

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

Hefen- und Schmalzbackerei.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

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 dar- auf 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, bestreibe es mit Butter und lege den größten der Kuchen dar-

auf, bestreiche ihn mit Eiergelb, lege den zweiten darauf, bestreiche ihn ebenfalls mit Ei, und so fahre fort, bis sie alle auf einander sitzen, bestreiche alsdann ein Papier mit Butter, wickle es darum, doch muß es dreifingerbreit darüber gehen, umwicke es in der Rundung mit Bindfaden, lasse ihn noch 2 Stunden gehen und backe ihn hierauf im Ofen gelb.

607. Gugelhopf.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter weiß gerührt, thue $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl dazu, rühre immer 1 Eßlöffelvoll Mehl und 1 Eiergelb hinein, bis es 12 Eiergelb sind, nebst 2 ganzen Eiern, rühre hierauf 3 Eßlöffelvoll Essighefe und 3 Eßlöffelvoll Milch hinein nebst etwas Salz, bestreiche die Form mit Butter, fülle die Masse hinein und laß sie einige Stunden an einem warmen Ofen gehen. Hierauf wird er gebacken.

608. Gugelhopf anderer Art.

Rühre $\frac{3}{4}$ Pfund Butter weiß, alsdann werden 1 Pfund Mehl und 9 Eier wie oben hineingerührt, auch etwas Salz, 1 Glas Milch und für 3 Kreuzer Essighefe, rühre den Teig 1 Stunde lang immer auf dieselbe Seite, bestreiche eine Form mit Butter, fülle die Masse hinein und lasse sie 3 Stunden gehen, hierauf wird er gebacken. Man kann auch in die Masse 4 Loth geschälte und zartgestoßene Mandeln thun nebst feinem Zucker.

609. Gugelhopf noch anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, rühre 20 Eiergelb mit 22 Loth Mehl, immer 1 Eßlöffelvoll Mehl und 1 Eiergelb hinein, nebst 1 Glas süßem Rahm, 3 Eßlöffelvoll Essighefe, etwas Salz und Zucker; wenn die Masse 1 Stunde gerührt ist, bestreiche die

Form mit Butter und gestoßenen Mandeln, fülle die Masse hinein, lasse sie einige Stunden gehen und backe sie.

610. Gugelhopf mit Rosinen.

Rühre 8 Loth Butter mit 8 ganzen und 8 gelben Eiern eine halbe Stunde recht schäumig, wiege alsdann 18 Loth Mehl und menge es darunter, nebst Zucker, 8 Loth gewaschenen Rosinen, 3 Eßlöffelvoll Milch, 3 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Salz; wenn die Masse noch eine halbe Stunde gerührt ist, bestreue eine Form mit Butter, bestreue sie mit geschälten und grob gestoßenen Mandeln, fülle die Masse hinein und lasse sie 3 bis 4 Stunden gehen; alsdann wird sie gebacken.

611. Waffeln mit Bierhefe.

Rühre $\frac{3}{4}$ Pfund Butter weiß, rühre 8 Eiergelb und 6 ganze Eier hinein, 18 Loth feines Mehl, 1 Glas süßen Rahm oder Milch, für 4 Kreuzer Essighefe, rühre die Masse eine halbe Stunde miteinander, lasse sie an einem warmen Orte gehen, laß alsdann das Waffeleisen heiß werden, bestreue es mit Speck, fülle von der Masse hinein, und backe sie auf beiden Seiten gelb.

612. Waffeln mit Mandeln.

Schäle und stoße $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, nimm $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, verrühre dies recht mit 6 ganzen Eiern, zerlasse $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, schütte sie nebst etwas klein geschnittener Zitronenschale und Zimmt dazu, verdünne es mit süßem Rahm oder Wein, so daß es die Dicke eines Spazenteiges bekommt und backe sie wie oben.

613. Waffeln mit Rosinen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter schäumig, rühre 6 Eier hinein, alsdann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl mit Milch glatt angerührt, zu der Butter gethan; schäle und schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, wasche $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, 2 Loth klein geschnittenen Citronat, das Abgeriebene einer Citrone, 2 Händevoll Zucker, menge Alles wohl untereinander und backe sie wie oben.

614. Hefen = Kuchen.

Ein Mäßlein Mehl wird in eine Schüssel gethan, alsdann lasse 12 Loth Butter zergehen, schütte 1 Glas Milch, Salz und für 4 kr. Essighefe daran, rühre es an das Mehl, nebst 2 ganzen und 2 gelben Eiern; wenn es geschafft ist, daß der Löffel sich rein los schafft, bestreue ein Kuchenblech mit Mehl, formire einen hübschen Kuchen, bestreiche ihn mit Eiergelb, laß ihn 2 bis 3 Stunden gehen und backe ihn. Man kann ihn auch zu einem beliebigen Kuchen auswellen.

615. Ringkuchen oder Theebrod.

1 Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, mit 1 Eßlöffelvoll Essighefe und $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch, in der Mitte vom Mehl ein Vorteig gemacht, an die Wärme gestellt, und 1 Stunde gehen gelassen; alsdann lasse 10 Loth Butter zergehen, verrühre sie mit 6 Loth Zucker, 2 Eiern, $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch, schaffe dies Alles in den Vorteig, bis der Löffel rein los geht, mache alsdann einen großen Ring daraus, setze ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, streiche ihn mit Eiergelb an, stoße 4 Loth Sandis grob, schneide 4 Loth geschälte Mandeln und Zimmt, menge Alles gut unter einander, streue es auf den Ring, lasse ihn 2 bis 3 Stunden gehen und backe ihn. Wenn er schön gebacken ist, wird er in schmale Riemen geschnitten und zum Thee aufgestellt.

616. Hannöverscher Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker rühre mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 8 ganzen und 4 gelben Eiern schäumig, menge alsdann $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gewaschene Rosinen, nebst 4 Eßlöffelvoll Essighese darunter, schaffe den Teig recht gut, bestreue alsdann ein Blech mit Mehl, setze den Kuchen darauf, laß ihn einige Stunden gehen und backe ihn; wenn er fast fertig ist, streue etwas Zucker darauf.

617. Leipziger Kuchen.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte eine Vertiefung gemacht; rühre 2 Eßlöffelvoll Essighese und etwas Milch in die Mitte zu einem Vorteig, wenn er gegangen ist, zerlasse $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, rühre sie mit 6 ganzen Eiern, 2 Löffelvoll Essighese, 1 Glas Milch und etwas Salz unter den Vorteig; wenn der Teig recht glatt geschafft ist, werden 10 Aepfel geschält und fein geschnitten, 1 Pfund Rosinen gewaschen, bestreiche alsdann ein Casserol, das noch einmal so groß ist als die Masse, welle einen fingerdicken Kuchen von der Masse, lege ihn auf den Boden des Casserols, alsdann eine Reihe Aepfel, eine Lage Rosinen, hierauf eine von gestoßenem Zucker und Zimmt, auch einige Löffelvoll zerlassene Butter, alsdann wieder vom Teig; so fahre fort, bis es aufgeht, doch oben muß Teig seyn; stelle es an einen warmen Ort und laß es einige Stunden gehen, stelle ihn in einen mittelheißen Ofen; wenn er gebacken ist, wird er auf die Platte gestürzt.

618. Bitteres Mandelbrod.

8 Loth bittere Mandeln werden geschält und gestoßen, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßener Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschale, 4 Loth zerlassene Butter, 6 ganze Eier; dies

Alles wird in eine Schüssel gethan und $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 1 Pfund feines Mehl nebst Essighefe für 4 Kreuzer, 1 Glas laue Milch oder Rahm dazu, schaffe den Teig recht untereinander, bestreue ein Blech mit Mehl, mache ein Laibchen von der Masse, setze es darauf, lasse es einige Stunden gehen und lasse ihn in einem mittelheißen Ofen schön gelb backen, alsdann schneide lange Stückchen daraus.

619. Kaffee-Bröddchen.

Ein Mäpfelein Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, mit 3 Löffelvoll Essighefe und etwas lauer Milch ein Vorteig angerührt; wenn er gegangen, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter weiß, thue nach und nach 4 bis 5 Eier hinein und $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebten Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, etwas laue Milch, 2 Eßlöffelvoll Essighefe; wenn Alles mit dem Vorteig gut gearbeitet ist, nimm den Teig auf das Nudelbrett, mache beliebige Bröddchen daraus, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, lasse sie einige Stunden an der Wärme gehen, streiche sie mit Eiergelb an und backe sie.

620. Hefen-Bröddchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte rühre ein Teigchen von 2 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Milch, lasse es an der Wärme gehen, rühre alsdann 3 ganze, 2 gelbe Eier, 8 Loth zerlassene Butter, etwas Zucker und Zimmt daran, auch etwas Milch hinein, bis der Teig recht wird, lasse ihn wieder gehen, wenn er gegangen, nimm ihn auf's Brett, welle ihn aus und mache viereckige Stücke, bestreue ein Blech mit Mehl, lege die Stückchen darauf, lasse sie wieder gehen, bestreiche sie alsdann mit verrührtem Ei und backe sie.

621. Hefen = Brezeln.

Werden wie obiger Teig gemacht, nur formirt man statt Brödchen, Brezeln, bestreuet sie mit Ei und gestoßenem Zucker und backt sie.

622. Wiener Brod.

Thue 14 Loth Mehl in eine Schüssel, rühre das Innere mit 2 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Milch; wenn der Teig gegangen, lasse $\frac{3}{4}$ Pfund Butter vergehen, thue sie nebst 2 ganzen und 2 gelben Eiern, 4 Loth feinem Zucker, 2 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Salz an den gegangenen Teig, nebst 1 Glas Milch, rühre ihn so lange, bis er sich vom Löffel lösschält, wasche alsdann 8 Loth Rosinen, 8 Loth Zitreen, 8 Loth geschälte und länglich geschnittene Mandeln, menge sie unter die Masse, bestreiche zwei Bogen Papier mit Butter, setze auf jeden 1 Laibchen und lasse sie einige Stunden gehen, bestreiche sie mit Eiergelb und backe sie schön gelb.

623. Hefen = Bisquit.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, nebst dem Gelben von 9 Eiern, 2 Eßlöffelvoll Essighefe, 4 Eßlöffelvoll süßem Rahm, 4 Loth feinem Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, schaffe den Teig wohl unter einander; sollte er zu fest seyn, thue noch ein wenig süßen Rahm hinein, lasse den Teig gehen, nimm ihn alsdann auf ein mit Mehl bestreutes Brett, welle ihn fingerdick aus, schneide lange Stückchen, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, lasse sie wieder gehen, bestreiche sie mit Eiergelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und backe sie schön gelb.

624. Schnecken = Nudeln.

1 Maßlein Mehl wird in eine Schüssel gethan, in

der Mitte eine Vertiefung gemacht, lasse hierauf $\frac{1}{4}$ Pfund Butter vergehen, schütte 1 Glas Milch, 2 ganze und 2 gelbe Eier, nebst etwas Salz und 3 Eßlöffelvoll Essighefe dazu, rühre dies an das Mehl und schaffe den Teig so lange, bis er vom Löffel losgeht, welle alsdann lange, schmale Stückchen daraus, bestreue sie mit gewaschenen Rosinen und feinem Zucker, rolle sie schneckenartig zusammen und lasse sie 3 Stunden gehen, laß alsdann in einem Geschirr Milch, Butter und Zucker kochend werden, setze eines an das andere hinein, stelle einen Deckel mit Kohlen darauf, lasse sie eine schöne gelbe Farbe bekommen und richte sie an.

625. Mädchen = Zöpfe.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl in eine Schüssel gethan, rühre in der Mitte mit 2 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Milch einen Vorteig an, und laß es bei gelinder Wärme gehen, laß alsdann 8 Loth Butter vergehen, rühre 2 Eier, für 1 Kreuzer Anis, das Abgeriebene einer Citrone, 4 Loth Citronat, 4 Loth feingesiebten Zucker, 1 Glas Milch, noch 2 Eßlöffelvoll Essighefe, rühre damit den Teig vollends an und schaffe ihn, bis er von dem Löffel losgeht, nimm ihn hierauf auf das Nudelbrett, mache fingerlange, dünne Wargeln daraus und flechte dreifache Zöpfe, lege sie alsdann auf ein mit Mehl bestreutes Blech, laß sie an der Wärme gehen, bis sie reif sind, bestreiche sie alsdann mit verkleppertem Ei, streue Zucker und länglich geschnittene Mandeln darauf und backe sie im Ofen schön gelb.

626. Schnitz = Brod.

Koche 4 Mäpfelein Birnen = Schnitz mit etwas Wasser weich, und lasse sie verkühlen, doch so, daß sie noch etwas warm bleiben, thue dann für 3 Kreuzer Sauerteig

in einen Hasen, verschaffe ihn mit lauem Wasser, alsdann wird 1 Mäplein Mehl in eine Schüssel gethan, rühre den Sauerteig und für 3 Kreuzer Essighefe dazu und lasse den Teig an der Wärme gehen. Während der Zeit werden die gekochten Schnitze in einen Kübel gethan, auf die andere Hälfte 4 Mäplein Schwarzmehl; wenn der Vorteig schön gegangen ist, wird er zum Mehl gethan, nach und nach zu den Schnitzen geschafft; wenn die Masse gut unter einander geschafft ist, werden 1 Pfund gekochte Zibeben, 1 Pfund geschnittene Mandeln, Nüsse nach Belieben, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat, $\frac{1}{2}$ Pfund Pomeranzenschale, 2 Loth Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, für 4 Kreuzer Anis, für 2 Kreuzer Fenchel, 2 Loth Salz, (doch die Gewürze alle gestoßen) dies Alles unter die Masse geschafft; ist Alles gut unter einander, so wird es an die Wärme gestellt und 3 Stunden lang gehen gelassen. Wirke alsdann nach Belieben Laibchen daraus, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und laß sie gehen, dann werden sie in einem gut geheizten Ofen gebacken.

Schmalzgebäckenes.

627. Zucker-Sträublein oder goldene Häublein.

Rühre 4 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, 2 Löffelvoll Wein, 2 Löffelvoll Rosenwasser unter einander, schlage Eierweiß zu Schnee daran, bis es dünn genug ist, durch den Trichter zu laufen, lasse Schmalz heiß werden, gieße den Teig durch den Trichter hinein, lasse es schön gelb backen. Man nimmt gewöhnlich ein kleines Geschirr dazu und läßt eines nach dem