzbrot in $\frac{1}{2}$ Glas rothen Wein, menge dies nebst 2 Pfund Kirschen, wovon die Hälfte ausgesteint ist, untereinander, bestreiche eine Kugelhops-Form mit Butter, streue sie mit geriebenem Brod aus, fülle die Masse hinein und backe den Kuchen langsam.

596. Kirschen = Kuchen anderer Art.

Schneide 4 Weck in kleine Schnitten, schütte Milch daran, und lasse sie weichen, drücke sie wieder aus und rühre sie glatt, rühre alsdann 8 Loth Butter weiß, thue die ausgedrückten Wecke dazu, nebst 8 Loth gestoßenen Mandeln, 8 Loth feinem Zucker, Zimmt und Nelken, rühre die Masse mit 8 Eiern ab, menge 2 Pfund abgezopfte Kirschen darunter, bestreiche ein Kuchenblech mit Butter, bestreue es mit geriebenem Brod, fülle die Masse hinein, backe ihn.

597. Kirschen = Kuchen mit geriebenem Teig.

Weiche ein geriebenes Milchbrod in Milch ein, lasse 8 Loth Butter zergehen, rühre das Milchbrod, die Butter, 8 Loth gestoßene Mandeln, 8 Loth Zucker mit 6 Eiern recht schäumig, rühre 1 Schoppen Milch nebst Zimmt und abgeriebener Citrone daran. Belege alsdann ein Kuchenblech mit geriebenem Butterteig, belege den Boden dick mit Kirschen, schütte den Guß darüber und backe ihn im Ofen.

598. Kirschen = Kuchen ohne Guß.

Belege das Kuchenblech mit Buttermteig (siehe Buttermteig), bestreue den Boden mit Zucker und Mandeln, belege ihn alsdann dick mit Kirschen, streue Zucker, Zimmt und Mandeln darauf, laß ihn halb backen, nimm ihn alsdann aus dem Ofen, gieße $\frac{1}{2}$ Glas Wein darauf und backe ihn vollends fertig.

599. Trauben = Kuchen.

Belege das Blech mit Buttermteig, wie oben, und mache folgenden Guß: 8 Loth gesiebter Zucker und 8 Loth geschälte Mandeln werden mit 1 Eigelb gestoßen, thue dies in eine Schüssel, rühre es mit 2 Eier-

gelb, 6 Löffelvoll süßem Rahm, Zimmt und abgeriebener Citrone glatt, bestreiche den Boden damit, lege weiße und rothe Beeren darauf; verschlage alsdann 6 ganze Eier, Zimmt, 1 Handvoll Zucker, $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, rühre Alles gut unter einander, schütte es auf die Beeren und backe den Kuchen langsam im Ofen.

600. Apfel = Kuchen.

Belege das Kuchenblech mit Buttermteig, schäle alsdann 8 bis 10 Aepfel, schneide sie in 6 Theile, lege einen an den andern, stelle sie etwas aufrecht und mache folgenden Guß: Lasse $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, rühre $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm und 6 ganze Eier, 8 Loth gestoßene Mandeln, 8 Loth Zucker, Zimmt und Citrone darunter, schütte den Guß über die Aepfel und backe den Kuchen.

601. Apfelfuchen anderer Art.

Belege das Kuchenblech mit Buttermteig und Aepfel, streue Zucker, Zimmt, Mandeln darauf, gieße $\frac{1}{2}$ Glas Wein darüber, schneide einige Stückchen Butter darauf und backe den Kuchen.

602. Zwetschgen = Kuchen.

Belege das Kuchenblech mit Buttermteig (siehe Buttermteig), mache alsdann der Länge nach einen Schnitt in die Zwetschgen, steine sie aus, lege sie auf den Buttermteig, doch mehr aufrecht, damit recht viele darauf gehen, stoße 8 Loth Mandeln, Zucker und Zimmt, je nachdem die Zwetschgen süß sind, lege einige Stückchen Butter darauf und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Es ist gut, wenn man auf den Buttermteig der Obstfuchen geriebenes Milchbrod streut, damit der Boden nicht zu sehr erweicht.

603. Käse = Kuchen.

Rühre 4 saure Käschchen in eine Schüssel, rühre 1 Handvoll Mehl, oder koche von dem Mehl einen dicken Brei (auf diese Art wird er zarter) hinein, zerlasse alsdann 8 Loth Butter, rühre 5 bis 6 Eier hinein, wenn man Mehl nimmt auch etwas Milch oder sauern Rahm, nebst 8 Loth gewaschenen Zibeben, Zimmt und Salz, belege ein Kuchenblech mit Butter- und Bierhefenteig, fülle die Masse hinein und backe sie.

604. Käse = Kuchen, süßer.

Rühre mit gestandener Milch, 3 Kochlöffelvoll Mehl und 4 Eiern einen Teig an. Mache hierauf 1 Schoppen Milch siedend, rühre den Teig hinein, schütte alsdann etwas Molken dazu, damit es sich scheidet; wenn dies geschehen, laß es durch eine Serviette laufen, wenn die Milch abgelaufen ist, thue die Käse in eine Schüssel, rühre 2 ganze und 3 gelbe Eier nebst 8 Loth gewaschenen Rosinen und Zibeben, Zucker, Zimmt, etwas süßem Rahm und Salz; wenn Alles gut verrührt ist, fülle die Masse in ein Kuchenblech, welches zuerst mit Butterteig belegt ist, und backe ihn.

605. Zwiebel = Kuchen.

Zuerst wird ein mürber Teig gemacht wie folgt: 12 Loth Butter laß zergehen, nimm hieran ein Maßlein Mehl in eine Schüssel, rühre die Butter, 1 Glas laue Milch, für 3 Kreuzer Gffighefe und etwas Salz daran, schaffe den Teig so lange, bis er vom Löffel losgeht, bestreue ein Blech mit Mehl, welle den Teig aus, belege das Blech damit, und lasse ihn an der Wärme gehen.

Den Tag zuvor werden 14 bis 16 große Zwiebeln geschält und fein geschnitten, lasse alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund

Butter zergehen, lasse die Zwiebeln 1 Stunde langsam darin dämpfen, und schütte sie über Nacht in eine Schüssel. Den andern Tag rühre 6 ganze Eier nebst Salz und Kümmel hinein, man kann auch einige Löffelvoll sauern Rahm daran thun; wenn die Masse gut gerührt ist, streiche die Zwiebeln fingerdick auf den gegangenen Teig, schneide rohen, geräucher- ten Speck in kleine viereckige Stücke, streue ihn darauf und backe den Kuchen in einem gut geheizten Ofen schön gelb.

Hefen- und Schmalzbackerei.

606. Prioché.

Es wird 1 Pfund Mehl in eine Schüssel gethan, in der Mitte wird eine Grube gemacht, verrühre alsdann 4 Eßlöffelvoll Bierhefe mit etwas lauer Milch, rühre alles Mehl zu einem dicken Vorteig, mache 2 Schnitte über's Kreuz darauf und lasse die Masse an der Wärme gehen. Hierauf werden 3 Pfund Mehl in eine andere Schüssel gethan, gleichfalls eine Grube in die Mitte gemacht, schneide 2 Pfund Butter in kleine Stückchen hinein, nebst 12 ganzen Eiern, etwas feinem Salz, schaffe Alles mit der Hand untereinander; wenn der Vorteig gegangen ist, so mache in die Mitte des andern eine Vertiefung, thue den Vorteig hinein und schaffe denselben langsam unter den andern, bestreue ein Tuch mit Mehl, setze den Teig darauf und lasse ihn 10 Stunden langsam gehen; nach Verlauf dieser Zeit wird er einige Mal überschlagen; wirke alsdann 4 Kuchen leicht aus, doch immer einen kleiner wie den andern, lege ein Papier auf ein Blech, bestreiche es mit Butter und lege den größten der Kuchen dar-