Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Zweiunddreißigster Abschnitt. Dessert.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Zweiunddreißigster Abschnitt.

Dessert.

1578a. Allgemeines über das kleine Dessert. Um gelungenes Konfekt zustande zu bringen, gehören vor allem Zuthaten erster Qualität, große Sorgfalt und Achtsamkeit beim Backen dazu. Die Butter sei süß, die Mandeln frisch, das Mehl trocken und gesiebt, der Honig echt, der Zimmt (nur Ceylon-Zimmt) von heller Farbe und würzigem Geruch und der Zucker fein gestoßen. Bei manchen Rezepten ist es sogar angezeigt, sog. Puder- oder Staubzucker anzuwenden, da das Gebäck hiedurch viel feiner und zarter wird. Um Konfekt, besonders feineres, in die Höhe zu treiben, ist es ratsamer, etwas Citronensaft, oder noch besser Kirschwasser als Triebsalz zu nehmen.

Im Gasherd wird Konfekt auf folgende Weise gebacken: Die Bleche werden so hoch als möglich eingeschoben und von unten durch Schutzbleche gehörig geschützt. Bei jedem Rezept muß genau auf die vorgeschriebene Ofenwärme geachtet werden.

Bei Konfekt, wie z. B. Mailänderli, Mandelbrötchen, Honigbrötchen, Pariser Makronen 2c., das einen heißen Ofen erfordert, wird derselbe vorerst während 15—20 Minuten mit voller Flamme erwärmt, das Konfekt heimgegeben und bei halber Flamme gebacken. Bei Konfekt, das nur schwache Hitze gebraucht, wie z. B. Haselnußleckerli, Zimmtstengel, Zimmtsterne 2c. wird der Ofen vorher nur während 10 Minuten erwärmt und die Flamme während dem Backen auf 1/4 gedreht.

1579. Basler Leckerli. Leckerli de Bâle. 1 1/4 Kilogr. Honig, 1 Kilogr. Zucker, 3/4 Kilogr. nicht zu feingeschnittene oder gehackte rohe Mandeln, 185 Gr. Orangeat, 185 Gr. Citronat, 60 Gr. Ceylon-Zimmt, 5 Gr. Nelken, 1/2 geriebene Muskatnuß, 1 feingehackte Citronenschale, 1/2 Glas Kirschwasser, 1 3/4 Kilogr. Mehl. — Man koche in einem gußeisernen oder kupferverzinnten Hafen Honig und Zucker auf, rühre dann die Mandeln und die Hälfte des Mehles, nachher die übrigen Bestandteile, samt dem noch übrigen Teil des Mehles und zuletzt das Kirschwasser hinein und rühre diese Masse ohne Unterbrechung 1/4 Stunde auf sehr schwachem Feuer, stelle sie dann ab und richte den Teig an. Nun wird die Masse sehr rasch verarbeitet, da sie, wenn erkaltet,

steif wird und ist es gut, wenn hiebei mehrere Hände sich helfen. Hernach schneide man 180 bis 250 Gr. schwere Stücke ab, welche man in kurze Rollen formt und diese in viereckige gleichmäßig dicke Stücke auswällt und in einen hölzernen Model, von je einem Dutzend Leckerli, drückt. Hierauf stelle man einige Backbleche in Bereitschaft, siebe sehr dicht Mehl darauf, lege die gemodelten Leckerli sogleich gut aneinander schließend darauf und backe sie gleich oder erst nach einigen Stunden in einem sehr heißen Ofen. — Hat man keinen Holzmodel, so wälle man den Teig nicht zu dünn aus, steche die Leckerli mit einem blechernen Ausstecher aus und lege sie aneinander schließend auf ein dicht mit Mehl bestaubtes Backblech.

Es ist gut, von einem Stückchen Teig eine Probe zu machen, ehe man die Leckerli abwiegt und aussticht; sollten sie verlaufen, so menge man noch etwas Mehl unter die Masse. Sind die Leckerli gebacken und erkaltet, so nehme man sie vom Blech (gewöhnlich ist das ganze Blech voll an einem Stück), bürste das an der untern Seite hängende Mehl davon ab, lege die Tafeln nebeneinander auf einen Tisch, bestreiche sie mit der zum starken Faden gekochten Zuckerglasur Nr. 1631, von 1/2 Kilogr. Zucker, indem man eine Bürste in den heißen Zucker taucht und auf das Backwerk reibt. Es muß dies sehr schnell geschehen, da sonst der Zucker in der Pfanne hart wird. Die glasierten Leckerli lasse man trocknen, ohne sie in den Ofen zu thun. Sollten sie nach 1/2 Stunde nicht weiß sein, so ist die Schuld an dem nicht genügend eingekochten Zucker und muß in diesem Fall noch ein wenig gekocht werden, mit welchem man sie nochmals bestreicht. — Diese Masse gibt 16 Dutzend zu 250 Gr. per Dutzend gewogen. — Sollte der Teig zum Zusammenwirken oder Auswällen zu fest sein, so lege man ihn zum Weichwerden in einen schwach erwärmten Ofen.

Billigere Herstellung: Man nehme den dritten Teil oder die Hälfte weniger Mandeln, Citronat und Orangeat und verfahre im übrigen nach obiger Vorschrift. Hat man nicht ganz echten unverfälschten Honig, so nimmt man einen Kaffeelöffel voll geschabten Ammonium unter die Masse, was jedoch den Nachteil hat, daß vom Trieb getriebene Leckerli viel schneller weich werden, als diejenigen, welche vom echten Honig in die Höhe gehen, da solcher viel mehr treibt als der mit andern Substanzen vermischte.

Feinere Art. 1 Kilogr. Honig, 625 Gr. Zucker, 1/2 Kilogr. Mandeln, 1 1/4 Kilogr. Mehl, 250 Gr. Citronat, 125 Gr. Orangeat, 50 Gr. gestoßener Zimmt, eine abgeriebene Citronenschale, 1/2 geriebene Muskatnuß, 1—1 1/2 Decil. Kirschwasser.

Andere Art. Man nehme obige Bestandteile. — Das Mehl lege man in einem großen Ring auf den Teigtisch oder das Wirkbrett, Mandeln, Orangeat, Citronat, Zimmt, Nelken, Muskatnuß und Citronenschale in dessen Mitte, den Honig lasse man auf dem Feuer aufgehen, rühre den gestoßenen Zucker hinein, lasse beides zusammen nochmals aufkochen und gieße es vorsichtig in das Mehl über die Ingredienzien, rühre, nachdem es ein wenig abgekühlt ist, mit dem Kochlöffel darin, menge das Kirschwasser darunter, schaffe unter beständigem Rühren das Mehl hinein, bis die Masse dick ist, und wirke alles mit der Hand zu einem festen, noch warmen Teig und verfahre im übrigen wie oben.

1580. **Honigbrötchen.** Leckerli au miel. 4 ganze Eier und 1 Eigelb werden in einer Schüssel geklopft, 500 Gr. gestoßener Zucker, 4 Gr. gestoßener Zimmt, 2 Gr. Nelkenpulver, 3 Eßlöffel voll (150 Gr.) guter Bienenhonig, sowie eine kleine Messerspitze (4 Gr.) Natron zugefügt und zusammen ½ Stunde schaumig gerührt. Dann werden 625 Gr. feines Mehl nach und nach hinein gesiebt, gut mit der Masse vermischt und diese dann einige Stunden, am besten über Nacht, zum Ruhen gestellt. Nun wird der Teig auf wenig Mehl bleistiftdick ausgewällt, mit einem kleinern Ring oder Trinkglas runde Plätzchen ausgestochen, diese mit leicht verklopftem Eiweiß, das mit einer Prise gestoßenem Zucker vermischt wurde, bestrichen, nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes und leicht mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und bei starker Hitze im Ofen rasch hübsch braun gebacken. — Diese Masse gibt etwa 70 bis 80 Stück.

1581. **Haselnußleckerli.** Leckerli aux noisettes. 500 Gr. rohe Haselnußkerne oder 250 Gr. rohe Mandeln und 250 Gr. Haselnußkerne, 400 Gr. feiner gestoßener Zucker, 15 Gr. Zimmt, ½ Deciliter Kirschwasser, nach Belieben die an Zucker abgeriebene Schale einer Citrone oder 50 Gr. feine Schokolade, 4 bis 5 Eiweiß, Zucker zum Streuen. — Mandeln und Haselnüsse lasse man, samt dem gestoßenen Zucker, 2 mal durch die Mandelmühle, wodurch sie am feinsten werden, lege sie auf das Wirkbrett und wirke sie mit dem (nicht geschwungenen) Eiweiß, dem Kirschwasser und den übrigen allfälligen Zuthaten zu einem Teig. Dann bestaube man das Brett mit Zucker, wälle den Teig darauf federkieldick aus, drücke ihn in den Holzmodel und zerschneide ihn. Dann lege man die Leckerli auf ein mit Butter bestrichenes Papier nicht zu nahe aneinander und backe sie langsam. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreiche man sie mittelst eines Pinsels mit zum schwachen Faden gekochten Zucker Nr. 1635, damit sie glänzend aussehen. Diese Masse gibt 45—50 Stück.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Andere Art. Es werden nur 2 Eiweiß genommen, jedoch dann 2 Eierschalen voll Wasser und 1 Deciliter Kirschwasser; im übrigen ist die Zubereitung die gleiche. — Diese Art Leckerli ist feiner als Nr. 1581, da die Leckerli, wenn sie richtig gebacken sind (nur bis sie außen eine dünne Kruste haben) innen noch ganz weich und dadurch sehr wohlschmeckend sind, jedoch ist Nr. 1581 zum längern Aufbewahren mehr zu empfehlen.

1582. Schokoladenleckerli. Leckerli au chocolat. 250 Gr. feiner, gestoßener Zucker werden mit 250 Gr. fein geriebenen Mandeln und 2 Löffeln voll Wasser aufs Feuer gegeben. Wenn der Zucker geschmolzen ist, werden 15 Gr. Ceylon-Zimmt, 50 Gr. geriebene Vanillenschokolade sowie ½ feingehackte Citronenschale beigefügt und alles auf dem Feuer verrührt bis eine zusammenhängende, klebrige Masse entstanden ist. Diese wird aufs Wirkbrett genommen und unter möglichst wenig Mehlstreuen zu Leckerli ausgewällt, mit Änisbrotformen ausgestochen und auf bestrichenem Blech bei ganz gelinder Wärme gebacken. Nach Belieben können sie, nach dem Erkalten, mit dünner Vanillenglasur Nr. 1620 überpinselt werden.

Dieselben können auch wie Marzipanleckerli Nr. 1583 gefüllt werden, was sie sehr wohlschmeckend macht. — Auch ist die Mandelfülle, die bei Mandelspeckkuchen Nr. 1515 angegeben ist, zum Füllen zu empfehlen.

1583. Marzipanleckerli. Massepain blanc. 500 Gr. süße Mandeln werden geschält, mit kaltem Wasser abgespült und mit 400 Gr. feingestoßenem Zucker zweimal durch die Mandelmühle genommen. Nun wird die Masse mit 1—2 Löffel voll Orangenblüten- oder Rosenwasser angefeuchtet in die Messingpfanne gegeben und auf schwachem Feuer so lange gerührt bis dieselbe mit dem Kochlöffel auf den Rücken der Hand gebracht nicht mehr klebt. Nun wird sie zum Erkalten in eine Schüssel angerichtet und hernach mit 100 Gr. Puderzucker vermengt. Dann werden auf Staubzucker 7 millimeterdicke Leckerli, die in Änisbrotformen gedrückt werden, ausgewällt, von einander geschnitten, auf bestrichene Bleche gelegt, bei ziemlicher Hitze im Ofen schnell gebacken bis sie oben ganz weiß und unten lichtgelb sind, heiß mit dünner Orangenblütenwasser- (Nr. 1621 b) oder Rosenwasserglasur (Nr. 1621 a) überstrichen und wenn etwas erkaltet sorgfältig vom Blech gehoben.

Gefüllte Marzipanleckerli. Die Leckerli werden halb so dick ausgewallt. Dann wird der glatte Boden mit dick eingekochter Aprikosen-, Himbeer- oder sonstiger heller Marmelade nicht ganz bis zum Rand bestrichen, der Deckel zuerst in ein Änisbrotmodell gedrückt,

darüber gelegt und im übrigen gleich verfahren. Wenn nötig, so werden die Leckerli nach dem Erkalten mit einem scharfen Messer noch hübsch eben geschnitten.

Rote Marzipanleckerli. Der Masse Nr. 1583 wird noch ein schwacher Eßlöffel voll Sandel, eine Messerspitze voll Zimmt und eine kleine Prise Nelkenpulver beigefügt. Wenn sie angerichtet und erkaltet ist, können noch 50 Gr. sehr feingeschnittener Citronat und Orangeat daruntergemengt werden. — Sie können mit dick eingekochter Himbeer- oder Johannisbeermarmelade gefüllt werden, was sie sehr wohlschmeckend macht.

1584. Zimmtstengelchen. Petits bâtons à la cannelle. 375 Gr. rohe Mandeln, 250 Gr. Zucker, 15 Gr. Zimmt, etwas Citronensaft oder 1 bis 2 Löffel Kirsch, 3 bis 4 Eiweiß. — Die Mandeln werden fein gerieben, auf dem Wirkbrett nebst Zucker und Zimmt mit dem Eiweiß, Citronensaft oder Kirsch zu einem Teig angewirkt. Diesen wälle man auf Zucker, welchen man auf das Brett streut, federkieldick aus, schneide davon kleinfingerslange und kleinfingersbreite Stäbchen, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, bestreiche sie mit Eiweißglasur Nr. 1632 und backe sie bei mäßiger Hitze.

Rote Zimmtstengelchen. 250 Gr. rohe Mandeln, 2 bis 3 Eiweiß, 250 Gr. Zucker, 15 Gr. Zimmt, etwas Citronensaft oder 1 bis 2 Löffel Kirsch, 1 Messerspitze voll Polus (Rötel). — Die Mandeln reibe man, menge auf dem Wirkbrett Zucker, Zimmt, Polus, Citronensaft oder Kirsch und Eiweiß darunter, wälle den Teig auf Zucker (nicht auf Mehl) federkieldick aus, schneide kleinfingerslange und kleinfingersbreite Stäbchen davon, backe sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech bei mäßiger Hitze und bestreiche sie, sobald man sie aus dem Ofen nimmt, mit zum schwachen Faden gekochten Zucker Nr. 1635 (sie sollen nicht weiß glasiert, sondern nur glänzend werden).

1585. Zimmtsterne. Etoiles à la cannelle. 1/2 Kilogr. rohe Mandeln, 1/2 Kilogr. Zucker, 4 Eiweiß, 30 Gr. Zimmt, Citronenschale, etwas Citronensaft oder 1 bis 2 Löffel Kirsch.

Die Mandeln reibe man fein, rühre Zucker und Eiweiß 1/2 Stunde, menge die Mandeln, Zimmt, Citronenschale und Saft oder Kirsch darunter, nehme den Teig auf das Wirkbrett und wälle ihn auf Zucker schwach kleinfingerdick aus, steche mit einem Blechförmchen Sterne aus, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes weißes Papier, bestreiche sie mit Eiweißglasur Nr. 1632 und backe sie bei mittlerer Hitze.

1586. Mandelbrötchen. Pains aux amandes. 250 Gr. feingesiebter Zucker,*) 250 Gr. geschälte, feingeriebene Mandeln, 250 Gr. feines Mehl, 125 Gr. gute, süße Butter, 1/2 Päckli Vanillin und 2 Eiweiß werden zusammengewirkt. Nun wird der Teig auf leicht mit Mehl bestaubtem Wirkbrett zu einer vorderarmstarken, breitgedrückten Rolle gedreht, aus welcher etwa bleistiftdicke Scheibchen geschnitten werden. Nachdem dieselben mit verklopftem Eiweiß, dem etwas gestoßener Zucker beigemischt wird, bestrichen, werden sie bei ziemlicher Hitze im Ofen rasch gebacken. Sie sollen oben noch fast weiß und unten lichtgelb sein.

Haselnußbrötchen. Gleiche Zubereitung, nur daß halb Mandeln und halb nach Nr. 89 geschälte Haselnüsse gebraucht werden.

1587. Abendstern. Pains aux amandes farcis. 180 Gr. geriebene Mandeln, 180 Gr. süße Butter, 180 Gr. Zucker, 2 ganze Eier, 375 Gr. Mehl, 1/2 Kaffeelöffel voll Zimmt, Citronenschale, etwas Citronensaft oder 1 bis 2 Löffel Kirsch.

Dieses alles wird zu einer festen Masse angewirkt, stark messerrückendick ausgewällt, Sterne ausgestochen, die Hälfte derselben mit Aprikosen oder sonstiger heller, dickeingekochter Fruchtmarmelade bestrichen, die andern Sterne darauf gelegt und auf einem mit Butter bestrichenen Blech bei mittlerer Hitze hellgelb gebacken. Sobald sie gebacken sind werden sie mit Citronen- oder Himbeerglasur Nr. 1619 oder 1623a oder Erbsenglasur glasiert. Zu Erbsenglasur rühre man Staubzucker mit ganz wenig Erbsensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Brei, dem man nach Belieben auch rote Farbe untermischt und die Sterne damit bestreicht.

1588. Muscheln. 1/2 Kilogr. Zucker, 1/2 Kilogr. geriebene rohe Mandeln, 15 Gr. Zimmt, 1 Messerspitze voll Nelkenpulver, etwas Citronensaft oder 1 bis 2 Löffel Kirsch, 4 Eiweiß. — Zucker, Mandeln und die Gewürze vermenge man mit Eiweiß, wälle den Teig auf Zucker dick aus, drücke ihn in die Muschelform und backe die Muscheln auf einem mit Butter bestrichenen Blech bei mittlerer Hitze.

1589. Braunes. Gâteaux au chocolat. 1/2 Kilogr. Zucker, 1/2 Kilogr. rohe Mandeln, 90 Gr. bittere Schokolade, 15 Gr. Zimmt, 2 Gr. Nelken, 3 bis 4 Eiweiß. — Die Mandeln erlese und reibe man, lege sie aufs Brett, vermische sie mit dem gestoßenen

*) Es ist am besten, die Mandeln samt dem gestoßenen Zucker 2 Mal durch die Mandelmühle zu nehmen, auf welche Weise sie am feinsten werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Zucker, der geriebenen Schokolade und dem Gewürz, mache in der Mitte eine Vertiefung, schlage die Eiweiß hinein und verbinde dies schnell zu einem festen Teig, welchen man auf Zucker kleinfingersdick auswällt, mit Blechförmchen beliebige Figuren (Stern, Herz, Halbmond) aussticht, dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Backblech nicht zu nahe aneinander legt und bei schwacher Hitze einige Minuten mehr trocknet als bäckt.

Andere Art. 1/2 Kilogr. Zucker, 1 1/8 Kilogr. ungeschälte Mandeln, 200 Gr. bittere Schokolade, 4 bis 6 Eiweiß. — Gleiche Zubereitung wie im vorhergehenden Rezept.

Billigere Herstellung: 250 Gr. rohe Mandeln, 1/2 Kilogr. Zucker, 100 Gr. feingestoßenes und gesiebtes Weißbrot oder Mehl, 15 Gr. Zimmt, 60 Gr. geriebene Schokolade, 4 Eiweiß. Angegebene Bestandteile mische man untereinander, und wirke sie mit dem Eiweiß zu einem Teig und verfahre nach Nr. 1589.

1590. Schokoladenbrötchen. Pains au chocolat. 1/2 Kilogr. ungeschälte Mandeln, 1/2 Kilogr. Zucker, 125 bis 150 Gr. Schokolade, 8 Gr. Zimmt, 4 bis 5 Eiweiß. — Mandeln und Zucker, beides gestoßen, die geriebene Schokolade und den Zimmt vermenge man in einer Schüssel mit dem zu festem Schnee geschwungenen Eiweiß, wälle den Teig auf Zucker schwach kleinfingersdick aus, steche mit Blechförmchen beliebige Figuren aus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech nicht zu nahe aneinander und backe sie bei schwacher Hitze.

1591. Makronen. Macarons. 400 Gr. süße und 10 Gr. bittere Mandeln werden geschält, mit frischem Wasser abgespült, gut abgetrocknet und mit 400 Gr. feingestoßenem Zucker*) durch die Mandelmühle genommen. Nun werden noch 300 Gr. feiner Zucker, sowie der Schnee von 8 Eiweiß und etwas an Zucker abgeriebene Citronen- oder Orangenschale beigefügt, alles in eine Messingpfanne auf schwaches Feuer gegeben und so lange gerührt, bis die Masse recht heiß ist. Nun wird sie in eine Schüssel angerichtet, 1 Kaffeelöffel voll Kirsch oder Citronensaft beigefügt und auf doppeltes weißes Papier mit einem jedesmal in kaltes Wasser getauchten Kaffeelöffel runde Häufchen gesetzt, bei mittlerer Hitze rasch gebacken, wobei sie oben lichtgelb, schön glänzend, unten leicht hellbraun und innen noch ganz weich sein sollen, welche Eigenschaften bei genauer Ausführung des Rezeptes nicht fehlen werden. — Um sie vom Papier zu lösen, wird dasselbe auf der untern Seite mit Wasser befeuchtet, worauf sich die Makronen nach einigen Minuten leicht wegnehmen lassen.

*) Siehe Anmerkung auf Seite 510.

1592. Pariser Makronen. Macarons à la Parisienne. 250 Gr. geschälte, mit frischem Wasser abgespülte und gut abgetrocknete Mandeln werden mit 250 Gr. feingestoßenem Zucker*) zweimal durch die Mandelmühle genommen. Dann werden sie auf beliebige Weise mit etwas Vanillin, an Zucker abgeriebener Citronen- oder Orangenschale gewürzt, mit einem Eiweiß angefeuchtet und mit dem Kochlöffel so lange geknetet, bis eine klebrige, zusammenhängende Masse entsteht. Dann werden 2 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, unter die Masse gemengt, diese mit einem jedesmal in Wasser getauchten Kaffeelöffel auf doppeltes weißes Papier zu kleinen Häufchen aufgesetzt, in der Mitte mit einer halben, geschälten Mandel garniert und im heißen Ofen rasch lichtgelb gebacken und heiß mit sehr dünner Vanillenglasur No. 1620 überstrichen.

1593. Mandel-Zwiebäckchen. 375 Gr. Zucker, 250 Gr. ungeschälte, geschnittene Mandeln, Schale von ½ Citrone, 60 Gr. Citronat oder Orangeat, 375 Gr. Mehl, 6 Eier. — Die Eier rühre man mit dem Zucker und der Citronenschale eine starke ½ Stunde, füge dann die Mandeln und Orangeat bei und rühre das Mehl darunter, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Zwiebackform oder Papierkapsel, oder formiere einen langen schmalen Wecken daraus, den man oben mit Eigelb bestreicht, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backe ihn ½ Stunde bei guter Hitze. Tags darauf, oder sobald das Gebackene ganz erkaltet ist, schneide man es in Schnitten, lege dieselben flach nebeneinander auf ein Backblech und bähe sie rasch bei guter Hitze. Diese Masse gibt 2 kleinere Zwiebackbrotformen voll und etwa 55 Stück.

Billigere Herstellung: Man nehme bloß 125 Gr. Mandeln und 1 Eigelb oder 1 Eiweiß weniger.

1594. Christbrot. 250 Gr. rohe Mandeln, 160 Gr. Zucker, 8 Gr. Zimmt, etwas Citronensaft oder 1 Löffel voll Kirsch, 2 Eiweiß. — Die feingestoßenen Mandeln vermenge man mit dem Zucker und Zimmt, verbinde dies mit den zu einem festen Schnee geschwungenen Eiweiß, lege die Masse, je 1 schwachen Kaffeelöffel voll, auf Papier und backe sie bei mittlerer Hitze; man löse sie, wie Makronen, vom Papier ab.

Christbrot andere Art. ½ Kilogr. Mandeln, ½ Kilogr. Zucker, 6 Eiweiß, ½ Citrone, 1 Gläschen Kirschwasser und nach Belieben etwas Zimmt. Gleiche Zubereitung wie oben.

---

*) Siehe Anmerkung auf Seite 510.

1595. Croquants. 250 Gr. Mehl, 250 Gr. rohe Mandeln, 250 Gr. Zucker, Schale von ½ Citrone, einige Tropfen Citronensaft oder 1 bis 2 Löffel Kirsch, 3 bis 4 Eier, eine kleine Prise Salz. — Das gesiebte Mehl lege man nebst dem Zucker in einem Ring auf das Wirkbrett, füge die geriebene Citronenschale und die länglicht grob geschnittenen Mandeln dazu und wirke dies mit den Eiern zu einem festen Teige, welchen man in eine ziemlich lange Rolle rollt, kleine Stückchen davon abschneidet und solche zu kleinfingerlangen Stengelchen formt. Man lege diese nicht zu nahe aneinander auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, bestreiche sie mit Eigelb, welches mit Zucker vermischt worden, und backe sie bei mittlerer Hitze gelb.

Billigere Herstellung: Man nehme bloß 125 Gr. Mandeln und 1 Eigelb oder 1 Eiweiß weniger.

Croquants auf dem Feuer zubereitet. 250 Gr. gestoßener Zucker, 1 Eßlöffel voll Honig, 250 Gr. rohe, würfelig geschnittene Mandeln, 250 Gr. Mehl, Schale von ½ Citrone. — Den Zucker röste man in der Pfanne bis er flüssig ist, füge den Honig bei, koche den Zucker samt Honig auf, rühre die Mandeln hinein und menge schnell das Mehl und die Citronenschale darunter. Hierauf nehme man den Teig auf das Wirkbrett und formiere als heiß kleinfingerslange Stengelchen davon, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie bei mittlerer Hitze. — Statt den Zucker zu rösten, koche man ihn in 1 Deciliter Wasser zum Bruch Nr. 1638 (siehe Tabletten) und verfahre im übrigen wie oben.

1596. Brauner Nougat oder Croquandeau. 250 Gr. Zucker, 250 Gr. geschälte Mandeln. — Den gestoßenen Zucker feuchte man mit einigen Tropfen Citronensaft an, röste ihn auf starkem Feuer bis er flüssig und hellbraun ist, thue die fein würfelig gehackten, gut erwärmten Mandeln dazu und röste sie ein wenig mit; dann schütte man dies auf einen mit Butter oder Öl bestrichenen Stein oder auf ein ebenfalls bestrichenes Blech, formiere, so lange die Masse noch warm und weich ist, Croquants (längliche Würstchen) mit Hilfe von 2 ebenfalls mit Öl bestrichenen Messern daraus oder man schütte von der ebenfalls noch warmen Masse in mit Öl ausgestrichene melonenartige Formen nur so viel, daß der Boden und die Seitenwände damit bedeckt sind, indem die Masse mit einer abgeriebenen Citrone gleichmäßig verteilt wird. Wenn dieselbe erkaltet ist, so werden die Melonen umgestürzt und nach Belieben mit Eiweißglasur Nr. 1624 verziert.

1597. Anisschnitten. Tranches d'anis. 250 Gr. Zucker, 6 Eigelb, 1 bis 2 Eßlöffel voll Anis, nach Belieben etwas gehackte Citronenschale oder einige Tropfen Citronenöl, 6 Eiweiß, 250 Gr. Mehl. — Man rühre die Eigelb und den Zucker ungefähr ½ Stunde schaumig, füge den Anis bei und menge den festen Schnee der Eiweiß nebst dem gesiebten Mehl leicht darunter, schütte die Masse in eine mit Butter bestrichene lange Form, oder setze sie in zwei langen Riemen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backe sie bei ziemlich starker Hitze gelb; dann nehme man sie aus der Form oder vom Blech und schneide sie, nachdem sie erkaltet oder besser erst andern Tags in nicht zu dünne Schnitten, lege dieselben neben einander auf ein Backblech und bähe sie rasch bei starker Hitze auf beiden Seiten gelb.

1598. Citronenbrötchen. Pains aux citrons. 250 Gr. Zucker, 2 Eigelb und 2 ganze Eier, 30 bis 60 Gr. Citronat, 30 bis 60 Gr. Orangeat, nach Belieben etwas feingehackte Citronenschale, 300 Gr. feines Mehl. — Die Eier, der Zucker und der feingewiegte Citronat und Orangeat werden während ½ Stunde schaumig gerührt. Dann wird etwa 1 Löffel voll Citronensaft und das Mehl darunter gemengt. Nun werden mit mehliger Hand eigroße Kugeln ausgerollt, diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit leicht verklopftem Eiweiß bestrichen und bei mäßiger Hitze schön gelb gebacken.

1599. Gâteaux de Milan (Mailänderli). 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 3 bis 4 Eier, ½ Kilogr. Mehl, Schale von einer Citrone, 1 Eßlöffel Citronensaft. — Man rühre die Butter schaumig, füge den Zucker samt Citronenschale und Saft und nach und nach die Eier bei bis die Masse sehr luftig ist; dann rühre man das Mehl dazu, wirke den Teig noch auf dem Brett zusammen, stelle ihn, wenn möglich einige Stunden oder über Nacht an die Kühle, wälle ihn nicht zu dünn aus, steche mit Blechförmchen beliebige Figuren aus (Stern, Herz, Halbmond), lege dieselben nicht zu nahe aneinander auf ein Backblech, bestreiche sie mit Eigelb, das mit Honig oder Zucker vermischt worden, und backe sie bei mittlerer Hitze. — Es ist zu beachten, daß nicht Mehl auf den ausgestochenen Figuren liegt, sonst löst sich das Eigelb wieder los.

Billigere Herstellung: Man nehme nur 125 Gr. Butter.

Mailänderli mit Mandeln. 250 Gr. Butter, 125 Gr. geriebene Mandeln, 250 Gr. Zucker, 3 bis 4 Eier, ½ Kilogr. Mehl, Schale von einer Citrone. — Man verrühre die Butter

mit den Mandeln und verfahre im übrigen wie bei Nr. 1599. Es können auch nur Eigelb verwendet werden, nur muß dann die doppelte Zahl wie angegeben wurde, genommen werden.

1600. Vanille-Bretzel. Bricelets à la vanille. 200 Gr. gute, frische Butter, 100 Gr. gestoßener Zucker, 300 Gr. Mehl, 2 Eiweiß und 1/2 Päckli Vanillin werden zu einem Teig zusammengewirkt. Nun werden hieraus nußgroße Stücke abgestochen, bleistiftdicke, etwa 22 Centimeter lange Stengelchen gerollt, diese zu Bretzeln zusammengelegt, auf reine Bleche gelegt, etwas breit gedrückt, bei mittlerer Hitze schön hellgelb gebacken und noch heiß mit Vanilleglasur Nr. 1620 bestrichen.

1601. Große Mailänder. 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 3 bis 4 Eier, 1/2 Kilogr. Mehl, Schale von einer Citrone, 1 Messerspitze voll Triebsalz (Ammonium), Hagelzucker. — Man bereite den Teig wie zu den kleinen Gâteau de Milan Nr. 1599, wälle ihn ziemlich dünn, steche ihn mit einem gezackten Ring aus, bestreiche die Scheiben mit Eigelb, tauche sie in Hagelzucker, lege sie auf ein Backblech und backe sie bei mittlerer Hitze.

Billigere Herstellung: Man nehme bloß 125 Gr. Butter.

1602. Schenkelein. Zu etwa 60 Stück 60 bis 125 Gr. süße Butter, 250 Gr. Zucker, eine halbe abgeriebene Citronenschale, 1 bis 2 Löffel voll Kirsch oder 1 Eßlöffel voll Citronensaft, 4 bis 5 Eier, 1/2 Kilogr. Mehl. — Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Citronenschale, eine kleine Prise Salz und ein Ei nach dem andern zugefügt, die Masse während 20 Minuten schaumig gerührt und das gesiebte Mehl beigefügt. Diesen Teig lasse man 1/2 Stunde oder länger (am besten über Nacht) an einem kühlen Ort fest werden. — Hierauf schneide man ihn in 8 gleich schwere Teile, rolle einen jeden unter den Händen zu einer kleinfingersdicken Rolle von 75 Centimeter Länge überall gleichmäßig dick aus, schneide fingerslange Stücke (Schenkelein) davon ab und backe sie in heißer Butter oder Backfett Nr. 40a schwimmend nicht zu rasch hellbraun.

Nach Belieben können noch 60 bis 125 Gr. geschälte, geriebene Mandeln beigefügt werden. — Butter, Zucker, Citrone und Mandeln rühre man 1/2 Stunde mit den Eiern zu einer schaumigen Masse und verfahre im übrigen wie oben.

1603. Katzenzungen. Langues de chat. 5 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und abwechselnd 250 Gr. gesiebtes, feines Mehl, sowie 1/4 Liter geschlagener Rahm und eine Messer-

spitze voll Vanillin damit vermengt. Nun werden 250 Gr. gestoßener Zucker beigefügt, durch den Spritzsack oder durch eine weiße Papierdüte auf ein mit Wachs bestrichenes Blech in ziemlicher Entfernung fingerlange Streifen gespritzt, dieselben in ziemlich heißem Ofen schnell gebacken, wobei sie innen hellgelb und außen einen hellbraunen Rand haben sollen. Sie werden dann mit einem breiten Messer sorgfältig vom Blech gehoben und auf eine flache Platte gelegt. — Anstatt Rahm können auch 2 Deciliter Milch mit 50 Gr. leicht erwärmter Butter vermischt angewandt werden. Erstere Art ist jedoch die feinere.

1603a. Palets de dames. Anstatt längliche Streifen zu dressieren, werden kleine Häufchen, die sich dann zu flachen Scheiben ausbreiten, aufgesetzt und in gleicher Weise wie die Katzenzungen gebacken. Es ist dies ein ergiebiges, leicht zu bereitendes, schmackhaftes Konfekt, das längere Zeit in einer Blechbüchse aufbewahrt werden kann. Obige Masse gibt etwa 90 bis 100 Stück.

1603b. Hobelspähne. Von der in Nr. 1603 angegebenen Masse werden etwa 15 Centimeter lange Streifen aufgesetzt. Sind dieselben gebacken, wie im vorhergehenden Rezept angegeben, so wird ein Streifen nach dem andern vom Blech genommen, rasch über ein dünnes Holz oder über einen Stahl gedrückt, was aber sehr schnell geschehen muß, da die Masse, wenn erkaltet, spröde und hart wird. Es ist gut, wenn 2 Personen einander helfen.

1604. Kastanienschenkelein. 250 Gr. gestoßener Zucker, 1/2 Paketchen Vanillin, 250 Gr. geschwellte und durchgetriebene oder im Mörser gestoßene Kastanien, 125 Gr. süße Butter, 1 Löffel Citronensaft oder Kirsch, 250 Gr. Mehl, 4 bis 5 Eier. — Vanillin, Zucker und Eier werden während einer halben Stunde schaumig gerührt, die Kastanien samt dem Citronensaft oder dem Kirschwasser darunter gemischt, die flüssig gemachte Butter beigefügt, dann das Mehl. Diese Masse stelle man einige Stunden oder über Nacht an einen kühlen Ort zum Festwerden und bereite dann Schenkelein davon wie bei Nr. 1602 angegeben, welche man schwimmend in nicht zu sehr heißer Butter bäckt.

1605. Große S. 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 3 bis 4 Eier, 1/2 Kilogr. Mehl, Schale von einer halben Citrone, 1 Messerspitze voll Triebsalz (Ammonium). — Man bereitet den Teig auf gleiche Weise wie zu Schenkelein Nr. 1602, rolle ihn in eine lange Rolle aus, schneide 15 Gr. schwere Stückchen davon ab, rolle diese wieder in 2 fingerslange Stengelchen, indem man die

beiden Enden spitz zurollt; lege dieselben schräg, doch nicht zu nahe aneinander auf ein Backblech, biege die beiden äußersten Spitzen ein wenig um, so daß sie ein langes S bilden, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie bei ziemlich starker Hitze.

1606. Kleine S. Den Teig bereite man wie oben, lasse jedoch Triebsalz weg, rolle schwach 2 fingerslange Stengelchen, lege sie auf ein Backblech, biege sie in S-Form, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie bei mittlerer Hitze.

Billigere Herstellung: Man nehme bloß 125 Gr. süße Butter und verfahre wie oben.

1607. Englische Bisquit. Biscuit anglais. 50—100 Gr. süße Butter, 125—200 Gr. gestoßener, gesiebter Zucker, 2 Eier, ½—1 Päckli Vanillin, 1 Messerspitze voll Natron, 6 Löffel voll Rahm, 440 Gr. feinstes Mehl. — Die Butter wird weiß gerührt, Zucker, Eier, Vanillin, Natron zugefügt und alles während 20 Minuten schaumig gerührt. Nun wird der Rahm (in Ermanglung Milch, in welchem Fall 15 Gr. Butter mehr genommen werden) darunter gemengt, sowie das Mehl hineingeschafft, der Teig leicht gewirkt und über Nacht an die Kühle gestellt. Hernach wird er messerrückendick ausgewällt. Dann wird das Reibeisen mit der rauhen Seite schnell daraufgedrückt, um den Teig zu façonnieren, mit einem kleinen, runden Ring oder Trinkglas runde Plätzchen ausgestochen, auf ein Blech gelegt und im ziemlich heißen Ofen lichtgelb gebacken. Diese Masse gibt etwa 70 bis 80 Stück.

1608. Anisbrötchen (Springerlein). 460 bis 500 Gr. sehr feines, auf dem Ofen ausgetrocknetes, gesiebtes Mehl, ½ Kilogr. feingestoßenen, gut getrockneten Zucker, 4 große oder 5 mittelgroße Eier, 2 Eßlöffel voll erlesenen Anis, nach Belieben 2 Eßlöffel voll Kirsch, damit sie schöner aufgehen und den oft unangenehmen Eiergeschmack verlieren. — Die Eier rühre man nach und nach in den Zucker und Anis, rühre hernach noch ½ Stunde darin, daß die Masse luftig wird, füge das Kirschwasser bei, dann schaffe man das Mehl darunter, wirke den Teig auf dem Wirkbrett bis alles gut verbunden ist, wälle ihn auf Mehl nicht zu dünn aus, steche mit Blechförmchen beliebige Figuren aus, lege dieselben nicht zu nahe aneinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech, stelle sie 24 Stunden oder über Nacht an einen warmen Ort, daß sie oben trocknen (doch nicht auf den Ofen), und backe sie bei schwacher Hitze. Es ist gut, vorher eine Probe zu machen, ehe man sie backen will; bekommen sie nicht Füßchen, so lasse man sie noch einige Stunden stehen. — Statt den Teig mit Blechförmchen auszustechen, kann man solchen

auch mit Holzmodeln ausdrücken. Um ihnen oben eine hübsche, weiße Farbe zu geben, werden sie vor dem Backen ganz leicht mit Puderzucker oder mit Mehl besiebt, welches nach dem Backen wieder weggeblasen und mit einem reinen Tuche noch leicht weggerieben wird.

1609. Anisbrötchen ohne Eier. 3/4 Kilogr. Zucker, 2 Deciliter Wasser, 2 Eßlöffel voll erlesenen Anis, 875 Gr. Mehl. — Mehl und Zucker sollen ebenfalls gut ausgetrocknet und gesiebt sein. Den Zucker nebst Anis verrühre man einige Minuten mit dem Wasser, schaffe das Mehl darunter, wirke es noch ein wenig auf dem Brett und verfahre im übrigen wie oben.

1610. Kräbeli. 1/2 Kilogr. Mehl, 1/2 Kilogr. Zucker, Schale und Saft einer Citrone, 2 Eßlöffel voll gestoßenen Anis, 3—5 Eier. Zucker, abgeriebene Citronenschale und Saft nebst dem Anis rührt man 10 Minuten, füge das Mehl bei und wirke diesen Teig auf dem Wirkbrett zu einem Stück zusammen. Von diesem formiere man eine lange Rolle, schneide 8 Gr. schwere Stückchen davon ab, rolle sie in kleinfingerslange Stengelchen, mache auf einer Seite derselben 3 bis 4 kleine Einschnitte, lege sie in Hufeisenform auf ein mit Butter bestrichenes Blech, die aufgeschnittene Seite nach außen und backe sie bei mittlerer Hitze. — Es ist dieses ein sehr billiges und schnell zu bereitendes Konfekt. Liebt man Gewürz darin, so nehme man 1 Messerspitze voll Nelkenpulver, 1 Eßlöffel voll Zimmt und etwas gehackten Orangeat und Citronat darunter.

1611. Harte Zuckerbrot. 1/2 Kilogr. Zucker, 6 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone oder 1/2 bis 1 Päckchen Vanillin, 460 Gr. Mehl, 1 bis 2 Löffel Citronensaft oder Kirsch. — Man rühre die Eier, eines nach dem andern in den Zucker, füge den Citronensaft oder das Kirschwasser bei damit sie schöner aufgehen und fahre hernach fort zu rühren bis die Masse schaumig ist, siebe dann das Mehl langsam hinein und verrühre es gut, setze diese Masse löffelvollweise oder durch den Spritzsack nicht zu nahe aneinander auf ein mit einem weißen Papier ausgelegtes Blech, bestreue sie mit Zucker, lasse sie mehrere Stunden oder über Nacht stehen und backe sie bei mittlerer Hitze, feuchte das Papier auf der untern Seite etwas an und löse die Zuckerbrötchen nach einigen Minuten sorgfältig von demselben. — Um den Teig zu verfeinern können noch 2 Eigelb mehr genommen werden.

1612. Leichte Zuckerbrot (Maultäschli). 125 Gr. Zucker, 4 Eigelb, die abgeriebene Schale einer Citrone, 125 Gr. Mehl, 3 Eiweiß. — Man rühre ein Eigelb nach dem andern in

den Zucker nebst Citronenschale, siebe dann das Mehl unter Rühren hinein, mische den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß darunter und fülle die Masse in den Spritzsack, an welchen man ein enges Röhrchen steckt. Ein weißes Papier wird auf das Backblech gelegt, die Masse in länglichter Form (in der Mitte schmal, an den beiden Enden etwas breiter), darauf dressiert, mit Zucker bestreut und bei schwacher Hitze gebacken. — Man kann sie auch rund aufsetzen.

1613. Schäumli. Man schlage 4 Eiweiß zu festem Schnee Nr. 86, menge 250 Gr. Zucker mit Vanillegeschmack sehr leicht darunter, fülle die schaumige Masse in den Spritzsack mit engem Röhrchen und drücke damit auf Papier kleine, spitze Zeltchen, bestreue sie mit Zucker, welchen man jedoch wieder abschüttelt, lege das Papier auf ein Backblech und backe (trockne) sie bei ganz schwacher Hitze 2 Stunden. Sie sollen weiß bleiben. — Wenn der Schnee nicht fest genug, oder beim Zumischen des Zuckers zu stark gerührt worden, auch wenn die Ofenhitze zu stark ist, so zerlaufen sie.

1614. Schokoladenschäumli. 250 Gr. Puderzucker, 200 Gr. süße und 50 Gr. bittere Schokolade, 2 Eiweiß. — Der Zucker wird mit dem Eiweiß vermischt. Dann wird die Schokolade leicht erwärmt, darunter gemengt und der Teig erkalten gelassen. Dann wird er auf Staubzucker ausgewallt, mit kleinen Blechförmchen ausgestochen und bei schwacher Hitze im Ofen mehr getrocknet als gebacken. Es ist dies ein leicht zu bereitendes und delikates Konfekt, das nicht so viel Übung erfordert wie das nachfolgende Rezept.

Andere Art. 60 Gr. bittere, geriebene Schokolade, 125 Gr. gestoßenen Zucker mische man behutsam unter den festgeschlagenen Schnee von 2 Eiweiß, setze kleine spitze Zeltchen kaffeelöffelvollweise oder mittelst des Spritzsackes auf Papier und backe sie wie Nr. 1613.

1615. Mandelschäumli. 250 Gr. geschälte Mandeln, 250 Gr. Zucker, 5 Eiweiß. Die dünnblättrig geschnittenen Mandeln röste man mit 40 Gr. Zucker hellgelb, schlage die Eiweiß zu einem festen Schnee, mische den Zucker und die erkalteten Mandeln darunter, setze je einen Kaffeelöffel voll auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backe sie wie obige.

1616. Hippen. Gauffrettes. 125 bis 200 Gr. süße Butter, 125 Gr. feiner, gestoßener Zucker, 4 Eier, etwas Zimmt und Citronenschale, 250 Gr. Mehl. — Die Butter wird schaumig gerührt, dann wird der Zucker, die Eier, der Zimmt und Citronen-

schale beigefügt und alles während 20 Minuten schaumig gerührt. Nun wird das Mehl darunter gemischt. Dann wird das Hippeneisen heiß gemacht, ein Kaffeelöffel voll von der Masse hineingeleert, das Eisen zugeklappt, die Hippe auf ruhigem Feuer auf beiden Seiten hübsch hellbraun gebacken, aus dem Eisen genommen und schnell über ein dünnes Holz gebogen. — Diese Masse gibt 60 bis 80 Stück. Die Hippen werden an trockenem Orte, womöglich in Blechbüchsen aufbewahrt.

1617. Bricelets. 250 Gr. süße Butter, 250 Gr. gestoßener, gesiebter Zucker, 3 bis 4 Eier, eine kleine Prise Salz, eine Messerspitze voll Vanillin oder etwas an Zucker abgeriebene Citronenschale, 1/2 Kilogr. feines Mehl. — Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker sowie ein Ei nach dem andern und die gewünschte Würze beigefügt und die Masse während 20 Minuten schaumig gerührt. Nun wird das Mehl darunter gemengt. Dann werden mit mehliger Hand schwach nußgroße Kügelchen geformt, diese in das mit einer Speckschwarte gut eingefettete Briceleteisen gelegt und bei mäßigem Kohlen- oder Gasfeuer hübsch hellgelb gebacken. Diese Masse gibt 125 bis 140 Stück.

Billigere Art. Es können auch nur 150 bis 200 Gr. Butter genommen werden.

1618. Glasierte Kastanien. Marrons glacés. 1/2 Kilogr. große Kastanien, 1/2 Kilogr. Zucker, 1 Stengelchen Vanille. — Man mache auf der flachen Seite der Kastanien einen Querschnitt durch die braune Schale, koche sie dann im Wasser weich und schäle sie sorgfältig aus beiden Schalen, ohne sie zu brechen. Hierauf koche man den Zucker mit 1 Glas Wasser und Vanille zum Syrup und gieße ihn über die Kastanien. Den andern Tag koche man den Zucker mit der Vanille und ein wenig Wasser abermals zu Syrup und gieße ihn wieder über die nebeneinander gelegten Kastanien und wiederhole dies noch 1 bis 2 Mal. Endlich koche man den Zucker mit etwas Wasser aber ohne Vanille zum starken Faden, lege die Kastanien hinein, gieße sie, sobald der Zucker kalt ist, auf ein Sieb, auf welchem sie trocknen und rangiere dann die schön glänzenden Kastanien auf einer Kompotiere.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg