

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

f. Leckerle.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

lezt macht man noch $1\frac{1}{8}$ Liter Honig heiß und gießt es darüber. Nochmals tüchtig geschafft, ausgewallt, mit Lebkuchenformen ausgestochen.

41. Honigkuchenteig.

6 Pfund Mehl, 6 Pfund Honig, 1 Schoppen Bier mit etwas Pomeranzenschale gut aufkochen, $\frac{1}{2}$ Loth Ammonium, 3 Loth Potasche, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter oder Schmalz, auch kann man halb Rindsfett nehmen, 3 Eier. Der Teig muß nicht sehr steif gemacht werden und lange liegen bleiben, ehe man ihn abbäckt. Honig, Butter und Zucker werden mit dem Bier auf das Feuer gethan und kochend gemacht; dann in eine große Schüssel gethan und alles Andere dazu hinein und macht dies zu einem nicht zu festen Teig.

f. Leckerle.

42. Basler Leckerle (sehr gut).

a.

$\frac{1}{2}$ Maß alten Honig auf's Feuer gesetzt, läßt ihn aufgehen, dann 1 Pfund der Länge nach geschnittene Mandeln, bis zum Aufgehen $\frac{3}{4}$ Pfund Citronat und Orangeat, 1 abgeriebene Citronenschale, 3 Loth Ceylonzimmt, $\frac{1}{2}$ Loth ganze Nelken verstoßen, 1 kleine Muskatnuß, $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Glas Kirchwasser. Nun nimmt man den Teig auf's Brett, wallt ihn aus, sticht ihn aus, legt die Stückchen auf's Blech und backt sie; wenn sie gebacken sind, macht man von Eiweiß und Zucker eine Glasur und läßt sie nochmals im Ofen trocknen.

b.

2 Pfund Honig, 1 Pfund Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 5 Gramm Ammonium, 10 Gramm Natron, Pomeranzen, Citronat, Nelken, Zimmt, 3 Pfund Mehl,

43. Rechte Basler Leckerle.

2 Pfund Honig, 2 $\frac{1}{4}$ Pfund Kochzucker, $\frac{3}{4}$ Pfund fein geschnittene Mandeln, Citronat und Citronenschale fein gehackt, etwas Muskatnuß, 1 Messerspitze Potasche; dies kommt auf das Feuer, wird gekocht, leert es dann in eine Schüssel, thut ein Gläschen Kirschwasser und 2 Pfund Mehl darunter, schafft den Teig auf dem Nudelbrett durch, wallt ihn nicht so dünn und sticht es mit einem Model aus, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie sogleich.

44. Belgrader Leckerle.

Rühre ein Pfund Zucker mit 4 großen Eiern schaumig, thue $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und Orangeat dazu, 1 Pfund gestoßene Mandeln, Citronensaft, 1 Messerspitze Natron und 1 Pfund Mehl; nimm Alles auf's Brett, arbeite den Teig, walle ihn aus und schneide länglich viereckige Stückchen davon, bestreiche sie mit Eigelb.

45. Belgrader Leckerle (andere Art).

1 Pfund Zucker mit 5 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und Orangeat, Citronenschale, Zimmt, Nelken, Natron, $\frac{3}{4}$ Pfund geschälte länglich geschnittene Mandeln, nebst 1 Pfund Mehl. Nun arbeitet man den Teig, wallt ihn aus, sticht ihn in viereckige Stückchen, bestreicht sie mit Eigelb.

46. Butterleckerle.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird mit 300 Gramm Mehl gerieben, dazu $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zimmt, soviel Rosenwasser bis es einen Teig gibt; nun läßt man ihn ruhen, wallt ihn hernach 2 Messerrücken dick aus, macht längliche Stücke daraus und backt sie. Währenddessen rührt man 90 Gramm Zucker mit 1 Eiweiß, bestreicht es und trocknet es im Ofen.

47. Haselnußleckerle.

2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 12 Loth Zucker, 4 Loth rohe Mandeln, 4 Loth Haselnuß, fein mit ein wenig Mehl zu einem Teig gemacht und heiß gebacken, eine Wasserglasur darüber gezogen.

48. Herchenleckerle.

3 Eiweiß zu Schnee, dazu 1 Pfund Zucker, 1 Messerspiß Sandel, 1 Messerspiß Zimmt, 1 Messerspiß Nelken, 1 Pfund gestoßene Mandeln untereinander gemengt, ausgewallt, ausgestochen und im Ofen getrocknet.

49. Klosterleckerle.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 2 Pfund Mehl, 10 Eier und eine Messerspiße Potasche. Der Teig wird ausgestochen und nicht zu heiß gebacken. Die Butter $\frac{1}{2}$ Stunde mit Mehl gerieben.

50. Leckerle.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 3 Eiweiß zart abgerührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und etwas breit geschnittene Mandeln, Zimmt, Nelken, abgeriebene Citrone nach Belieben und 4—6 Loth verwiegten Citronat und Orangeat dazu, rührt es leicht untereinander, nimmt die Masse auf's Brett und sticht sie, etwas ausgewallt, mit einem Leckerlemodel aus. In gelinder Hitze backen.

51. Zuckerleckerle.

a.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 6 Eiern und Potasche $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommt Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfund fein verwiegte Mandeln, 1 Messerspiße Nelken und 1 Pfund Mehl hinein. Es wird mit schrägen oder viereckigen Förmchen ausgestochen, gebacken und mit einer Glasur überzogen.

b.

Man schlägt 9 Eiweiß zu Schnee, thut 1½ Pfund Zucker dazu, Citronenschale, Zimmt, 1 Pfund Mandeln; nun wird ¼ Pfund Cacao auf dem Feuer zergehen lassen, dazu gethan, ebenfalls ¼ Pfund Mehl; den Teig auf's Brett gethan, ausgewallt und ausgestochen.

g. Makronen.

52. Chocolate-Makronen.

250 Gramm durchsiebter Zucker, 70 Gramm geriebene Chocolate, 3 Eiweiß und ein Stückchen mit Zucker fein gestoßene Vanille. Dies Alles wird tüchtig gerührt, mit einem Theelöffel kleine Häufchen aufgesetzt und bei gelinder Hitze gebacken.

53. Griesmakronen.

9 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 Pfund Zucker zusammen ½ Stunde schaumig gerührt, 4 Loth feingeschnittenes Citronat und 1 Pfund geschälte, geriebene Mandeln dazu, gut untereinander geschafft, auf ein Papier gesetzt und in gelinder Hitze gebacken.

54. Makronen.

Ein Pfund abgeschälte und fein gestoßene Mandeln, 1 Pfund Zucker, 8 Eiweiß, Alles zusammen gerührt, dann mit 2 Löffel längliche Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und gebacken.