Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Einunddreißigster Abschnitt. Verschiedenes kleines Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Einunddreißigster Abschnitt.

Verschiedenes kleines Backwerk.

1555. Hufeisen. Für 24 bis 26 Hufeisen wird Blätterteig Nr. 963 von 500 Gr. Mehl und folgende Fülle bereitet: 150 bis 180 Gr. Mandeln werden geschält, fein gerieben, mit 150 bis 180 Gr. gestoßenem Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale sowie 2 Eiern gut verrührt und 30 Gr. Mehl beigefügt.

Nun wird der Blätterteig messerrückendick ausgewällt und in 20 Centimeter lange und 5 bis 6 Centimeter breite Streifen geschnitten, bei welchen darauf geachtet werden muß, daß jeder Streifen auf allen 4 Seiten frische Schnittflächen habe, da er sonst nicht gleichmäßig aufgehen könnte. Dann wird jeder Streifen in der Mitte etwa 3 Centimeter breit seiner Länge entlang, nicht zu dick, mit der Mandelfülle bestrichen, die Streifen sorgfältig zusammengelegt, die Längsenden leicht angedrückt, die obere Seite mit verklopftem Eigelb bestrichen, wobei kein Eigelb und keine Fülle über die Ränder fließen soll, da die Hufeisen sonst nicht aufgehen können. Hernach werden sie in Hagelzucker getaucht, in Hufeisenform, die offene Seite nach außen gekehrt, auf ein Blech gesetzt und bei starker Hitze gebacken.

1556. Tabakrollen. Cannelons aux amandes. Zu 20 bis 24 Tabakrollen gebraucht man 20 Centimeter lange runde Hölzer von dem Durchmesser eines Zweifrankenstücks, Blätterteig Nr. 963 von 1/2 Kilogr. Mehl und obige Fülle. Man wälle den Teig in einen langen, 15 Centimeter breiten Streifen aus (ein wenig dicker als zu Hufeisen), streiche der Breite nach (ungefähr dreifingerbreit) von der Fülle darauf, nehme das mit Butter bestrichene Holz, umhülle dasselbe mit dem mit Fülle bestrichenen Teig, so daß derselbe ein wenig über einander geht, schneide ihn ab, lege die Tabakrolle samt dem Holz auf das Blech, so daß der zusammengelegte Teig unten ist, fahre so fort bis der Teig aufgebraucht und backe sie im heißen Ofen; ziehe, sobald sie gebacken sind, die Hölzer heraus und bestreue die Tabakrollen mit Zucker. — Die Hölzer sollen auf beiden Seiten etwas vorstehen.

1557. Aepfelwecken. Cannelons aux pommes. Man bereite von 250 Gr. Mehl Blätterteig Nr. 963 und dick eingekochtes Äpfelpüree (Mus) Nr. 1157; 12 mittelgroße Äpfel geben 8 bis

10 Stück. — Den frisch bereiteten ganzen Blätterteig wälle man ziemlich dünn aus, streiche von einer Seite den Rand zweifingerbreit mit Wasser an, bezeichne mit einem ziemlich großen Ring die Größe der Wecken, welche es in einer Reihe gibt, lege auf jeden angezeichneten Ring einen Löffel voll kaltes Äpfelmus, schlage den Teig so breit als die Wecken werden sollen darüber, steche sie mit dem Ring halbrund ab und verfahre mit dem übrigen Teig in gleicher Weise, streiche sie oben mit verdünntem Eigelb an und backe sie bei starker Hitze schön gelb. Die Abfälle, welche man zusammenwirkt und wieder auswällt, kann man in gleicher Weise benützen wie oben, nur bekommen dann die Wecken andere Form, weil sie nicht so schön aufgehen wie diejenigen vom ganzen Teig bereitet. Auch können sie von Mürbeteig zu Obstkuchen Nr. 961 bereitet werden, auf welche Weise sie ebenfalls sehr schmackhaft sind.

1558. **Aepfelwecken, andere Art.** Man bereite den Teig wie oben, die Äpfel dagegen auf folgende Art: Saure Äpfel schäle und schneide man kleinwürfelig, dämpfe sie in ein wenig süßer Butter nebst Citronenschale und Rosinen im heißen Ofen in einer Kochplatte oder auf schwacher Kohlenglut zugedeckt weich und stelle sie kalt. Von dieser Fülle lege man für jeden Wecken einen Löffel voll ein, bereite die Wecken im übrigen ganz wie die obigen, nur gibt man diese Art gerne frisch gebacken, dieweil sie noch ein wenig warm sind.

1559. **Wurstwecken** siehe Nr. 1016.

1560. **Mohnwecken (Mohnsensen).** Zu 12 Stück: Blätterteig von 250 Gr. Mehl. Man schneidet von ziemlich dünn ausgewälltem Blätterteig Nr. 963 oder von geriebenem Nr. 960 10 Cm. breite und 12 Cm. lange Stücke, bestreiche jedes Stück ringsum mit Wasser und legt auf die Mitte der Länge nach von folgender Fülle darauf: ½ Kilogr. Mohnsamen weicht man über Nacht in kaltes Wasser ein und brüht ihn am andern Morgen mit kochendem Wasser an, seiht es nach einer halben Stunde wieder davon ab, läßt ihn gut vertropfen und stößt ihn alsdann im Mörser nebst 250 Gr. Zucker, 2 Löffel voll Rahm und ebenso viel Rosenwasser, etwas abgeriebene Citronenschale, ein wenig Zimmt und 1 Messerspitze voll Nelkenpulver sehr fein, fügt 2 Eier bei, welche man ebenfalls mitstößt, bis sich die Masse gut verbunden hat. Die gefüllten Teigstücke schlägt man über der Fülle zusammen, drückt die Ränder überall fest übereinander, legt sie auf ein Backblech, streicht sie oben mit Milch oder Eigelb an und bäckt sie im heißen Ofen.

1561. Mohnkränzchen (Kringeln). Zu 12 Stück: geriebener Teig Nr. 960 oder Blätterteig Nr. 963 von 250 Gr. Mehl und Mohnfülle Nr. 1560 von 375 Gr. Mohnsamen (Magsamen). — Von dem dünn ausgewällten Teig schneide man 8 Cm. breite, lange Streifen, streiche den einen Rand jedes Streifens mit Wasser an, lege der Länge nach Mohnfülle darauf, drücke die Ränder fest übereinander, forme die Stengel zu Ringen, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie im heißen Ofen.

1562. Algériennes. Von zusammengewirktem Blätterteig Nr. 963 rolle man eine ziemlich dicke, lange Rolle, von welcher man 20 Gr. schwere Stücke abschneidet und dieselben zu Kügelchen formt. Nun bestreue man das Brett mit gestoßenem Zucker, wälle jedes Stückchen Teig unter öfterem Zuckerstreuen und Umkehren sehr dünn (länglicht oval) aus, lege sie auf ein unbestrichenes Backblech und backe sie bei sehr starker Hitze. Man löse die Gebackenen noch heiß mit einem Tranchiermesser vom Blech, lege sie nach Belieben sogleich der Länge nach auf ein Wällholz, damit sie ein wenig gewölbt werden.

1563. Prussiens. Zu 20 bis 24 Stück bereite man Blätterteig von 250 Gr. Mehl nach Nr. 963. Diesen wälle man in der Breite eines Bogen Schreibpapiers auf Zucker messerrückendick aus und lege ihn wieder in 3 Teile, wiederhole dieses noch einmal auch nach der gleichen Breite wie schon bemerkt und lege den Teig von jeder Seite gegen der Mitte zweimal übereinander und klappe dann beide Teile zusammen, daß man einen 3 Cm. breiten, dicken Streifen hat, von welchem man 2 Cm. breite Stücke abschneidet, sie auf ein Backblech ziemlich weit auseinander auf den Anschnitt legt und im heißen Ofen bäckt.

1564. Pommes en chemise. Gute weichkochende saure Äpfel werden geschält, das Kernhaus ausgeschnitten, die Höhlung mit Zucker und Zimmt gefüllt. Nun wälle man von Blätterteig Nr. 963 oder geriebenem Teig Nr. 960 runde Scheiben aus, lege je einen Apfel darauf und umhülle ihn gut mit dem Teig; die Stelle, wo derselbe zusammengemacht ist, lege man nach oben, bestreiche die in Teig gehüllten Äpfel oben mit Eigelb, bestreue sie mit Hagelzucker Nr. 1630 und backe sie im heißen Ofen.

1565. Poires en chemise. Von ziemlich großen weichkochenden runden Birnen schneide man die Stiele und die schwarze steinige Blüte (die Kerne bleiben), umhülle sie mit Teig wie obige Äpfel, bestreiche sie mit Eigelb, tauche sie in Hagelzucker und backe sie bei starker Hitze.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1566. Pain de chocolat. 60 Gr. mit Wasser feingeriebene Mandeln, 95 Gr. Zucker, 3 Eigelb, 75 Gr. geriebene Schokolade, 3 Eiweiß, 30 Gr. Mehl. — Zucker, Eigelb und Mandeln werden während 20 bis 25 Minuten schaumig gerührt, die Schokolade, der feste Schnee der Eiweiß und das Mehl leicht darunter gemischt, eine Kapsel 3/4 voll damit angefüllt, langsam gebacken und nach dem Backen mit Vanilleglasur Nr. 1620 glasiert.

1567. Englisch Brot. 75 Gr. Butter, 75 Gr. Zucker, 4 Eigelb, 1/2 geriebene Muskatnuß, Citronenschale, 30 Gr. würfelig geschnittenes Citronat, 2 Eßlöffel voll Rum, 125 Gr. Rosinen, 125 Gr. Sultaninen, 60 Gr. Mehl. — Die Butter wird nach Nr. 56 schaumig gerührt, dann Eier und Zucker nach und nach darunter genommen. Das Eiweiß wird zu einem sehr festen Schnee geschlagen, nebst dem Mehl und den übrigen Bestandteilen leicht zu einer Masse verbunden, in mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Bisquitförmchen gefüllt und schnell gebacken.

1568. Bisquit- oder Punschschnitten. Biscuit au punch. Zu 12 bis 24 Schnitten. Das Backblech streiche man mit Butter an, schütte die Bisquitmasse Nr. 1511 darauf, verteile sie mit dem Messer schwach kleinfingersdick und backe sie schnell im ziemlich heißen Ofen, damit sie weich bleibt. Dann löse man sie vom Blech los, schneide sie in der Mitte entzwei, bestreiche den einen Teil mit Marmelade, lege den andern darauf und glasiere die Oberfläche mit Punschglasur Nr. 1622, trockne sie vor dem ziemlich warmen Ofen und schneide sie in länglichte Stücke. — Die sogenannten Studentenschnitten werden auf gleiche Art bereitet, nur lege man die Bisquitmasse dünner auf, backe sie, schneide sie in 4 Teile, bestreiche sie mit verschiedenartigen Marmeladen Nr. 1709, 1719, setze sie aufeinander, glasiere und zerschneide sie zu länglichten oder schrägen viereckigen Stücken.

1569. Sandrollen. Zu 12 bis 14 runden Schnitten bereite man den vierten Teil der Sandmasse Nr. 1509 oder 1510, streiche sie schwach kleinfingersdick auf ein mit Butter bestrichenes Backwerk, backe sie bei starker Hitze, schneide ringsum die Enden ab, streiche Marmelade darauf (so schnell als möglich), rolle das Stück zusammen und glasiere die Roulade mit Vanilleglasur Nr. 1620.

1570. Konstanzer Trietschnitten. Feines Hefen- (Zwieback-) brot wird in schwach 2 fingersdicke Schnitten geschnitten. Diese befeuchte man auf einer Seite mit Eiweiß, tauche sie dann in den unten angegebenen Trisenet und lasse sie einige Tage an der Luft

trocknen. Dann befeuchte man die andere Seite mit Eiweiß und tauche die Schnitte derart in der genannten Mischung, daß nichts mehr vom Brot gesehen wird und die Schnitte dicht vom Trisenet wie von einer Rinde bedeckt ist und rot aussieht. Diese Seite läßt man auch wieder gut trocknen und bewahrt sie völlig ausgetrocknet in Blechbüchsen auf, wo sie sich monatelang gut erhalten. — Vor dem Gebrauch schüttet man auf eine Anzahl solcher Schnitten roten Wein, läßt es eine Weile stehen bis sie weich sind und serviert noch besonders Zucker dazu. Diese Schnitten dienen zur Stärkung in der Zwischenzeit und werden gewöhnlich Genesenden und Gesunden gegeben.

Trisenet für eine große Portion bestimmt: 1¼ Kilogr. gestoßener Zucker, 15 Gr. Nelken, 60 Gr. Zimmt, 15 Gr. Muskatnuß, 4 Gr. Muskatblüte, 8 Gr. Cardamomen, 8 Gr. Cubebenpfeffer, 60 Gr. getrockneter und geriebener Citronat und ebensoviel Orangeat, 15 Gr. Sandel (unschädliche rote Farbe, um dem Trisenet Farbe zu geben). Diese Bestandteile werden sämtlich fein gestoßen, gesiebt, untereinander gemischt und in gut verschlossenem Zuckerglas verwahrt.

Anderer Trisenet: ½ Kilogr. Zucker, 4 Gr. Nelken, 30 Gr. Zimmt, 4 Gr. Anis, 4 Gr. Muskatblüte, 8 Gr. roter Sandel.

1571. Haselnußmuscheln. 250 Gr. gröblich geriebene Haselnußkernen, 7 Eigelb, 90 Gr. Mehl, ½ geriebene Muskatnuß, 250 Gr. Zucker, 6 Eiweiß, 90 Gr. Mehl, 2 Löffel voll Persica-Liqueur. — Haselnußkerne, Eigelb und Zucker rühre man während 20 bis 30 Minuten, mische den Liqueur darunter, dann den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß nebst dem Mehl, und fülle diese Masse in die mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestaubten Muschelförmchen.

1572. Mandelherz siehe Nr. 1554.

1573. Mandelkränzchen. Für 20 Stück 250 Gr. süße Butter, 250 Gr. Zucker, 2 bis 3 Eier, der Saft einer Citrone oder 1 bis 2 Löffel Kirsch, eine kleine Prise Salz, ½ Kilogr. Mehl, 125 Gr. geschälte geriebene, süße Mandeln, nach Belieben einige geschälte geriebene, bittere Mandeln, ½ Päckli Vanillin, Hagelzucker. — Die Butter wird nach Nr. 56 schaumig gerührt, der Zucker nebst dem Vanillin sowie nach und nach die Eier beigefügt und zuletzt alles während ½ Stunde schaumig gerührt. Dann wird das Mehl, welches man nur leicht mit der ge-

rührten Masse vermengt, teils in der Schüssel und dann auf dem Wirkbrett darunter genommen. Es ist gut, wenn der Teig Tags vorher gemacht oder eine Stunde wenigstens an einen kühlen Ort gestellt wird zum Festwerden. Alsdann wällt man ihn stark messerrückendick aus, sticht mit einem Ring von dem Durchmesser eines Halbliterglases runde Scheiben aus, aus deren Mitte man, um Kränzlein zu erhalten, mittelst einem kleinern Ring oder Liqueurglas wiederum kleinere Scheiben heraussticht, welche man nebst den anderen Abfällen wieder zusammenwirkt, dann wieder auswällt und zu Ringlein formt bis der Teig aufgebraucht ist. Hierauf streicht man die Kränzlein mit verdünntem Eigelb an, taucht sie mit der angestrichenen Seite alsobald in die mit Hagelzucker vermischten Mandeln, oder streut solche darauf und backt sie bei mittlerer Hitze hellgelb.

Andere Art. Die geriebenen Mandeln werden unter die Masse gemischt, dieselbe in die Spritze mit sternförmiger Öffnung genommen, hübsche Ringlein von der Größe einer kleinern Untertasse formiert und dieselben ebenfalls bei mittlerer Hitze gebacken.

1574. Gefüllte Meringues. Man schwinge 12 Eiweiß zu einem sehr festen Schnee, mische 1/2 Kilogr. gestoßenen Zucker darunter (die Masse muß sehr fest sein, da sonst die Meringues zerfließen). Hievon dressiere man halbe Schalen von der Größe eines Ei's auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreue sie mit Zucker und backe sie im Ofen bei ganz schwacher Hitze. Wenn dieselben genügend fest aber noch weiß oder gelblich sind, löse man sie mit einem dünnen Messer vom Blech los, drücke die flache Seite (Boden) mit einem Löffel ein, daß sie hohl werden, fülle je eine solche Schale mit geschwungenem Rahm und setze eine zweite darauf. — Zum Füllen von 24 Schalen, von welchen man je 2 zu einem Ganzen zusammensetzt, rechnet man 1/2 Liter dicken süßen Rahm.

1575. Ofenküchlein. 2 Deciliter Milch, 2 Deciliter Wasser, 90 Gr. Zucker, 180 Gr. Butter, 375 Gr. Mehl, 9 bis 10 Eier. — Milch, Wasser, Butter und Zucker setze man auf das Feuer, rühre sobald dieselbe aufsteigt, das gesiebte Mehl hinein und schaffe die Masse tüchtig, dann nehme man sie vom Feuer, lasse sie erkalten, füge Citronenschale bei, schlage ein Ei nach dem andern hinein, verrühre sie gut (die Masse muß beinahe fließen) und dressiere mit einem Löffel oder dem Spritzsack mit engem Röhrchen, runde Häufchen von der Größe eines halben Apfels auf ein mit Fett bestrichenes Blech, bestreue sie mit Zucker und backe sie im heißen Ofen während 30 bis 40 Minuten, wobei während den ersten 20 Minuten nicht danach gesehen werden darf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Billigere Herstellung: Man nehme nur Wasser und bloß 90 bis 110 Gr. Butter, bereite sie im übrigen wie oben.

Ofenküchlein, feinste Art. 2 Deciliter Milch, 2 Deciliter Wasser, 40 Gr. Zucker, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Mehl, 12 bis 14 Eier, abgeriebene Citronenschale. — Man verbinde diese Bestandteile in gleicher Weise wie oben zu einer nicht zu dünnen Masse, setze die Ofenküchlein nicht zu nahe aneinander auf ein Backblech, bestreue sie dicht mit gestoßenem Zucker, lasse sie 2 Minuten stehen, dann kehre man das Blech schnell um, damit der überflüssige Zucker abfällt und backe sie wie obige bei mittlerer Hitze.

1576. Gefüllte Ofenküchlein. Die gebackenen Ofenküchlein werden aufgeschnitten, mit geschwungenem Rahm oder dickgekochter Creme gefüllt.

1577. Waffeln. Gaufres. 100 bis 200 Gr. süße Butter, 1/2 Kilogr. Mehl, 1 Kaffeelöffel voll Salz, nach Belieben 50 Gr. gestoßener Zucker, etwas Milch, 4 bis 6 Eier. — Die Butter wird schaumig gerührt, Salz beigefügt, dann abwechselnd 1 Ei und 1 Löffel voll Mehl hineingegeben und die Masse jedesmal tüchtig gerührt. Nun wird das übrige Mehl hineingearbeitet und so viel Milch beigefügt bis ein dicklicher Omelettenteig entsteht. Dann wird das Waffeleisen heiß gemacht, mit Butter ausgestrichen, ein Schöpflöffel voll von dem Teig hineingeschüttet, das Eisen zugeklappt, die Waffeln auf mittelstarkem Feuer auf beiden Seiten hübsch gelb gebacken, herausgenommen, mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut und warm zu Kompote oder Puddingsauce serviert.

1578. Prinzessinnen. 4 Deciliter Milch, 180 Gr. süße Butter, 90 Gr. Zucker, 180 Gr. Mehl, Salz, 6 ganze Eier, 1 Eigelb, abgeriebene Citronenschale. — Milch, Butter, Zucker und Salz lasse man in der Pfanne aufgehen, rühre das gesiebte Mehl hinein und verschaffe es auf dem Feuer bis es gut verbunden ist, stelle es ab und rühre, nachdem die Masse erkaltet ist, die Eier nach und nach hinein, auch die Citronenschale (der Teig soll fester sein als zu Ofenküchlein). Hernach dressiere man durch den Spritzsack Nr. 83 mit gezacktem Röhrchen länglicht gebogene Stengel auf ein befettetes Backblech und backe sie bei mittlerer Hitze. — Unterdessen koche man 60 Gr. Zucker zum schwachen Faden (Nr. 1635), bestreiche damit das Backwerk, sobald es aus dem Ofen kommt, mittelst eines Pinsels. Ist der Zucker zu stark gekocht, so wird er weiß darauf, er soll jedoch nur glänzend machen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg