

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

k. Verschiedenes.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

68. Rosinenstollen

Man nimmt dazu etwas weniger Mandeln und noch 1 Pfund große Rosinen und $\frac{1}{2}$ Pfund Corinthen dazu, die vorher gut gewaschen und verlesen sind.

Verschiedenes.

69. Selbstbereitung von Chocoladetafeln.

1 Pfund Cacaobohnen wird geröstet, um die äußere Schale hinwegzubringen, in einem warmen Mörser zart gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfund gepulverter Zucker, 2 Stück Vanille und 30 Gramm gestoßener Zimmt dazu gethan, mit ein wenig Wasser über sanfter Gluth eine Masse daraus gemacht und in Tafeln geformt.

70. Chocoladebuiserle.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 1 Pfund Zucker dazu gethan, $\frac{1}{4}$ Stunden gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund Chocolade dazu gethan, auf ein mit Butter bestrichenes Papier gesetzt und in einem abgekühlten Ofen gebacken.

71. Chocoladehalbmonde.

250 Gramm Mehl wird mit 200 Gramm Butter gerieben, dann kommen 60 Gramm Zucker, 30 Gramm aufgelöster flüssiger Cacao und 10 Gramm Vanillezucker dazu. Dies wird zu einem Teig gewirkt, fingerdicke Halbmonde ausgestochen und langsam gebacken.

72. Chocolademuscheln.

3 Eiweiß zu Schnee, dazu $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 3 Täfelchen geriebene Chocolade, etwas Zimmt und Nelken, Alles wohl durcheinander, das Model mit Zucker bestreut, ausgedrückt, nicht rasch backen.

73. Chocoladeringe.

250 Gramm Mehl, 185 Gramm gestoßener Zucker, 2 Eier, 60 Gramm Butter, 60 Gramm warmer flüssiger Cacao, 15 Gramm Vanillezucker, 1 Messerspitze feines Ammonium werden zusammen angewirkt, kleine gedrehte Ringe davon gemacht, mit Eigelb angestrichen, Kristallzucker aufgestreut und gebacken.

74. Croquante. Nusskugeln.

Man röstet 8 Loth Mandeln in 12 Loth Zucker auf dem Feuer, gießt die Masse auf ein mit Del oder Butter bestrichenenes Blech, wallt sie leicht aus, macht ein Sechseck, setzt auf jedes Eck einen aus der Masse geschnittenen Bogen oder Achter, dann wieder einen Boden, wieder Bögen und zu oberst einen kleinen Boden mit einem Sträußchen oder so etwas.

75. Gebackene Fingerle.

Ein Pfund Zucker wird mit 4 Eiern gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene Mandeln, Zimmt, Citronensaft, $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter, Mehl bis man vom Teig Fingerle formen kann, schwimmend in Fett gebacken.

76. Fleming.

Man nehme 2 Schoppen Milch, nehme davon $1\frac{1}{2}$ Schoppen und lasse sie mit 4 Loth geschälten, fein gestoßenen Mandeln, ein Stück Vanille und 6 Loth Zucker aufkochen, mit dem $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch rühre man 4 Loth Stärkemehl, glatt an, läßt es unter beständigem Rühren in die kochende Milch laufen, rührt den Schnee von den 4 Eiern dazu, läßt es noch einige Minuten kochen, stellt es dann in einer ausgeschwenkten Form kalt.

77. Haselnußkugeln.

250 Gramm Maizena, 125 Gramm geröstete und fein gemahlene Haselnüsse, sowie 125 Gramm roh ge-

mahlene Mandeln, 250^o Gramm feiner Zucker, incl. 30 Gramm Vanillezucker und 3 Eier, etwas Arak wird zu einem Teig verarbeitet, Laibchen gebacken und mit einer Punschglasur überzogen.

78. Serehnerle.

Man schlägt 9 Eiweiß zu Schnee, thut 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, Citronenschale, Zimmt, 1 Pfund Mandeln, nun wird $\frac{1}{4}$ Pfund Cacao auf dem Feuer zergehen lassen, dazu gethan, ebenfalls $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, den Teig auf's Brett gethan, ausgewallt und ausgestochen.

79. Kirschhörnlein.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Butter schaumig, gibt nach und nach 5 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, ein wenig geriebene Mandeln, 1 Löffel Zimmt, ein wenig Arak oder Kirschwasser, Salz, 1 Pfund Mehl und zuletzt ein wenig Hefe in Milch eingeweicht dazu, er muß sein wie ein fester Knöpfleteig, läßt ihn dann 2 Stunden oder über Nacht stehen, nimmt ihn nachher auf's Radelbrett, formt fingerlange, fingerdicke Hörnlein, schnidet in jedes auf beiden Seiten kleine Einschnitte und backt sie schwimmend in Fett langsam.

80. Karthäuferringe.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird schaumig gerührt, 2 Eier darunter geschafft, kleine Ringe geformt, in Eiweiß getunkt, mit ungeschälten, grob gehackten Mandeln bestreut und langsam gebacken.

81. Katharinenstern.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln werden fein gestoßen, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, dann 6 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßener Zucker, 1 Loth Zimmt, eine Messerspitze Potasche, so viel Mehl bis man

es auswallen kann. Es wird messerrückendick ausgewallt, ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gesetzt, langsam gebacken.

82. Kätzungen.

150 Gramm Zucker mit Vanille, 150 Gramm Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter süßen Rahm, den sehr steifen Schnee von 3 Eiern. Alles zusammen gerührt und mit einem Kaffeelöffel dünne längliche Häufchen auf's bestrichene Blech gesetzt und zwar immer 2 nahe zusammen. Sie werden in nicht zu heißem Ofen gebacken. Die Zungen müssen noch hell sein und dürfen nicht lange vor dem Backen aufgesetzt werden.

83. Kleine Kringel.

500 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 2 Eier, 2 Löffel dicke saure Sahne werden zu einem Teig geknetet, kleine Kringel geformt, mit Eiweiß bestrichen, mit gesiebttem Zucker bestreut und rasch bei mäßiger Hitze gebacken; man kann auch den Teig ausrollen und kleine Kuchen ausstechen.

84. Elsäßer Kuchle.

$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 6—7 Eiern gut gerührt, ein Glas Kirsch- oder Zwetschgenwasser, Mehl bis der Teig zum Auswallen fest genug ist. Dann werden mit dem Messer beliebige Stückchen geschnitten und schwimmend in Fett gebacken. Wenn sie 2—3 Tage alt sind, schmecken sie noch besser. Der Teig wird wie zu Butterbrödle oder englischen Biscuit ausgewallt.

85. Mailänderle.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, die Schale einer Citrone wird mit 3 Eiern gemacht, ausgewallt und ausgestochen, mit Eigelb angestrichen und schön gelb gebacken.

86. Mandelbogen.

Ein Pfund Zucker wird mit 4 ganzen und 2 Eigelb schaumig gerührt, 1 Pfund Butter wird auf dem Feuer zerlassen, dazu geschüttet und dann 1 Pfund Mehl hineingerührt. Hierauf wird die Masse auf ein Blech, ungefähr 2—3 Messerrücken dick gestrichen, das Weiße von 4 Eiern zu Schnee geschlagen und darüber gestrichen; dann $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln geschält, fein länglich geschnitten und darüber gestreut. Das Ganze noch mit Hagelzucker überstreut. Man backe es in einem gelind geheizten Ofen, schneide es dann in längliche Schnitten und drücke diese auf ein Wallholz, so lange die Schnitten noch warm sind.

87. Mandelkränze.

Man nimmt 2 Schoppen Wasser und dazu 3 Loth Zucker, 3 Loth Butter und die Schale einer Citrone und macht es kochend. Wenn es kocht, rührt man $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl dazu und läßt es dick werden. Wenn es erkaltet ist, rührt man 18 ganze und 4 Eigelb dazu. Hierauf wird die Masse in eine Spritze gefüllt und auf weißes Papier runde Kränzchen ausgedrückt, diese werden mit länglich geschnittenen Mandeln besetzt und im Fett gebacken und dann mit Zucker bestreut.

88. Mandelnackeu.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 3 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 14 Loth grob geschnittene ungeschälte Mandeln, 12 Loth Mehl.

89. Mandelküsse.

250 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm fein gestoßene Mandeln, 70 Gramm Butter, 2 große oder 3 kleine Eier, die Schale einer Citrone. Die Butter wird zur Sahne gerührt mit Eier, Zucker, Ge-

würz und Mandeln $\frac{1}{4}$ Stunde lang; dann kommt das Mehl dazu, kleine Häufchen aufgesetzt und langsam gelb gebacken.

90. Mandeln, gebackene.

Ein Pfund Mehl, 1 Pfund Mandeln, gerieben, 1 Pfund Zucker, 4 Eier zu einem Teig gearbeitet, ausgestochen, im Schmalz gebacken.

91. Meringuage.

2 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wasser zum Fluge gekocht. 14 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, den Zucker mit dem Schnee langsam meliert und kalt geschlagen, dann noch $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfund Staubzucker hinein gerührt.

92. Non plus ultra.

8 Eiweiß zu Schnee, 1 Pfund feiner Zucker, 1 Stunde rühren, Vanille, Zimmt, $\frac{1}{2}$ Pfund Haselnußkerne, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, etwas Mehl. Fingerdicke Stengel geformt, gebacken, mit Eiweiß und Zucker bestrichen.

93. Pfeffernüsse.

a.

Ein Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, rührt Eier und Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde ab und wenn zuletzt das Mehl hineingerührt ist, nimmt man den Teig auf ein Nudelbrett, wälzt ihn messerrückendick aus und sticht mit einer runden kleinen Form aus, läßt sie 2 Tage trocknen, dann werden sie gebacken.

b.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 ganze Eier, 1 Löffel Rosenwasser, $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, 1 Messerspitze Zimmt und gestoßene Nelken und $\frac{1}{2}$ Messerspitze Pfeffer und Carbonade (Matron), sowie die Schale einer Citrone reiben, $\frac{1}{2}$ Pfund

Mehl, die Masse auf ein Nudelbrett, rollt mit den Nüzlein, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech thun und backen.

95. Propheten.

Einen Boden von mürbem Teig in einer Papierkapsel mit Marmelade füllen, die Masse darauf von 8 Loth schaumig gerührter Butter, 12 Loth Zucker, 8 Loth weiße Mandeln mit Eiweiß gerieben, 8 Eiweiß zu Schnee, 8 Loth Mehl und gebacken.

96. Schwäbische S (sehr gut, gelingt stets.)

Man rühre 1 Pfund Butter leicht, menge 1 Pfund Zucker, den Saft und die feingewiegte Schale einer Citrone, 8 Eigelb und 4 ganze Eier, welche man vorher in warmes Wasser lege, daß die Masse nicht gerinnt und 1 Eßlöffel Kirschwasser darunter, rühre dieses noch etwas mit und arbeite nach und nach 2 Pfund Mehl hinein. Nun soll die Masse eine Stunde in der Kälte stehen, damit sie gut zu verarbeiten ist; wenn sie steif geworden, macht man fingerdicke Röllchen und schneidet sie in 10—12 Centimeter lange Stückchen durch, formt davon S, legt dieselben zum Abtrocknen über Nacht auf das Nudelbrett. Am andern Morgen taucht man sie in hellgeschlagenes Eiweiß, in Mandeln und Zucker vermengt, ein und setzt sie auf ein Blech.

Gibt 200 Stück.

97. S.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 20 Loth Zucker, 2 große Eier und etwas Vanille-Zucker zu einem Teig geschafft, S geformt und gelb gebacken.

98. Springerle.

Ein Pfund Zucker, 4 Eier eine halbe Stunde gerührt, etwas Citronenschale und Saft. Alsdann nimmt man so viel Mehl bis der Teig zum Auswallen ist; man wallt nur kleine Plätzchen aus.

99. Vanillestängele.

Rühre 6 eischwer Zucker mit 6 Eiern schaumig, gebe 6 eischwer Mehl nebst einem Stängele Vanille dazu, zuletzt 6 eischwer Butter, fülle es in Formen und backe es gelb.

100. Vanillestern.

3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene und geschälte Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, ein Stängele Vanille (wovon zu dem Guß genommen wird) nebst dem Saft einer Citrone mit Zucker und ein wenig Mehl ausgewallt und ausgestochen. Darauf einen Guß von einem Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker nebst dem Vanille, weiß gerührt und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gethan.

101. Weingebäck.

250 Gramm fein gesiebten Zucker, 250 Gramm zerlassene Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 6 Eßlöffel guter Weißwein werden mit 16 Gramm gestoßenem Zimmt und etwas Natron gut verarbeitet, mit Förmchen ausgestochen, mit Eiweiß bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und langsam gebacken.

102. Wickelfuchen.

Man nimmt 2 Pfund Mehl, macht es mit einem Vorteig an, thut $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2—3 Eier, etwas Salz, 1 Eßlöffel Zucker und Milch daran und läßt den Teig gehen. Dann wallt man einen langen, flachen Kuchen, bestreicht ihn mit sauerm Rahm, gibt $\frac{1}{8}$ Pfund länglich geschnittene Mandeln, Citronat und Pomeranzenschale $\frac{1}{8}$ Pfund große, $\frac{1}{4}$ Pfund kleine Rosinen, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker und etwas Zimmt, hinein, rollt den Kuchen zusammen und formt ihn nach dem Blech.

103. Cibebenlaib.

a.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 6 Eiern lange gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund Cibeben, 4 Loth Rosinen, verwięte Citronenschale, Zimmt, Nelken, 4 Loth geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl leicht unter die Masse gezogen und in einer langen Form gebacken.

b.

8 Eier und 1 Pfund Zucker wird $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund fein geschnittene, ungeschälte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Cibeben, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, 1 Pfund Mehl, Zimmt, Nelken und Citronen, nach Belieben, untereinander gerührt, eine Form mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut und im Ofen gebacken.

104. Zimmtstern.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker werden mit 9 Eiweiß, das vorher zu Schnee geschlagen wurde, eine Stunde gerührt, nimmt von dieser Masse 6 Eßlöffel voll zum Glasieren, gibt 1 Pfund geriebene Mandeln, 1 Loth Zimmt dazu, stellt die Masse einige Zeit in's Kalte, fügt dann halb Zucker halb Mehl bei, wälzt den Teig und sticht ihn mit einem Sternmodel aus, legt die Sterne dann auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie in nicht zu heißem Ofen. Wenn sie fertig sind, werden sie mit dem Herausgenommenen bestrichen und trocknen lassen.

Nachträge zu a—k.**105. Schweizer Brod.**

1 Pfund Zucker, 6 ganze Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Täfelchen Chokolade, für 20 Pfennig Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfund Cibeben dazu, in Anisform gebacken und in Scheiben geschnitten.