

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

h. Schnitten.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

h. Schnitten.

55. Frankfurter Schnitten.

6 Eiweiß zu Schnee, 100 Gramm Mandeln, 12 Loth Zucker, 2 Loth Mehl, Rosinen, Zimmt. Diese Masse wird auf Zuckerteighoden aufgestrichen, der Boden zuerst mit Confitür bestrichen.

56. Glasierte Gewürzschnitten.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Brösel, $1\frac{1}{2}$ Loth Ammonium, 2 Loth Butter, Citronat, Gewürz, Früchte, 4 Eier mit Eiweiß glatt glasieren, getrocknet und gebacken.

57. Gleichschwer-Schnitten.

6 eierschwer Zucker, 5 eierschwer Mehl, Zucker und Eier rühren 1 Stunde, länglich geschnittene Mandeln, Citronat, Weinbeeren, das Mehl dazu in mäßiger Hitze gebacken, in Schnitten geschnitten.

58. Kaiserschnitten.

10 Loth Butter werden schaumig gerührt, 12 Loth Zucker, 7 Eigelb darunter, Citronat, Citronen und große Rosinen vermiegt, zusammen tüchtig gerührt, dann 12 Loth Mehl und der Schnee der 7 Eier darunter, in eine viereckige mit Butter bestrichene und Mehl bestreute Form gefüllt, mit geschnittenen Mandeln bestreut und gebacken.

59. Mandelschnitten.

a.

Ein Pfund Zucker wird mit 5 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommt $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Pfund Mandeln, ganze, nur ein wenig abgerieben; wenn die Mandeln

gut unterschaafft sind, streicht man mit Butter ein langes Blech, setzt die Masse länglich darauf; sie müssen warm geschnitten werden.

b.

$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 4 Eier schaumig gerührt, etwas Zimmt und Nelken, $\frac{1}{4}$ Pfund rohe Mandeln, 26 Loth Mehl darunter, die Masse in 2 Theile getheilt, auf ein bestrichenes Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen, geschwind gebacken, warm geschnitten.

60. Sandteigschnitten.

Der Teig wird zu Laibchen formiert, gebacken und warm geschnitten. Nach dem Erkalten werden sie mit Eingemachtem bestrichen, eine andere passende darauf gelegt und auf dieselbe eine Wasserglasur gezogen.

61. Schweizer Schnitten.

Einen Boden von mürbem Teig in einer Papierkapsel auslegen, füllen, 8 Loth Butter schaumig rühren, 8 Loth Zucker, 8 Loth rohe Mandeln gerieben, 4 Eier, Schnee, 8 Loth Mehl, 8 Loth Brösel, ein wenig Ammonium, gebacken, oben Streifen.

62. Studentenschnitten.

Einen Boden von mürbem Teig in einer Papierkapsel, die Masse darauf: 8 Loth Butter gerührt mit 8 Loth Zucker, 8 Loth rohe Mandeln, 8 Loth Brösel, Citronat, Pomeranzenschale, Rosinen, ein wenig Ammonium mit etwas Eiweiß anmachen, Streifen darauf, gebacken und glasieren.

63. Sultanschnitten.

Einen Boden von mürbem Teig in eine lange Kapsel, die Masse von 8 Loth Mandeln roh gestoßen, 12 Loth Zucker, gerührt mit 14 Eigelb und dem Schnee von 10 Eiweiß, 6 Loth Mehl, 4 Loth Chocolate und 4 Loth Butter, backen und glasieren.

64. Treſenetschnitten.

Von 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl macht man einen Vorteig, wenn er gegangen iſt, thut man 4 Eier hinein, macht den Teig mit lauer Milch wie einen Knöpfleteig, ſchafft ihn bis er ſich von der Schüſſel löſt, läßt ihn gehen, macht ſodann lange Laibchen, ſetzt ſie auf ein Blech, läßt ihn nochmals gehen, beſtreicht es mit Eigelb und backt es im Ofen. Es wird nachher einen Tag an einen kühlen Ort gelegt, ſchneidet ſchöne Schnitten und beſtreicht ſie leicht mit etwas Nothwein, dann nimmt man 1 Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken, für 6 Pfennige Sandel, miſcht Alles gut untereinander, ſtreut und reibt die Schnitten tüchtig ein und läßt ſie trocknen.

65. Ulmer Schnitten.

10 Eier werden zuerſt gut verrührt, dann mit einem Pfund Zucker und etwas Anis $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, ſodann 1 Pfund Mehl, 5 Eßlöſſel Kirſchwaffer darunter und in eine mit Butter beſtrichene Form gefüllt und gebacken.

i. Stollen.

66. Chriſtſtollen.

3 regelige Schoppen Mehl, 1 kleiner Schoppen Milch, 1 Loth gute Heſe, 2 Eier und 2 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 8 Loth Noſinen, 6 Loth Zibeben, 4 Loth Zucker, $\frac{1}{2}$ Citronenſchale, Salz nach Belieben, vom halben Mehl einen Vorteig gemacht, nachdem er gegangen, die geſchmolzene Butter dazu, dann die Eier und endlich das Uebrige. Auf einem Backbrett das Ganze gewirkt, daß