Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

1. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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

oder 961, belegt viereckige oder runde Formen mit niederem Rand damit und füllt dieselben mit ungekochtem Obst. — Beim Backen in Gasherden gelten die gleichen Regeln, die auf Seite 459 oben, beim Backen der Hefenteige angegeben.

1463. Zwiebelwähe (-kuchen). Flan aux oignons. Für 4 Personen. Den Teig Nr. 959 oder 960 von 250 Gr. Mehl und den übrigen dort angegebenen Bestandteilen. Zur Fülle: 375 Gr. Zwiebeln, 30 Gr. süße Butter oder würfelicht geschnittener Spickspeck, 15 Gr. Mehl, 3 Deciliter süßer Rahm oder Milch, 3 Eier, Salz. — Man schäle die Zwiebeln, hacke sie grob, dämpfe sie in flüssig gemachter Butter oder Speck weiß, thue sie in eine Schüssel, streue Mehl und Salz darüber, rühre die Eier hinein, hernach den Rahm. Den Teig von 250 Gr. Mehl wälle man nicht zu dünn aus, belege damit eine kleine Kuchenform, gieße die Fülle bis beinahe an den Rand hinein, streue nach Belieben noch kleinere Speckwürfelchen darüber und backe die Wähe 1/2 bis 3/4 Stunden in sehr heißem Ofen schön gelb und serviere sie womöglich sogleich. — Es kann auch zusammengewirkter Blätterteig verwendet werden. — Zu einer größeren Wähe verdoppelt man die Masse, der Teig jedoch wird hinreichend sein.

1464. Käswähe. Flan au fromage. Für 4 Personen. 125 Gr. Parmesaner- oder gesalzener Schweizerkäse, 30 Gr. Mehl, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 3 Eier, 4 Deciliter Rahm oder Milch. — Der Käse wird auf dem Reibeisen gerieben und in eine Schüssel gethan, Mehl, Salz und nach und nach die Eier beigefügt und zuletzt der Rahm. (Nach Belieben kann sowohl hier wie bei obiger Zwiebelwähe das Eiweiß geschwungen werden.) Eine kleine runde Kuchenform wird mit zusammengewirktem Blätterteig oder geriebenem Teig wie obige Zwiebelwähe belegt, beinahe voll mit der Masse angefüllt und in einem sehr heißen Ofen 1/2 Stunde gebacken.

1465. Grüne Eierwähe. Flan aux fines herbes. Für 6 oder 8 Personen. Eine große Kuchenform belege man mit nicht zu dünn ausgewälltem Teig Nr. 959 oder 960 von 250 Gr. Mehl, schneide den etwa hervorstehenden Teig der Form eben. — Zur Fülle nehme man eine rechte Hand voll Spinatblätter, eine halbe Hand voll Zwiebelröhrchen, eben so viel Petersilie, 60 Gr. würfelicht geschnittenen Spickspeck oder süße Butter, 30 Gr. Mehl, 8 Deciliter Rahm oder Milch, 6 Eier, Salz. — Spinatblätter, Zwiebelröhrchen, Petersilie hacke man sehr fein, dämpfe sie in dem zerlassenen Speck nebst Salz, thue es in eine Schüssel, rühre das Mehl, die Eier, zuletzt den Rahm hinzu, fülle die Form beinahe bis zum Rand mit dieser Masse und backe die Wähe 3/4 Stunden in sehr heißem Ofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1466. Eierwähe mit Aepfeln. Flan aux pommes. Für 6 bis 8 Personen. Man belege eine große runde Kuchenform mit ausgewälltem Teig Nr. 961 von 250 Gr. Mehl oder mit zusammengewirktem Blätterteig; zur Fülle nehme man 3/4 Kilogr. saure Äpfel, 250 Gr. Zucker, 60 Gr. süße Butter, 40 Gr. Mehl, 6 Eier, 8 Deciliter Rahm oder Milch, ein wenig Salz. — Man schäle die Äpfel, schneide sie in kleine Stückchen, bestreue sie mit dem Zucker und 2 Eßlöffeln voll Kirschwasser und lasse sie 1/2 Stunde stehen, indem man sie öfters untereinander wannt. — Die Butter lasse man in einer verzinnten Pfanne zergehen, dämpfe die Äpfel ein wenig darin, streue das Mehl darüber, rühre dieses zusammen in die nebst Rahm und Salz zerklopften Eier, fülle diese dünnflüssige Masse in die Form*) (sie darf beinahe voll sein), und backe die Wähe 3/4 Stunden im heißen Ofen schön gelb. — In der ersten Viertelstunde während des Backens bestreue man sie mit Zucker, schiebe sie schnell wieder in den Ofen, damit das Backen nicht unterbrochen wird. Sollte die Wähe Blasen bekommen, so steche man hinein bis auf den Grund, damit die Luft hinausgeht.

1467. Apfelwähe. Gâteau aux pommes. Die wie oben mit Teig ausgelegte Form*) belege man dicht mit geschälten, in Schnitze geschnittenen, weichkochenden sauren Äpfeln, bestreiche dann den Rand mit verklopftem Eigelb und backe die Wähe 1/2 bis 3/4 Stunden im heißen Ofen. — In der letzten Viertelstunde bestreue man sie mit gestoßenem Zucker und nachdem sie gebacken mit Zucker und Zimmt. — Man kann auch, bevor man die Wähe in den Ofen stellt, ein Teiglein über die mit flüssiger Butter bestrichenen Äpfel gießen von einigen mit Zucker und etwas Milch verklopften Eiern; z. B. 2 Eier, 1/4 Liter Rahm oder Milch, 60 Gr. Zucker.

Andere Art. Eine Tortenform oder Backblech belege man wie oben mit geschälten in Schnitze geschnittenen Äpfeln, backe sie 1/2 Stunde im sehr heißen Ofen und bestreue sie, wenn sie halb gebacken, mit Zucker. Unterdessen bereite man ein Apfelmus (Püree) mit Rosinen und belege damit die Apfelwähe sobald sie aus dem Ofen kommt. Dies thut man gewöhnlich nach Neujahr, wenn die Äpfel nicht mehr aufplatzen.

Andere Art. Blätterteig Nr. 963 oder geriebener Teig Nr. 959 oder 961 von 250 Gr. Mehl, zur Fülle eine Anzahl saure Äpfel, die sich leicht verkochen lassen, Gallwyler oder Reinetten,

*) Die Form wird mit etwas Paniermehl leicht bestreut, damit die Flüssigkeit der Äpfel hiedurch aufgesaugt und der Boden besser gebacken werden kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

125 Gr. geschälte Mandeln, 60 Gr. Rosinen, 30 Gr. gestoßener Zwieback, 90 Gr. gestoßener Zucker, etwas Zimmt, geriebene Citronenschale, 1 Löffel voll Kirschwasser, 1 Glas Wein. — Den kochenden Wein gieße man über die vorher gewaschenen Rosinen, stelle sie 1/2 Stunde zugedeckt zur Wärme damit sie aufgehen; die geriebenen Mandeln, ferner Zwieback, Zucker, Zimmt, Citrone, Kirschwasser, Wein und Rosinen rühre man in einer Schüssel untereinander, belege eine Tortenform wie oben mit dem Teig,*) fülle den Boden mit der Masse, lege die geschälten, in Schnitze geteilten Äpfel darauf, backe die Wähe im heißen Ofen, streue in der zweiten Viertelstunde während des Backens Zucker darauf, und nachdem man sie aus dem Ofen genommen nochmals.

1467 a. Rhabarberwähe. Sie wird wie Apfelwähe Nr. 1467 (erste Art) bereitet. Wird ein Teiglein darüber gegossen, so schmeckt die Wähe milder.

1468. Apfelpastete. Für 6 Personen. Man bereite einen geriebenen Teig Nr. 959 oder 961 von 375 Gr. Mehl, schneide einen Drittel davon ab und lege ihn bei Seite zum Deckel. Den größeren Teil wälle man messerrückendick aus, belege eine mittelgroße Tortenform damit und lasse die Enden vorstehen. Zur Fülle nehme man 3/4 Kilogr. gute, weichkochende Äpfel, 250 Gr. Zucker, 60 Gr. Rosinen, etwas geriebene Citronenschale, nach Belieben einige Löffel voll Kirschwasser. — Man schäle die Äpfel, schneide die Kernhäute heraus und hoble oder schneide sie in dünne Scheiben; einen Teil derselben lege man auf den Teig, streue Zucker, Rosinen und Citronenschale darauf, dann wieder Äpfel und fahre so fort bis alles aufgebraucht ist. Dann wälle man den Teig zum Deckel dünn aus, streiche den in der Form liegenden Teig am Rand rings herum mit Wasser an, lege den Deckel darauf, drücke den obern an den untern fest, schneide das Vorstehende ab und rolle es ringsum als Bord auf. — Die Oberfläche bestreiche man mit Eigelb, steche in der Mitte mit einer Gabel einige Löchlein hinein, damit der Dampf abziehen kann und backe die Wähe im heißen Ofen 1/2 bis 3/4 Stunden. Sobald sie gebacken ist, nehme man sie aus der Form auf eine Platte. Man serviert diese Wähe kalt.

1469. Englische Früchtenpastete. Gâteau aux fruits à l'anglaise. In die Mitte einer ovalen tiefen Kochplatte mit schmalem Rand stelle man eine kleine Kaffeetasse, deren Boden man nach oben kehrt. Um die Tasse herum lege man beliebige entweder zu Kompote oder zu Konfitüre gekochte, verschiedenartige, auch gekochte gedörrte

*) Siehe Anmerkung auf Seite 469.

Früchte nebst Saft bloß von einer oder von mehreren Sorten. Zum Beispiel nehme man Äpfel- oder Birnenkompote, gekochte Pfirsiche, Reineclaudes, Mirabellen oder Zwetschgen, Himbeeren, Brombeeren oder Traubenbeeren, gekochte dürre saure Äpfelschnitze, dürre Kirschen oder Zwetschgen. Lege dann um den Rand der Platte einen schmalen Rand vom Teig Nr. 959, 960 oder 961, wälle ein anderes Stück Teig ziemlich dünn oval aus von der Form und der Größe der Platte, bestreiche den Teigrand mit Wasser, lege den ausgewällten Teig über die eingefüllten Früchte, drücke ihn an den Enden am Rand an, damit der Saft beim Backen nicht ausschweißt, und backe die Plattenpastete im heißen Ofen ohne sie mit Eigelb zu bestreichen und serviere sie sobald sie kalt ist. (Die Obertasse bleibt darin).

1470. Zwetschgenwähe. Gâteau aux pruneaux. Für 8 Personen. Eine große Kuchenform belege man mit nicht zu dünn ausgewälltem Teig Nr. 961 von 375 Gr. Mehl 2c., schneide den über die Form hervorragenden Teig ab und bestreue den Boden leicht mit feinem Paniermehl. — Zur Fülle nehme man frische Zwetschgen, schneide sie entzwei, nehme die Kerne (Steine) heraus, lege die halben Zwetschgen sehr dicht in die mit Teig belegte Form, bestreiche den Rand mit Eigelb und backe sie im heißen Ofen. Sobald sie gebacken ist, streue man reichlich Zucker darauf und serviere sie kalt.

2. Abteilung.

Auflauftorten.

1471. Früchtenauflauftorte. Tourte soufflée aux fruits. Eine mittelgroße Tortenform bestreiche man mit Butter, streue Brosamen darauf und belege sie mit dünn ausgewälltem geriebenem Teig Nr. 961 oder zusammengewirktem Blätterteig Nr. 963 von 250 Gr. Mehl, welchen man ziemlich dünn auswällt. Auf diesen Teig streue man gestoßenes Zuckerbrot, lege eingemachtes oder gekochtes Obst darüber mit möglichst wenig Saft, z. B. Äpfelmus (Püree Nr. 1157) oder Kompote Nr. 1414 und mache dann eine Fülle mit: 125 Gr. geschälten Mandeln, 125 Gr. Zucker, 3 Eiern, abgeriebener Citronenschale. Die Mandeln reibe oder hacke man sehr fein, verrühre sie in einer Schüssel nebst Zucker, Eigelb und Citronenschale, mische die zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß leicht darunter, gieße diese Fülle über das Obst, streiche sie mit einem Messer glatt und backe den Kuchen in nicht zu heißem Ofen.

1472. Osterflade mit Reis. Flan au riz. Für 7 bis 8 Personen. Geriebener Teig Nr. 960 oder zusammengewirkter Blätter-