Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Neunundzwanzigster Abschnitt. Verschiedene Gugelhopfarten und Hefenbackwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

1431. **Erdbeerkompote** (Compote aux fraises) **meringuée.** Walderdbeeren rangiere man in der Mitte erhöht auf eine Kompotiere, bestreue sie mit gestoßenem Zucker und bedecke sie mit Meringuemasse nach Nr. 969.

1432. **Himbeerkompote.** Compote aux framboises. Für 6 Personen 1 Kilogr. Himbeeren, 250 Gr. Zucker. — Man koche den Zucker mit 3 Deciliter Wasser zum schwachen Faden, dann die erlesenen Himbeeren nebst 1 Deciliter Wasser 10 Minuten darin, ohne es zu rühren, schütte sie auf ein Sieb, richte sie dann in der Mitte erhöht an, gieße etwas von dem Saft darum und serviere sie warm oder kalt.

1433. **Himbeerkompote** (Compote aux framboises) **meringuée.** Obige Kompote bedecke und verziere man mit Meringue wie Äpfelkompote meringuée.

1433 a. **Kompote von Preißelbeeren.** Compote aux airelles. Für 6 Personen 1 Kilogr. Beeren. Die Preißelbeeren setze man in der gelben Pfanne aufs Feuer, lasse sie so lange bis sie Saft gezogen haben, streue dann 250 bis 500 Gr. Zucker darüber und koche sie mit demseben bis er zergangen ist und die Beeren noch schön rund aber weich sind.

Neunundzwanzigster Abschnitt.

Verschiedene Gugelhopfarten und Hefenbackwerk.

1434. **Allgemeines über die Hefenbackwerke.** Zu einem guten Hefenbackwerk ist vor allen Dingen gute, frische Hefe, eine achtsame und sorgfältige Behandlung des Teiges und ein geruchfreier, mittelheißer Ofen nötig.

Die Hefe, ein mikroskopischer Pilz, wird bei der Fabrikation von Bier, Branntwein und Essig gewonnen und hat die Eigenschaft, in ihr zusagenden, leicht erwärmten Stoffen zu wachsen, welcher Ursache wir die Lockerung der Hefenteige verdanken. — Wird jedoch die Hefe mit zu warmen Zuthaten verbrüht, so hat sie diese Eigenart eingebüßt und der Teig kann nicht geraten.

Gute Preßhefe muß gelblich-weiß aussehen, weich zerbröckeln und darf keinen scharfen, säuerlichen Geschmack haben.

Beim Backen soll der Ofen während der ersten 20 Minuten nicht geöffnet werden, da das noch nicht feste Gebäck durch den Eintritt der kältern Luft leicht einsinken könnte.

Bei **Gasherden** läßt man die Teige auf folgende Art haben: Eine Pfanne wird zu 3/4 mit Wasser gefüllt, zugedeckt und der Inhalt zum Sieden gebracht. Dann wird die Flamme abgelöscht, der Pfannendeckel umgestürzt, mit einem zusammengelegten Tuche ausgelegt, das zu habende auf das zusammengefaltete Tuch gestellt und mit einem reinen Tuche zugedeckt. Beim Backen öffne man die Flamme während 1/4 Stunde ganz und schraube sie, wenn das Gebäck in den Ofen gegeben wird, auf 1/2 ihrer Größe. Das Backwerk soll möglichst hoch oben in den Ofen zu stehen kommen; jedoch soll es von unten durch Schutzbleche gehörig geschützt werden, damit der Boden nicht verbrenne.

1435. Kartoffel-Gugelhopf. Baba aux pommes de terre. Für 6 bis 8 Personen. 1/2 Kilogr. geschwellte und kalt auf dem Reibeisen geriebene Kartoffeln, 60 Gr. Kartoffelmehl, 250 Gr. gestoßener Zucker, 9 Eier, 1/2 Citronenschale. — Eine Gugelhopfform wird mit Butter ausgestrichen und mit Mehl bestäubt. — Man thue Zucker und die geriebene Citronenschale in eine Schüssel, rühre nach und nach das Gelbe der Eier hinein und rühre es 1/2 Stunde zu einer luftigen Masse, füge die geriebenen Kartoffeln bei, mische die zu einem festen Schnee geschlagenen Eiweiß und das Mehl leicht darunter, fülle die Form beinahe voll und backe den Gugelhopf 1 1/2 Stunden in einem ziemlich heißen Ofen.

1436. Bisquit- oder Zuckerbrot-Gugelhopf. Baba au biscuit. Für 6 bis 8 Personen 200 Gr. gestoßener Zucker, 1/2 geriebene Citronenschale, 10 Eier, 150 Gr. Mehl. — Man bestreiche eine ziemlich große Gugelhopfform mit Butter, bestreue sie mit etwas Mehl oder Zucker. In den Zucker und die Citronenschale schlage man nach und nach die Eigelb, rühre 1/2 bis 3/4 Stunden darin fort bis die Masse sehr luftig ist, siebe das Mehl unter Rühren hinein, mische die zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß leicht darunter, fülle die Form 3/4 voll und backe den Gugelhopf 1 bis 1 1/2 Stunden in nicht zu heißem Ofen. Man darf die Form nicht ganz füllen, weil der Gugelhopf während des Backens aufgeht.

Andere Art. 250 Gr. gestoßener Zucker, 12 Eigelb, 1/2 abgeriebene Citronenschale, 9 Eiweiß, 250 Gr. gesiebtes Mehl. — 1 mittelgroße Gugelhopfform bestreiche man inwendig gut mit süßer Butter, bestreue sie mit Mehl oder Zucker. Das übrige geschieht auf obige Weise.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1437. Zubereitung von Hefenbackwerk. Hefenteige lassen sich auf folgende Weise möglichst rasch und einfach bereiten.

Die Bierhefe wird in einer halben Tasse lauer Milch aufgelöst, ein Kochlöffel leicht erwärmtes Mehl beigefügt, hieraus ein glattes Teiglein, Vorteiglein angerührt und dieses an gelinde Wärme zum Haben gestellt. Unterdessen wird von den übrigen, leicht erwärmten Zuthaten der Teig folgendermaßen bereitet: Mehl, Salz und Zucker (wenn letzterer im betreffenden Rezept angewandt wird), werden in eine Schüssel gegeben, mit der lauwarmen Milch angerührt, die Eier (wenn solche im betreffenden Rezept angewandt werden) darunter geklopft, die leicht zerlassene Butter beigefügt und der Teig so lange geklopft, bis er ganz glatt ist und sich von der Schüssel löst. Nun wird das Vorteiglein, das nun Bläschen zeigen wird, beigegeben und alles noch tüchtig geklopft und untereinander gemengt, was jedoch dann sehr rasch vor sich gehen muß. Nun wird der Teig zum Haben an gelinde Wärme gestellt und mit einem Tuche zugedeckt. Leichtere Teige brauchen 1 Stunde und schwerere, festere Teige 1½ bis 3 Stunden zum Aufgehen, je nach ihrem Buttergehalt und ihrer Festigkeit. Ist der Teig genug gegangen und der Ofen zum Backen noch nicht bereit, so wird der Teig unterdessen an die Kühle gestellt, um das Überhaben zu verhüten, was den Teig verderben und wieder einsinken machen würde.

1438. Hefengugelhopf.*) Baba à la levure. Für 6 bis 8 Personen. ½ Kilogr. Mehl, 1 flachgestrichener Eßlöffel feines Salz, 40 bis 60 Gr. Zucker, 150 bis 180 Gr. süße Butter, 2 Eigelb, 20 Gr. gepreßte Bierhefe, 60 Gr. Weinbeeren, einige Mandeln, 3 Deciliter Milch. — Eine mittelgroße Gugelhopfform bestreiche man mit gutem Schweinefett (welches eine schöne dicke Kruste gibt), in Ermanglung dessen nehme man eingekochte Butter, nur nicht süße, verteile geschälte, ganze oder in Blättchen geschnittene Mandeln in die Form.

Von den genannten Zuthaten wird ein Hefenteig gemacht, wie bei Nr. 1437 angegeben und zuletzt noch 60 Gr. Weinbeeren beigefügt. Dann wird der Teig bis zur Hälfte in die Form gefüllt, während 1½ bis 2 Stunden haben gelassen und sobald die Form voll ist im heißen Ofen ½—1 Stunde gebacken.

*) Alles Hefengebackene soll im Ofen so wenig als möglich berührt werden, auch muß der Ofen die ersten 20 Minuten geschlossen bleiben, damit die Masse nicht zusammenfällt. — Die Hefenteige können auch am Abend vorher zubereitet und in einen temperierten Raum gestellt werden, woselbst sie dann über Nacht haben, was oft eine willkommene Mühe- und Zeitersparnis ist. Wenn sie morgens dann hoch genug sind, so werden sie bis zum Backen an einen kühlen Ort gestellt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Billigere Herstellung: Man nehme 60 bis 125 Gr. süße Butter, 1 Ei und lasse die Mandeln weg. Im übrigen verfahre man auf ganz gleiche Weise.

1439. Gerührter Hefen-Gugelhopf.*) Baba fin. Für 6 bis 8 Personen. 220 Gr. süße Butter, 8 Eier, 80 bis 100 Gr. Zucker, Salz, 20 Gr. gepreßte Bierhefe, ½ Kilogr. Mehl, 2 Deciliter Milch, 30 Gr. Weinbeeren, nach Belieben Citronenschale. — Man rühre die Butter nach Nr. 56 schaumig, füge dann Zucker, Salz, nach und nach die Eier bei, dann siebe man das Mehl unter beständigem Rühren in die Masse, gieße zu gleicher Zeit langsam die Milch hinein und schaffe die mit ein wenig Milch und Zucker angemachte gegangene Hefe und die Weinbeeren gut darunter. — Man fülle die Masse in die mit Fett bestrichene und mit Mandeln bestreute Form, backe ihn, sobald er gegangen ist, bei mittlerer Hitze eine Stunde. Ist er schön braun, so stürze man ihn auf ein Sieb, bestreue ihn noch heiß mit Vanillezucker und serviere ihn sobald er kalt ist. — Er kann auch Tags vorher schon gebacken werden.

1439 a. Streuselkuchen.*) Für 6 bis 8 Personen. ½ Kilogr. feinstes Mehl, ein schwacher Kaffeelöffel voll Salz, 50 ~~bis 100~~ Gr. Zucker, 120 ~~bis 150~~ Gr. süße Butter, 2 Eigelb, 20 Gr. gepreßte Bierhefe, 3 Deciliter Milch. — Zum Streusel 60 Gr. gute, süße Butter, 60 Gr. gestoßener Zucker, 30 Gr. geriebene Mandeln, eine Messerspitze Zimmt, ~~80 Gr. Mehl.~~

Vor allem bereite man den Streusel auf folgende Weise: Die Butter wird siedend heiß gemacht und der gestoßene Zucker eingerührt. Dann werden die übrigen Zuthaten beigefügt, alles mit dem Kochlöffel recht gut untereinander gemengt und zum Festwerden bis zum Gebrauch in den kühlen Keller gestellt.

Nun wird von den erstgenannten Zuthaten ein Hefenteig nach Nr. 1437 bereitet. — Wenn derselbe schön gegangen ist, so wird er rasch mit verklopftem Ei bestrichen, der Streusel mit den Fingern gleichmäßig darüber zerrieben, der Kuchen bei mittlerer Hitze während einer Stunde gebacken und kalt zu Kaffee serviert.

1440. Hefekloß.*) Für 6 Personen 500 Gr. Mehl, 4 Deciliter Milch, 60 bis 70 Gr. Zucker, 2 bis 3 Eier, 20 Gr. Hefe, 50 bis 100 Gr. süße Butter, 1 schwacher Kaffeelöffel voll Salz, nach Belieben ½ feingehackte Citronenschale. — Von den oben genannten Zuthaten wird ein Hefenteig nach Nr. 1437 bereitet. Dann wird eine größere Puddingform mit Butter gut ausgestrichen und mit Gries ausgestreut, die Masse hineingegeben und haben ge-

*) Siehe Anmerkung auf Seite 459.

lassen. Ist der Hefekloß schön gegangen, so wird er während einer Stunde im Wasserbade Nr. 62 gekocht und zu gekochtem Obst als Fastenspeise oder zu einer Frucht- oder Weinsauce als Dessert serviert.

1440 a. Kirschen-Gugelhopf*) Baba aux cerises. In den fertigen Gugelhopfteig Nr. 1438 oder 1439 rühre man 3/4 Kilogr. schwarze, abgestielte Kirschen, fülle ihn in die Form und backe den Gugelhopf wie die vorhergehenden.

1441. Brioch, Apostelkuchen*) **(feine Art).** Brioche. 1/2 Kilogr. feingesiebtes Mehl, 375 bis 500 Gr. Butter, 1 Deciliter laues Wasser, 30 Gr. gepreßte Hefe, 10 Eier, 1 Kaffeelöffel voll Salz. — Von Wasser und der Hefe nebst 125 Gr. Mehl bereitet man einen kleinen Teig und läßt ihn in der zugedeckten Schüssel an einem warmen Orte haben. Unterdessen legt man das übrige Mehl gehäuft auf das Teigbrett, macht eine Vertiefung in der Mitte, schlägt die Eier hinein nebst dem Salz, wirkt die Butter, wenn sie fest ist, mit Wasser zu einem zarten Stück aus (was nur im Winter geschieht), thut sie ebenfalls in die Mitte des Mehls zu den Eiern und wirkt das ganze zu einem Teig, den man auf dem Brett so lange verarbeitet und inzwischen das Hefenstück, sobald es gehaben ist, untermengt, bis er sich von demselben, sowie auch von den Händen völlig löst und feine Blasen wirft. Hierauf bestaubt man ein Tuch mit Mehl, wickelt den Teig hinein und läßt ihn über Nacht an einem kühlen Ort (Sommers im Keller) darin liegen. Andern Tags nimmt man den Briochteig wieder auf das mit Mehl bestaubte Teigbrett, drückt in ein wenig breit und wirkt ihn zu einem Ballen zusammen, von welchem man ungefähr den dritten Teil absondert, das größere Stück wieder rund zusammengeballt über ein weißes mit Butter bestrichenes Papier auf das Backblech legt, in der Mitte eine Vertiefung eindrückt, und das ganze mit Eigelb bestreicht. Von dem kleinern Teigstück formt man ein länglicht rundes keilförmiges Stück und setzt es aufrecht und angedrückt in die mittlere kleine Vertiefung und bestreicht es ebenfalls mit Eigelb. Außen herum am untern Teil drückt man handsbreit von einander entfernt messerrückenbreite schräge Streifen mit einer Holzspatel ein. Im mittelheißen Ofen (welchen man aber während der ersten halben Stunde geschlossen läßt, damit der Brioch während des Aufgehens nicht gestört wird) wird er nach Verlauf einer Stunde, bei mittlerer Hitze, gebacken sein. Brioch kann statt aufgesetzt in der Timbaleform gebacken und umgestürzt werden.

---

*) Siehe Anmerkung auf Seite 459.

1442. Brioch,*) einfache Art. 1/2 Kilogr. gesiebtes Mehl, 8 Eier, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 250 Gr. süße (im Winter nebst ein wenig Wasser ausgewirkte) Butter, 30 Gr. gepreßte Bierhefe, 1 Deciliter warmes Wasser. Die Hefe wird mit dem lauen Wasser und dem vierten Teil des Mehls zu einem Hefenstück angemacht und in einer zugedeckten Schüssel an gelinder Wärme mit Mehl bestreut zum Haben beiseite gestellt. — Im übrigen wird der Brioch wie obiger behandelt und gebacken. Will man ihn auf die bequemere Art in der Timbaleform backen, so bestreiche man diese mit süßer Butter, fülle sie mit dem Teig schwach halbvoll und backe ihn bei mittlerer Hitze 1 Stunde, indem man in der ersten halben Stunde den Ofen gut geschlossen läßt, damit er beim Aufgehen nicht gestört wird.

1443. Kleine Brioches.*) Petits brioches. Von dem Teig obiger Arten formiere man 30 bis 40 Gr. schwere Kugeln, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, drücke in jede mit dem Finger eine kleine Vertiefung, welche man mit Eigelb bestreicht, setze ein um den dritten Teil kleineres keilförmig gerolltes Teigstück wie einen Zapfen in die Vertiefung und drücke es gut an. Nun bestreiche man die Brioches mit Eigelb und backe sie bei mittlerer Hitze schön hellbraun.

1444. Punschring. Savarins. 135 Gr. süße Butter, 20 Gr. gestoßener Zucker, eine starke Prise Salz, 5 große oder 6 kleine Eier, 10 Gr. Hefe, 200 Gr. Mehl.

Die Hefe wird mit 2 Eßlöffeln lauem Wasser aufgelöst, dann mit 1/4 des Mehles und ganz wenig ebenfalls lauer Milch ein Vorteiglein gemacht und haben gelassen. Unterdessen wird die Butter, der Zucker und das Salz schaumig gerührt, die Eier und das Mehl unter gutem Rühren abwechselnd beigefügt und zuletzt das aufgegangene Vorteiglein leicht darunter geschafft.

Dann wird die Masse in die gut ausgestrichene und ausgestreute Savarin-Form (in Ermangelung Kugelhopfform) schwach zur Hälfte gefüllt und nochmals zum Aufgehen gestellt. Ist der Teig noch so hoch gegangen, so wird der Ring während 3/4 bis 1 Stunde im mittelheißen Ofen gebacken, sorgfältig gestürzt und erkalten gelassen.

Nun wird folgende Sauce bereitet: 3 Deciliter Wasser werden in einer breiten Messing- oder Emailpfanne samt 300 Gr. Zucker, 1/2 in Scheiben geschnittenen Citrone, etwas dünn geschälter Orangenschale, einer Messerspitze Vanillin und 1 Stück ganzem Zimmt zum Sieden gebracht und 1 Glas Rum oder 1/2 Glas Rum

*) Siehe Anmerkung auf Seite 459.

und 1/2 Glas Kirschwasser beigefügt. Nun wird der Ring einen Augenblick mit der runden Seite in die Sauce getaucht, bis er etwa 1/3 getränkt ist, dann schnell auf die flache, untere Seite auf einen Drahtteller gestellt, mit der Hand leicht gedrückt, damit der Ring durch und durch befeuchtet werde und die überflüssige Sauce ablaufen könne.

Der sehr feine Kuchen wird zu Kaffee oder Thee serviert.

Der Syrup wird, durchpassiert, in einer geschlossenen Flasche zu beliebigem Gebrauch, wie verdünnt, als Puddingsauce oder zu Punsch 2c. aufbewahrt. — Die Ringe werden immer erst etwa 1/2 bis 1 Stunde vor dem Gebrauch in die Sauce getaucht.

1445. Berlinerpfannkuchen.*) Beignets à la berlinoise. Siehe Nr. 1216.

1446. Dampfnudeln.*) Siehe Nr. 1204.

1447. Mausohren.*) Siehe Nr. 1218.

1448. Hefenküchlein mit Kümmel und Salz.*) Siehe Nr. 1219.

1449. Hefenküchlein mit Zucker.*) Siehe Nr. 1219.

1450. Hefenkranz.*) Für 6 Personen. 1/2 Kilogr. Mehl, 15 Gr. gepreßte Bierhefe, 125 Gr. süße Butter, 2 Deciliter laue Milch, 40 bis 80 Gr. Zucker, 70 Gr. geschälte Mandeln, Salz. — Ein großes Backblech bestreiche man mit Butter. Nun bereite man von den angegebenen Zuthaten einen Hefenteig wie bei Nr. 1437 angegeben, lege ihn, wenn er genug verarbeitet ist, in länglichem Viereck auf ein dicht mit Mehl bestaubtes Brett und lasse ihn haben. Alsdann schneide man ihn in 3 gleich lange Stücke, rolle jeden Teig ein wenig in die Länge, flechte von demselben einen Zopf, lege ihn rund auf das Blech und lasse ihn nochmals an einem warmen Ort haben. Dann verklopfe man Eigelb mit ein wenig Wasser, bestreiche den Kranz damit, streue die geschälten, in feine Blättchen geschnittenen Mandeln nebst Hagelzucker darauf und backe ihn in einem ziemlich heißen Ofen 1/2 bis 3/4 Stunden.

1451. Gipfel.*) Für 6 Personen. 300 Gr. Mehl, 125 Gr. Zucker, 200 Gr. süße Butter, 30 Gr. Hefe, 1 Deciliter Milch, 6 Eigelb, Salz. — Die Butter wird schaumig gerührt nach Nr. 56, dann der Zucker beigefügt nebst 1/2 abgeriebenen Citrone, nach und nach die Eigelb, dann die mit 1 Deciliter Milch und 1/2 Löffel voll Zucker angerührte Hefe und das gewärmte gesiebte Mehl. Den Teig läßt man in der Schüssel an einem warmen Orte haben,

*) Siehe Anmerkung auf Seite 459.

wällt ihn dann schwach 1 Centimeter dick aus, schneidet ihn in 12 Centimeter große Quadrate, die man zu spitzen Stengeln zusammenrollt und zu Gipfeln (Hörnchen) gebogen auf das mit Butter bestrichene Backblech legt, mit Eigelb bestreicht und bei mäßiger Hitze 20 bis 30 Minuten bäckt.

Billigere Herstellung: Man bereite den Teig wie oben, nehme aber bloß 60 bis 90 Gr. Butter und 10 bis 15 Gr. Hefe.

1452. Gefüllte Gipfel.*) Man bereite den Teig wie oben und überstreiche die drei- oder viereckig geschnittenen Teigstücke mit folgender Fülle: 125 Gr. gebrühte und geschälte Mandeln stößt man mit 90 Gr. Zucker fein und thut sie in eine Schüssel, mischt ½ Kaffeelöffel voll Zimmt, ½ abgeriebene Citronenschale samt dem Saft der Citrone darunter. Sind die Fleckchen damit bestrichen, so rolle man sie zu Gipfeln auf, lege sie gebogen auf ein Blech, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie während 20 bis 30 Minuten schön hellbraun.

Billigere Herstellung: Man bereite zu den gefüllten oder ungefüllten Gipfeln den Teig von nachfolgendem Kümmelkuchen oder denjenigen der Dampfnudeln Nr. 1204.

1453. Kümmelkuchen.*) Für 8 bis 10 Personen. Man bereite einen Hefenteig von ¾ Kilogr. Mehl, 220 Gr. süßer Butter, 3 Deciliter Milch, Salz, 30 Gr. Hefe, Kümmel. Von obigen Bestandteilen bereite man einen Hefenteig nach Nr. 1437, fülle eine große tiefe Tortenform gut zur Hälfte damit, lasse den Teig an einem warmen Ort haben bis die Form voll ist, bestreiche die Oberfläche mit Eigelb, mache mit einer Gabel eine Verzierung darauf, streue Kümmel darüber und backe den Kuchen ½ bis 1 Stunde in einem heißen Ofen.

1454. Kuchen von Butterschärrete.*) (Butterschärrete ist der Fond, Satz, der sich beim Einkochen der Butter an den Boden setzt). ¾ Kilogr. Mehl, Salz, 3 Deciliter Milch, 30 Gr. Bierhefe. — Die Butterschärrete von 4 bis 5 Kilogr. Butter lasse man zergehen, verwende sie anstatt Butter und verfahre mit den angegebenen Bestandteilen wie bei Kümmelkuchen.

1455. Wespennester (Wespenkuchen).*) Gateau à la bavaroise. Für 8 bis 10 Personen. ¾ Kilogr. feines, gewärmtes und gesiebtes Mehl, 22 Gr. gepreßte Bierhefe, 180 Gr. süße Butter, 3 Deciliter laue Milch, 3 ganze Eier oder 6 Eigelb, 1 gehäufter Kaffeelöffel voll Salz, 40 bis 80 Gr. Zucker. — Von

*) Siehe Anmerkung Seite 459.

den erstgenannten Zuthaten wird ein Hefenteig Nr. 1437 bereitet. Nun läßt man diesen Teig an einem warmen Ort haben, bis er sich um das Doppelte vermehrt hat, wällt ihn dann schwach 1 Centimeter dick auf einem mit Mehl bestaubten Brett aus, schneidet ihn in 5 Centimeter breite und 24 Centimeter lange Riemen, bestreicht diese mit süßer Butter, staubt mit Zimmt vermischten Zucker darauf, verteilt 250 Gr. erlesene und gut gewaschene, zerschnittene Sultaninen (Weinbeeren ohne Kerne) darüber, rollt jede Bande zusammen, streicht sie neben herum mit süßer Butter an und stellt sie (die schneckenartig zusammengerollten Bänder) in eine mit Butter bestrichene Tortenform neben einander auf, indem man die Form in der Größe wählt, daß sie vollständig angefüllt werde. Hierauf läßt man den Kuchen an einem warmen Ort haben bis die Form voll ist, bestreicht ihn mit verklopftem Ei, streut grobgehackte Mandeln und Hagelzucker dicht darauf und bäckt ihn bei guter, mittlerer Hitze $^3/_4$ bis 1 Stunde, während man in der ersten halben Stunde den Ofen fest geschlossen läßt, damit der Kuchen durch die Einwirkung der kalten Luft nicht stellenweise einsinkt. Den vorzüglichen Kuchen gibt man noch ein wenig warm oder auch kalt zu Kaffee oder serviert gekochtes Obst dazu.

1456. Dampfnudelkuchen.*) Man bereite die Dampfnudeln nach Nr. 1204, indem man 20 Gr. süße Butter mehr in den Teig nimmt als dort angegeben ist, bestreicht 1 mittelgroße Tortenform mit süßer Butter, legt die gehabenen Dampfnudeln zuerst im Ring herum, gegen die Mitte ein wenig zugespitzt, hinein, fahre so fort bis die Form voll ist, backe den Kuchen bei nicht allzustarker Hitze $^3/_4$ bis 1 Stunde hellbraun und lege ihn ohne ihn zu zerbrechen auf eine Tortenplatte, serviere ihn mit Zucker bestreut zu Kaffee oder gekochtem Obst.

1457. Theekuchen.*) Für 8 Personen. $^1/_2$ Kilogr. Mehl, eine Prise Salz, 250 Gr. Butter, 50 bis 100 Gr. Zucker, 8 Eier, 30 Gr. Weinbeeren, 30 Gr. Rosinen, 30 Gr. feingeschnittener Orangeat, $^1/_2$ Citronenschale, 3 Deciliter Milch, 30 Gr. Bierhefe, Salz. — Eine mittelgroße Tortenform bestreiche man mit süßer Butter und bestaube sie mit Mehl. Dann knete man die Bierhefe gut durch, verarbeite sie in einem Schüsselchen mit $^1/_2$ Glas Milch und einem Kaffeelöffel voll Zucker zu einem dünnen Teiglein (Hebe) und stelle es zugedeckt an einen warmen Ort zum Haben. Die Butter rühre man nach Nr. 56 schaumig, rühre dann den Zucker, Salz und nach und nach die Eier darunter, dann füge

*) Siehe Anmerkung auf Seite 459.

man auch die Weinbeeren, Rosinen, Orangeat, Citronenschale nebst dem Hefenteiglein bei, mische abwechselnd das gesiebte Mehl und die Milch darunter, fülle die mit Butter bestrichene Form etwas über die Hälfte und lasse ihn haben. Alsdann bestreiche man die Oberfläche des Kuchens mit Eigelb, das mit Wasser vermischt worden, streue feingehackte Mandeln und Hagelzucker dicht darauf und backe den Kuchen in mittelheißem Ofen 1 Stunde.

1458. Schneckenkuchen.*) Für 6 Personen. Man bereite einen Hefenteig wie bei Nr. 1437 von ½ Kilogr. Mehl. Diesen legt man ohne ihn erst haben zu lassen auf den mit Mehl bestaubten Teigtisch, rollt ihn so lang als möglich unter den Händen zu einem langen Stück, in welches man der Länge nach einen nicht zu tiefen Einschnitt macht und sorgfältig auseinander legt, mit Butter bestreicht und eine Mandelfülle von 250 Gr. Mandeln, 2 Eiern, etwas abgeriebener Citronenschale, 250 Gr. gestoßenem Zucker, 45 Gr. Mehl (wie bei Hufeisen Nr. 1555 angegeben ist) der ganzen Länge nach auflegt, den Teig wieder zusammenschlägt und den so gefüllten Teig schneckenartig in die mit Butter bestrichene Kuchen- oder Tortenform einrichtet. Man stellt ihn an einen warmen Ort zum Haben und backt ihn mit Eigelb bestrichen bei mittlerer Hitze ½ bis eine Stunde. Es kann auch die halbe Masse als Fülle angewandt werden.

1459. Milchbrot.*) Pain au lait. Für 12 Personen. 1 Kilogr. Mehl, 250 Gr. süße Butter, 6 Deciliter Milch, Salz, 24 Gr. gepreßte Bierhefe. — Auf dem Ofen getrocknetes, gesiebtes Mehl thue man in eine Schüssel, mache in der Mitte eine Vertiefung, in welche man die in einem Schüsselchen mit einem Kaffeelöffel voll Mehl und einem Löffel voll lauer Milch zu einem flüssigen Teiglein verrührte Hefe gießt und an die Wärme stellt zum Haben. — Die Butter lasse man in der heißen Milch flüssig werden, schaffe sie, sobald die Hebe gegangen, lauwarm in das Mehl und die Hebe, schaffe oder rühre den Teig (½ Stunde) und fülle ihn in 2 Tortenformen, welche mit Butter bestrichen und mit Mehl bestaubt worden. Dieses stelle man einige Stunden an einen warmen Ort zum Haben und backe die Brote in einem heißen Ofen ½ bis 1 Stunde.

Will man das Milchbrot zu Äpfelcharlotten verwenden, so backe man den Teig in einer Timbalenform, gebrauche aber dieses Modelbrot erst nach einigen Tagen. Soll der Teig zu Zöpfen verwendet werden, so dürfen nur 4 Deciliter Milch zu obigem Quantum Mehl genommen werden.

Billigere Herstellung: Man bereite das Milchbrot wie oben, nehme aber bloß 125 Gr. süße Butter.

---

*) Siehe Anmerkung Seite 459.

1460. Schnitz-(Hutzel-)Brot. Pain aux poires sèches. 1½ Kilogr. gedörrte Birnen, 1½ Kilogr. gedörrte Zwetschgen, 60 bis 100 Nüsse, ½ Kilogr. Mandeln, ½ Kilogr. Weinbeeren, ½ Kilogr. Rosinen, ½ Kilogr. Feigen, 125 Gr. Citronat, 125 Gr. Orangeat, abgeriebene Schale einer Citrone, den Saft von 2 Citronen, 1 Löffel voll Fenchel, 1 Muskatnuß, 45 Gr. Zimmt, 30 Gr. Nelkenpulver, 4 Deciliter Kirschwasser, Hefenteig. — Birnen koche man während 4, Zwetschgen während 2 Stunden im Wasser weich, steine letztere aus, entferne von den Birnen die Stiele und thue sie in eine Schüssel; die Brühe behalte man zum Anwirken des Hefenteiges. Weinbeeren und Rosinen werden erlesen und gewaschen, Nußkernen und Mandeln ganz gelassen, aber rein erlesen, Citronat und Orangeat würfelig geschnitten, die Feigen halbiert. Sämtliche Ingredienzien thue man zu den Birnen und Zwetschgen und mische alles nebst dem Kirschwasser gut untereinander. — Von 2 Kilogr. Weizenmehl, 8 Deciliter Schnitzbrühe und 100 Gr. Bierhefe bereite man einen Hefenteig, schaffe obige gemischte Fülle darunter, verteile die Masse in Formen oder mache Laibe davon, lasse sie mehrere Stunden haben, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie im heißen Ofen.

1461. Schnitzbrot, andere Art. Man bereite die Früchte wie oben angegeben zu einer gut vermischten Masse. Alsdann bereite man von 2 Kilogr. Mehl einen geriebenen Teig Nr. 960 mit etwas weniger Wasser als dort angegeben ist, damit er fest werde und lasse ihn ¼ Stunde ruhen. Hernach schneide man ihn in so viel Stücke als man Schnitzbrote haben will, wälle jedes Stück länglicht aus, streiche sie außen herum handbreit mit Wasser an, lege länglicht zusammengeballt von der Schnitzfülle darauf, schlage den Teig darüber zusammen, drücke die Ränder fest übereinander, bestreiche die Brote mit Eigelb und backe sie im heißen Ofen je nach der Größe der Brote 1 bis 1½ Stunden.

Dreißigster Abschnitt.

Wähen, Kuchen, Torten, Törtchen.

1. Abteilung.

Wähen (Kuchen) und Früchtenpasteten.

1462. Bemerkenswertes über die Wähen. Zu den Wähen bereitet man gewöhnlich den geriebenen Teig Nr. 959, 960