Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Dreiunddreißigster Abschnitt. Zuckerglasuren zu Torten und anderem Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Dreiunddreißigster Abschnitt.

Zuckerglasuren zu Torten und anderem Backwerk.*)

1619. Citronenglasur. Zu einer mittelgroßen Torte presse man den Saft von einer halben Citrone nebst ganz wenig Wasser (am besten ist es letzteres nur tropfenweise beizufügen, damit der Guß nicht zu dünn werde) in 125 bis 150 Gr. Staubzucker, reibe etwas Citronenschale an Zucker ab, schabe den Citronenzucker ab, vermenge ihn ebenfalls damit und rühre alles schön glatt zu einem dickfließenden Brei. Die zu glasierende kalte Torte lege man auf eine passende Tortenplatte, gieße die Glasur darauf und streiche sie mit einem großen Tranchiermesser oder mit einer Schindel gleichmäßig darüber und trockne sie oder stelle sie vor einen heißen Ofen zum Trocknen. — Die Torte kann so aufgetragen oder überdies noch mit Früchtengelee 1626, Eiweiß- oder Schokoladenglasur verziert werden (siehe Nr. 1623 und 1624).

1620. Vanilleglasur. 125 bis 150 Gr. Staubzucker und 1 Löffel voll Vanillin Nr. 94a rühre man mit zwei Löffeln voll Wasser zu einem dicken Brei an und verwende diese Glasur zum Glasieren von Torten, indem man sie mittelst eines Messers, eines Pinsels oder einer Schindel wie oben, über solchen glatt streicht und trocknet.

1621. Kirschwasserglasur. Zu einer mittelgroßen Torte rühre man 125 bis 150 Gr. Staubzucker mit ganz wenig Wasser an, füge 1 bis 2 Eßlöffel voll Kirschwasser bei, streiche sie auf die erkaltete Torte und lasse sie in gelinder Wärme trocknen.

1621a. Rosenwasserglasur. Gleiche Zubereitung wie bei Vanillenglasur (Nr. 1620), nur daß die Glasur mit etwas Rosenwasser gewürzt wird.

1621b. Orangenblütenglasur. Gleiche Zubereitung wie bei Vanillenglasur (Nr. 1620), nur daß die Glasur mit etwas Orangenblütenwasser gewürzt wird.

1622. Punschglasur. Wie obige, statt Kirschwasser nehme man Rum oder Cognac; ein wenig Wasser darf nicht weggelassen werden.

*) Die sieben ersten Glasuren sind Wasserglasuren. Staubzucker ist so fein wie Mehl, durch ein Seidensieb gesiebt, in größern Spezereihandlungen und Konditoreien zu haben. — Mit gewöhnlichem gestoßenem Zucker können keine Glasuren bereitet werden.

1622a. Orangenglasur. 125 bis 150 Gramm Puderzucker, etwas an Zucker abgeriebene Orangenschale, 1/2 Eiweiß, einige Tropfen Citronensaft und soviel Orangensaft (gesiebter), bis die Glasur die gewünschte Dicke hat, was ungefähr 2 Löffel voll erfordert. Zubereitung wie bei Citronenglasur, nur daß anstatt Wasser noch 1/2 Eiweiß angewandt wird.

1623. Schokoladeglasur. Bittere Schokolade stelle man mit etwas Wasser in ein Pfännlein in den heißen Ofen; wenn sie geschmolzen ist, rühre man mit Vanille gestoßenen Zucker Nr. 94 oder etwas Vanillin Nr. 94a darunter, gieße sie auf eine Torte und streiche sie mit dem Messer glatt.

1623a. Himbeerglasur. Gleiche Zubereitung wie bei Vanillenglasur Nr. 1620. Anstatt mit Wasser wird der Puderzucker mit schön rotem Himbeersaft angerührt.

1624. Eiweißglasur zu Verzierungen. 125 Gr. Puderzucker rühre man mit einem Eiweiß etwa 20 Minuten schaumig, träufle dann einige Tropfen Holzessig hinein, damit die Glasur gesteht und rühre sie noch fort bis sie steif ist. Dann fülle man ein kleines Papierkornet zur Hälfte damit, schließe es zu, schneide ein wenig von der untersten Spitze weg und mache damit beliebige Verzierungen auf glasierte Torten oder Konfekt. Damit sich auf dieser Glasur während des Gebrauchs keine Kruste bildet, deckt man über das Schüsselchen, in welchem sich solche befindet, ein ausgedrücktes nasses Tüchlein oder nasses Papier.

1625. Schokoladeglasur zu Verzierungen. Man lasse bittere Schokolade ohne Wasser zergehen, rühre mit Vanille gestoßenen Zucker darunter und verwende sie wie Eiweißglasur. Zu bemerken ist hiebei, daß man diese Glasur in gelinder Wärme stehen hat, da sie sonst hart wird.

1626. Gehackte Früchtengelee zu Verzierungen. Mit dem Messer gehackte Früchtengallerte Nr. 1721 bis 1725 oder eingemachtes Hagebuttenmark Nr. 1718 fülle man wie Eiweißglasur Nr. 1624 in Papierkornets und mache damit beliebige Verzierungen auf glasierte Torten.

1627. Ganz eingemachte Früchte. Man schneide solche in beliebige Formen und lege sie z. B. in schöner Zeichnung als Milieu und Bord auf eine beliebig glasierte Torte.

1628. Kandierte Früchte. Kandierte Früchte lege man ganz oder zerschnitten als Verzierung auf Torten, gewöhnlich feuchtet man sie mit Wasser an, damit sie frischer aussehen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1629. Das Zuckerstreuen auf Torten statt Glasur und Verzierung. Man lege eine Papierschablone mit Blumenkranz oder Rosette auf eine Torte, welche man ohne Glasur und Verzierung geben will, streue dicht feingestoßenen, am besten gesiebten Staubzucker darüber und hebe die Schablone sorgfältig weg, ohne die Zeichnung zu verwischen.

1630. Hagelzucker. Besteht aus kleinen Zuckerkörnchen gleicher Größe. Gestoßenen Zucker siebe man durch ein feines Sieb, so daß der grobe zurückbleibt, der dann durch ein gröberes Sieb mit Löchern von der Weite einer dicken Stricknadel gesiebt wird.

Man kann diesen Zucker rot, grün, gelb, blau oder braun färben, indem man die pulverisierte unschädliche Farbe dazu mit giftfreiem Spiritus (Weingeist) verdünnt, mit dem Zucker recht verrührt, in gelinder Wärme trocknet und dann nochmals siebt. — Man gebraucht diesen Zucker meist zum Streuen von verschiedenem Backwerk; gefärbt wird er zu verziertem Dessert oder auch auf Torten verwendet.

1631. Gekochte Glasur für Basler Leckerli oder beliebiges Dessert. Man koche 500 Gr. weißen Zucker mit 4 Deciliter Wasser zum starken Faden, siehe Nr. 1635, stelle ihn ab und verwende ihn sogleich, indem man eine Bürste oder Pinsel in denselben taucht und auf das betreffende Backwerk streicht. Zu Leckerli wird eine Bürste genommen. Wird das Backwerk nach Verlauf von 3 Minuten nicht weiß, so kocht man den Zucker stärker ein und probiert wieder.

1632. Kalte Glasur für kleines Backwerk. In ein zerrührtes Eiweiß rühre man so viel Puderzucker, bis man einen dickfließenden Brei erhält, rühre ihn 15 bis 20 Minuten und bestreiche damit kleines Konfekt vor oder nach dem Backen, z. B. Zimmtstern, Zimmtstengel, Spanischbrötchen ꝛc.

Vierunddreißigster Abschnitt.

Das Läutern und Kochen des Zuckers.

1. Abteilung.

1633. Zucker zu läutern. Zu 1 Kilogr. Zucker 4 Deciliter Wasser, 1 Eiweiß. — Man setze Zucker und Wasser auf das Feuer, gieße, wenn es kocht, ein mit 2 Deciliter Wasser zu