

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XXIV. Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XXIV. Kuchen.

1. Kirchenkuchen mit Brot-Wecken.

Man reibt von 5 bis 6 trockenen Milchwecken das Gelbe weg, schneidet das Weiße ganz fein, schüttet $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch darüber, deckt es zu und läßt es stehen, bis es kalt ist. Hierauf verrührt man es zu Brei, rührt 130 Gramm frische Butter zu Schaum, mischt 200 Gramm fein gestoßenen Zucker, 6 Eigelb und 5 Gramm gestoßenen Zimmt darein, giebt dann 90 Gramm abgezogene und fein gestoßene Mandeln dazu, lüpf 2 Pfd. schöne schwarze Kirschchen und den Schnee von 6 Eiweiß darunter. Ein Blech wird dann mit frischer Butter gestrichen, mit dem geriebenen Brot ausgestreut (den Rest von letzterem thut man noch unter die Masse), füllt sie ein und bäckt den Kuchen schön im Ofen.

2. Kirchenkuchen von Schwarzbrot.

Schöne schwarze Kirschchen werden ausgesteint und auf 2 Pfd. derselben wird $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker gestreut. Inzwischen reibt man $\frac{1}{2}$ Pfd. trockenes Schwarzbrot ganz fein, schüttet $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein darüber, deckt es zu und läßt es stehen, bis man es braucht. Dann rührt man 130 Gramm frische Butter zu Schaum, thut 6 Eigelb, 90 Gramm abgeriebene und verwiegte Mandeln und 60 Gramm verwiegtes Citronat dazu, rührt es 5 Minuten und giebt noch 10 Gramm gestoßenen Zimmt darein. Man schüttet die Kirschchen auf ein Sieb und läßt den Saft auf das geriebene Brot laufen, rührt es gut durcheinander mit den Eiern, lüpf die Kirschchen, dann den steifen Schnee von 8 Eiweiß darunter, bestreicht ein Blech mit frischer Butter, streut es mit gestoßenen Mandeln aus, füllt ein und bäckt den Kuchen im heißen Ofen. Diesen Kuchen läßt man im Blech etwas abkühlen, stürzt ihn dann und bestreut ihn mit Zucker.

3. Kirchenkuchen gewöhnlicher Art.

Beliebige Restchen Brot legt man, wenn es sehr trocken ist, in eine Schüssel und schüttet laues Wasser darüber, ist es ziemlich geweicht, so drückt man es fest aus, legt es in eine andere Schüssel und schüttet so viel Milch darüber, als das Brot einsaugt. In einer Schüssel rührt man frische Butter, thut 4 bis 5 ganze Eier, etwas gestoßenen Zimmt und das Brot dazu, giebt 2 Pfd. schöne, schwarze

Kirschen darein, bestreicht ein Blech mit Butter, füllt ein und bäckt den Kuchen im heißen Ofen. Dieser Kuchen braucht $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde zum Backen.

4. Kirschenkuchen mit Reis.

Oft hat man Reispudding oder Reiskreis übrig, diese kann man zu Kirschenkuchen verwenden, muß aber dann rote, ausgesteinte Kirschen dazu nehmen. Zu $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfd. Reis rührt man 100 Gramm Butter schaumig, thut 100 Gramm Zucker, 90 Gramm geschälte und feingestoßene Mandeln, etwas Citronengeschmack oder Kirschenwasser, 6 Eigelb und den bestimmten Reis dazu, rührt es durcheinander, lüpf 1 Pfd. ausgesteinte, rote Kirschen darunter, zieht den Schnee von 6 Eiweiß darein, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit Gries aus und bäckt den Kuchen schön im Ofen.

5. Kirschenkuchen von dünnem Teig.

Hierzu nimmt man 1 Pfd. schwarze oder rote, ausgesteinte Kirschen, rührt 90 Gramm Butter schaumig, thut 6 Eigelb, 60 Gramm feinen Zucker, 60 Gramm Mehl, und $\frac{1}{2}$ Liter ungekochte Milch dazu, rührt es gut durcheinander, lüpf den steifen Schnee von 6 Eigelb und die Kirschen darunter. In einer tiefen Omelettepfanne macht man 30 Gramm ausgekochte Butter heiß, schüttet die Masse darein, bäckt sie im heißen Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde schön gelb, bestreut den Kuchen mit Zucker und Zimmt und serviert ihn gut warm.

6. Kirschenkuchen mit Gipfel.

In einer Schüssel thut man 6 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 2 geriebene Gipfel, 60 Gramm fein gestoßene Mandeln, 10 Gramm gestoßenen Zimmt und 2 Pfd. schöne, schwarze, abgezupfte Kirschen. Nachdem der steife Schnee von 6 Eiweiß und 3 geriebene Gipfel darunter gerührt sind, wird ein Blech dick mit Butter gestrichen, eingefüllt, im heißen Ofen schön gebacken, mit Zucker bestreut und warm serviert.

7. Kirschenkuchen mit Blätterteig.

Einen guten Blätterteig wellt man halbfingerdick aus und legt ihn auf das Blech, auf dem man ihn backen will; man streut 2 Hände voll geriebenes Weißbrot oder Zwieback und legt 1 Pfd. schöne, ausgesteinte Kirschen darauf, dann schiebt man den Kuchen in den heißen Ofen. Inzwischen stoßt man 60 Gramm Haselnußkerne und streut sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. feinem Zucker und einem geriebenen Gipfel über den Kuchen, und wenn er fertig gebacken ist, thut man ihn auf eine Tortenplatte, bestreut ihn mit Zucker und serviert ihn warm.

8. Kaiserkuchen.

Man reibt so viel trockene Gipsel, bis es $\frac{1}{4}$ Liter ist, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. gute, frische Butter schaumig, thut 6 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. gewaschene Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Sultaninen, $\frac{1}{4}$ Pfd. abgezogene und fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker und 60 Gramm fein verwiegtes Citronat dazu, rührt die Masse durcheinander, lüpf den steifen Schnee von 8 Eiweiß darunter, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit geriebenem Brot aus und bäckt den Kuchen im warmen Ofen.

9. Aniskuchen.

Man rührt 7 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite, giebt für 5 Pfg. verlesenen Anis dazu und lüpf $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gesiebtes Mehl leicht darunter, füllt den Kuchen in eine breite mit Butter bestrichene Form und bäckt ihn schön.

10. Theekuchen.

6 ganze Eier verklopft man in einer Schüssel, rührt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite, thut 60 Gramm fein verwiegtes Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte und fein geriebene Mandeln, 60 Gramm kleine gewaschene Rosinen und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl dazu, rührt die Masse leicht durcheinander, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt es schön gelb und bestreut den Kuchen mit Zucker.

11. Aniskuchen anderer Art.

In einer Schüssel rührt man 150 Gramm frische Butter schaumig und mit noch mit 6 Eiern und $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, streut dann für 5 Pfg. verlesenen Anis und $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gesiebtes Mehl darein, rührt es leicht durcheinander, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt den Kuchen im warmen Ofen.

12. Hebenkuchen.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter schaumig, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 6 ganze Eier, 90 Gramm kleine Rosinen, 90 Gramm Sultaninen, etwas gestoßenen Zimmet und Nelken dazu, rührt diese Masse gut durcheinander, lüpf $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gesiebtes Mehl darunter, streicht ihn noch mit Wasser glatt, streut dann 60 Gramm geschnittene Mandeln und 60 Gramm gestoßenen Zucker über den Kuchen, schiebt ihn in gut warmen Ofen und bäckt ihn schön.

13. Blizkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. ganze Eier rührt man mit etwas Vanille oder Citronengeschmack $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite,

siebt $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl darein, rührt es gut durcheinander, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech und bäckt den Kuchen schön gelb im warmen Ofen.

14. Blitzkuchen besserer Art.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter ganz leicht, thut $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 4 ganze Eier, 4 Eigelb, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 150 Gramm Kartoffelmehl dazu, rührt durcheinander und klopft noch 125 Gramm Weizmehl leicht darunter. Ein Kuchenblech wird dann mit Butter bestrichen, der Teig dareingelegt, mit Wasser glatt gestrichen, mit grobgestoßenen Mandeln und Zucker bestreut und schön gebacken.

15. Blitzkuchen, dritte Art.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter stellt man in einer Schüssel 5 $\frac{1}{2}$ Minuten auf kochendes Wasser, rührt sie schaumig, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker, 5 Eigelb und 3 Eiweiß dazu, rührt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde und noch 180 Gramm feines Mehl darein, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech, streicht sie glatt, bestreut sie mit geschnittenen Mandeln und grob gestoßenem Zucker und bäckt den Kuchen schön.

16. Blitzkuchen, vierte Art.

Man legt Butter so schwer wie 3 Eier in eine Schüssel und läßt sie vergehen, nimmt dann 9 ganze Eier, gestoßenen Zucker, so schwer wie 9 Eier darein, rührt es durcheinander, thut noch etwas fein verriebene Zitronenschalen und Mehl so schwer wie 5 Eier dazu, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt den Kuchen schön und bestreut ihn mit Zucker.

17. Fester Blitzkuchen, fünfte Art.

8 Eier, das gleiche Gewicht Zucker, 6 Eier schweres Mehl, ein Stück Butter so schwer wie 4 Eier, etwas Vanillegeschmack und den Schnee von 8 Eiern rührt man durcheinander, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, bäckt den Kuchen schön und bestreut ihn mit Zucker.

18. Beste Art Blitzkuchen.

100 Gramm sehr gute Butter läßt man vergehen, dann rührt man sie mit $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker und 8 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite, giebt 6 Eßlöffel Arrak, den Schnee von 8 Eiweiß und 180 Gramm feingesiebtes Mehl darein, füllt es in ein bestrichenes Kuchenblech, bäckt den Kuchen schön gelb und bestreut ihn mit Zucker.

19. Hefenkuchen.

1 Pfd. schönes Mehl thut man in eine Schüssel, macht in der Mitte des Mehles eine kleine Grube, rührt für 3 Pfg. Preßhefe mit etwas lauwarmer Milch in einem Schüsslehen zu einem kleinen Brei, macht in der Mitte ein Teigchen, stellt die Schüssel an einen warmen Ort und läßt sie stehen, bis das Teigchen gehoben ist und wieder fallen will. Nachdem verklopft man 4 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenem Zucker, schüttet in einer andern Schüssel $\frac{1}{8}$ Liter kochende Milch über 200 Gramm gute frische Butter. Wenn es abgekühlt ist, schüttet man Eier, Butter und Milch nebst einem Kaffeelöffel voll Salz in den Teig und schaffst ihn mit dem Kochlöffel gut durcheinander, bis er Blasen wirft. Hierauf arbeitet man noch für 3 Pfg. Preßhefe mit etwas lauer Milch in den Teig, bestreicht ein Kuchenblech dick mit frischer Butter, füllt den Teig hinein, stellt ihn an die Wärme und läßt ihn aufgehen, bis er anfängt zu reißen, dann wird er im heißen Ofen gebacken und mit Zucker bestreut. $\frac{1}{4}$ Pfd. gewaschene Sultaninen kommen noch in den Kuchen.

20. Croquant-Kuchen.

Von $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln macht man einen guten Croquant, läßt ihn erkalten und stoßt ihn dann ganz fein; von 4 Eiweiß schwingt man einen festen Schnee, rührt das Gestoßene dazu, bestreicht ein Blech ganz dünn mit Butter, füllt die Masse ein und trocknet sie gut im warmen Ofen.

21. Grafen-Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zwieback stoßt man ganz fein, schüttet $\frac{1}{8}$ Liter Punschessenz darüber und deckt es zu; inzwischen rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter schaumig, thut $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 8 Eigelb, 2 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. sauber gewaschene Rosinen und $\frac{1}{4}$ Pfd. fein geschnittenes Citronat dazu, rührt diese Masse $\frac{1}{2}$ Stunde und den gestoßenen Zwieback darein, zieht den steifen Schnee von den 8 Eiweiß darunter, bestreicht ein Blech mit Butter, bäckt den Kuchen im Ofen und macht eine schöne Glasur darauf.

22. Mandellaib.

6 ganze Eier und 320 Gramm Zucker rührt man in einer Schüssel $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. länglich geschnittene Mandeln, 60 Gramm gewaschene Sultaninen, 60 Gramm Citronat, 60 Gramm feingeschnittene Drangenschalen dazu, siebt 150 Gramm feines Mehl, rührt den steifen Schnee von 4 Eiweiß darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt den Kuchen schön; man kann denselben zu Schnitten schneiden und zum Thee servieren.

23. Biskuit-Kuchen.

8 ganze Eier, 4 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfd. feingestohenen Zucker und etwas Citronengeschmack rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite, streut $\frac{1}{2}$ Pfd. sehr feines Mehl darein, zieht den steifen Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter, füllt es in ein mit Butter bestrichenenes Blech und bäckt den Kuchen schön langsam.

24. Knack-Kuchen.

90 Gramm Butter rührt man mit 150 Gramm feinem Zucker, verarbeitet es dann mit 4 ganzen Eiern, 60 Gramm Mehl, 30 Gramm fein verwiegten Pistazien und bäckt den Kuchen in einem mit Butter bestrichenenen Blech.

25. Englischer Kuchen.

Man verrührt 125 Gramm frische Butter mit 175 Gramm Zucker, rührt 6 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. feinverwiegtes Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. gewaschene Sultaninen und 120 Gramm feines Mehl dazu, lüpf den steifen Schnee von 6 Eiweiß gut darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenenes Blech und bäckt den Kuchen in gut warmem Ofen. Dieser Kuchen ist besser, wenn er einige Tage alt ist.

26. Ein großer oder zwei kleine Brot-Kuchen.

In einer Schüssel verrührt man 16 Eigelb mit 1 Pfd. gestoßenem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. fein verwiegtes Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte und fein gestohene Mandeln, 180 Gramm gedörrtes und fein gestohenes Brot darein, lüpf den steifen Schnee von 16 Eiweiß leicht darunter, füllt ein und bäckt den Kuchen schön.

27. Theekuchen, zweite Art.

8 große, ganze Eier verrührt man mit $\frac{3}{4}$ Pfd. feinem Zucker, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. gut gewaschene Sultaninen und $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl dazu, rührt noch 160 Gramm frische, zerlassene Butter mit etwas gestoßener Vanille gut darein, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenenes Blech und bäckt den Kuchen im warmen Ofen.

28. Stollen.

2 Pfd. schönes Weißmehl durchwärmt man gut, nimmt für 5 Pfg. Preßhefe zum Vorteig, wie beim Hefenkuchen auf Seite 252 angegeben ist. Wenn der Teig gut gehoben ist, macht man einen festen Teig mit 1 Pfd. guter, frischer Butter, 4 ganzen Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfd.

Zucker und lauer Milch; ist der Teig so weit fertig verarbeitet, mischt man 1 Pfd. Korinthen, 1 Pfd. Sultaninen, für 5 Pfg. Preßhefe und wenig Salz darein und läßt ihn aufgehen. Hierauf macht man davon lange Stollen, setzt sie auf ein Blech, auf dem man sie backen will, läßt sie an einem warmen Ort noch eine Stunde aufgehen und schiebt sie dann in den heißen Ofen. Wenn sie gelb sind, bestreicht man sie mit zerlassener Butter, streut Zucker darüber und bäckt sie gar fertig.

29. Schnee-Kuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfd. feiner Zucker, der Schnee von 4 Eiweiß, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat und 150 Gramm Mehl dazu gerührt, der Schnee von 8 großen Eiweiß darunter gelüpft, die Masse in ein bestrichenes Blech gefüllt, im Ofen gebacken und mit Zucker bestreut. Diesen Kuchen macht man gewöhnlich, wenn man sehr viel Eiweiß hat.

30. Schneekuchen, 2. Art.

Man macht von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. feinem Mehl mit 1 Ei und 4 Eßlöffel voll Wasser einen Teig auf dem Nudelbrett, so daß man gut wellen kann, nachher streicht man ein Blech mit frischer Butter, legt den ausgewellten Teig hinein, drückt denselben am Rand fest, macht schöne Zacken ringsherum, nachher stößt man $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln, darunter $\frac{1}{4}$ Pfd. feingeseibten Zucker, nach diesem wird der steife Schnee von 8 oder 10 Eiweiß leicht durcheinander gerührt, auf den Kuchen gestrichen und im guten Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde schön gebacken, dann mit Zucker bestreut. Man kann diesen Kuchen warm oder kalt essen; will man denselben noch besser haben, so kann man auf den Boden Konfitüren streichen, bevor der Guß darüber kommt, aber dann muß der Ofen am Boden heißer sein und der Kuchen muß etwas länger backen.

31. Kraft-Kuchen.

1 Pfd. sauber abgeriebene, fein gestoßene Mandeln, 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Citronat, 12 Gramm gestoßenen Zimmet, 5 Gramm gestoßene Nelken, eine Messerspitze voll Muskatnuß und 8 Eier thut man in eine Schüssel, bestreicht ein Blech mit Butter, streut es mit Mandeln aus, bäckt ihn schön und bestreut den Kuchen mit Zucker.

32. Biskuit warm geschlagen.

8 ganze Eier schlägt man in eine gelbe Pfanne, stellt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfd. feingestoßenem Zucker auf das Feuer, klopft es mit dem Schneebeßen, bis es dick wird, stellt es dann vom Feuer und schlägt

es kalt; so macht man es dreimal, thut etwas Citronengeschmack und siebt 200 Gramm feines Mehl darein. Eine Form wird mit Butter gestrichen, die Masse eingefüllt und im heißen Ofen schön gelb gebacken.

33. Kuchen ohne Teig.

Von gutem, frischem Obst, z. B. Äpfel, Birnen oder ausgesteinte Mirabellen, dämpft man je 1 Pfd. mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 30 Gramm fein verwiegem Citronat und schüttet es in eine Schüssel zum Erkalten. Dann gießt man 6 Eßlöffel voll Arrak darüber und deckt es zu; nachdem siedet man $\frac{1}{4}$ Liter Milch, rührt etwas Vanille, den nötigen Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl und 1 Eßlöffel voll Weißmehl glatt dazu, thut es zusammen mit 4 bis 6 Eigelb zu dem gekochten Obst. Von dem Eiweiß schlägt man einen festen Schnee, lüpfst ihn leicht unter die Masse, bestreicht ein Kuchenblech mit frischer Butter, streut es mit geriebenem Gipfel aus, füllt die Masse hinein und stellt es in den heißen Ofen; wenn der Kuchen schön gebacken ist, stürzt man ihn auf eine Platte, bestreut ihn mit Zucker und serviert ihn warm.

34. Nuß-Kuchen.

Man verwiegt $\frac{1}{4}$ Pfd. Nüsse mit 60 Gramm Citronat ganz fein, rührt 90 Gramm Butter schaumig, rührt 7 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. feinen Zucker, 60 Gramm feines Mehl, die verwiegten Nüsse und lüpfst den Schnee von 7 Eiweiß darein. Eine Form wird gut gestrichen, die Masse eingefüllt, in nicht zu heißem Ofen gebacken und mit Zucker bestreut.

35. Erdbeer-Kuchen.

Zu einem guten Kuchen macht man einen geriebenen Buttermteig von $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl und $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, wellt den Teig dreimal aus, legt ihn in ein gestrichenes Kuchenblech, zackt den Rand schön aus, schiebt den Teig in den Ofen und backt ihn halb fertig. Inzwischen streut man $\frac{1}{2}$ Pfd. eingezuckerte Walderdbeeren darüber, läßt den Kuchen vollends backen und bestreut ihn stark mit Zucker.

36. Erdbeer-Kuchen anderer Art.

Dieser Teig wird wie der vorhergehende gemacht; $\frac{1}{2}$ Pfd. Erdbeeren bestreut man mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, läßt es 1 Stunde stehen, wenn der Teig in dem Blech ist, streut man 60 Gramm fein gestoßenen Zwieback darüber. Die Erdbeeren schüttet man in ein Sieb zum Abtropfen und thut sie auf den Kuchen; wenn derselbe aus dem Ofen kommt, träufelt man den abgelaufenen Erdbeerjast darüber, bestreut ihn gut mit Zucker und giebt ihn warm zu Tisch.

37. Erdbeer-Kuchen mit Deckel.

Der Boden dazu wird auch wie die beiden vorhergehenden Kuchen gemacht, man kann frische oder eingemachte Erdbeeren dazu verwenden. Den Kuchen bestreut man mit geriebenem Zwieback und legt die Erdbeeren glatt darauf; zum Deckel nimmt man 90 Gramm Mehl, 90 Gramm gute Butter und 30 Gramm Zucker auf ein Rudeibrett, reibt die Butter mit dem Mehl auf, verklopft 2 Eiweiß mit dem Zucker, verarbeitet alles mit dem Teig und wellt diesen gut aus. Die Erdbeeren legt man nun auf den Teig, drückt ihn am Rand fest, streicht oben den Teig mit Wasser, streut noch geschnittene Mandeln und grob gestoßenen Zucker darüber und backt den Kuchen.

38. Aprikosen-Kuchen.

Zu diesem Kuchen kann man einen Blätterteig oder einen geriebenen Teig machen; wenn er messerrückendick ausgewellt ist, legt man ihn in ein bestrichenes Kuchenblech, schneidet fein geschälte Aprikosen entzwei, legt sie in eine Schüssel und streut etwas Zucker darüber. Wenn die Aprikosen gut reif sind, brauchen sie nicht eingezuckert zu werden, es empfiehlt sich stets, daß man auf den Kuchenteig geriebenes Brot streut, bevor man das Obst darauflegt. Jeder Obstkuchen muß nach dem Backen mit Zucker bestreut werden.

39. Heidelbeer-Kuchen.

Zu einem Kuchen für 8 Personen reibt man 180 Gramm schönes Mehl, 150 Gramm gute, frische Butter auf einem Rudeibrett miteinander auf, thut in die Mitte des Teiges $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm, 1 ganzes Ei und 1 Kaffeelöffel voll Salz, verarbeitet den Teig und wellt ihn aus. Derselbe wird in eine bestrichene Form gelegt, am Rand festgedrückt, eine Handvoll gestoßener Zwieback, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. trockene Heidelbeeren daraufgelegt und der Kuchen im heißen Ofen gebacken. Während er noch heiß ist, streut man $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker und nach Belieben Zimmet darüber; dieser Kuchen ist sehr gut, wenn er warm gegessen wird.

40. Himbeer-Kuchen.

Dieser Kuchen wird auch genau so gemacht, wie der Heidelbeerkuchen; der Teig ist derselbe und die Himbeeren werden mit ebenso viel Zucker bestreut, wie die Heidelbeeren.

41. Mirabellen-Kuchen.

Hierzu macht man einen süßen Butterteig; zu einem Kuchen für 6 Personen reibt man auf dem Rudeibrett 150 Gramm Mehl mit

140 Gramm sehr guter Butter auf, verklopft 1 ganzes Ei mit 6 Eßlöffel voll saurem Rahm, giebt 1 Eßlöffel voll Zucker und ein klein wenig Salz dazu und verarbeitet den Teig zum Auswellen. Ein Kuchenblech wird mit frischer Butter bestrichen, der ausgewellte Teig hineingelegt und am Rand festgedrückt. Nachdem schneidet man die Mirabellen entzwei, macht die Steine heraus, legt die Mirabellen ringsherum auf den Kuchen, streut etwas gestoßenen Zucker darüber, jedoch nicht viel, sonst giebt es zu viel Saft, und schiebt den Kuchen in den heißen Ofen. Um den Obstkuchen zu backen, muß der Ofenboden immer gut heiß sein, auch müssen die Obstkuchen gleich aus dem Blech genommen und gut mit Zucker bestreut werden.

42. Reine-Claude-Kuchen.

Hierzu wird auch ein süßer Buttermehl gemacht; wenn er ausgewellt ist, streut man eine Handvoll geriebenen Zwieback, in Ermangelung desselben geriebenes Weißbrot darauf, macht aus den Reineclauden, welche gut reif sein müssen, die Steine heraus, legt sie schön nebeneinander auf den Teig, streut nur ganz wenig Zucker darüber und läßt den Kuchen im heißen Ofen gut ausbacken; derselbe wird dann nochmals mit Zucker bestreut.

43. Pflirsich-Kuchen.

Zu diesem Kuchen kann man einen Blätterteig oder einen süßen Buttermehl verwenden; das Blech wird gut mit frischer Butter bestrichen, der Teig ausgewellt, am Rand festgedrückt und Backen darum gemacht. Die reifen Pflirsiche werden dünn geschält, 1 Stunde eingezuckert und ringsherum auf den Kuchen gelegt; in jeden halben Pflirsich legt man einen geschälten Mandelkern, streut etwas gestoßenen Zucker darüber und schiebt den Kuchen in den heißen Ofen. Nach dem Backen läßt man einige Eßlöffel voll Kirschwasser über den Kuchen tropfen, bestreut ihn mit gestoßenem Zucker und giebt ihn warm zu Tisch.

44. Johannisbeer-Kuchen.

Von 200 Gramm Mehl, 180 Gramm frischer Butter und 1 Kaffeelöffel voll Salz macht man einen festen Teig, thut in die Mitte $\frac{1}{8}$ Liter guten sauren Rahm, verarbeitet den Teig damit und thut ihn dreimal zusammengelegt in ein bestrichenes Kuchenblech. Nun werden $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgelesene Johannisbeeren darauf gelegt; sollten die Beeren noch nicht stark reif sein, so streut man zuerst geriebenes Brot auf den Teig, damit er besser bäckt. Der Kuchen muß in gut warmem Ofen gebacken und dann mit Zucker bestreut werden.

45. Johannisbeer-Kuchen mit Guß.

Hierzu wird der gleiche Teig wie zum vorhergehenden Kuchen gemacht; wenn er halb gebacken ist, streicht man einen schon fertig

gemachten Guß darauf, dazu rührt man 30 Gramm sehr gute frische Butter glatt, giebt 4 bis 5 Eigelb, 20 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 60 Gramm abgeriebene und fein gestoßene Mandeln dazu, rührt es durcheinander, klopft den steifen Schnee von 6 Eiweiß gut darunter, streicht es über den heißen Kuchen und bäckt ihn fertig.

46. Gewöhnlicher Zwetschkuchen.

Dieser Kuchen wird von einem Rest Pasteteig oder Kuchenteig gemacht, die Zwetschen werden abgerieben, ausgesteint und mit Zucker bestreut. Der Teig wird so dick als man will ausgewellt, in ein bestrichenes Kuchenblech gelegt, etwas geriebenes Brot dariobergestreut und die Zwetschen ringsherum daraufgelegt; nachdem wird der Kuchen im heißen Ofen gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut.

47. Zwetschkuchen mit Guß.

Stark reife Zwetschen schält man, schneidet jede der Länge nach in 4 Stücke, legt sie in eine Schüssel und streut eine Handvoll gestoßenen Zucker darüber. Inzwischen macht man einen guten Blätterteig, wellt ihn $\frac{1}{2}$ Centimeter dick aus, legt ihn in ein bestrichenes Kuchenblech, macht einen hohen Rand darum und drückt den Rand fest an das Blech. Die Zwetschen legt man ringsherum darauf, streut ein wenig gestoßenen Zwieback mit Zucker darüber und stellt den Kuchen gleich in den heißen Ofen. Zum Guß rührt man 30 Gramm Butter schaumig, thut 3 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. feinen Zucker, 90 Gramm geschälte und feingestoßene Mandeln und den Schnee von 6 Eiweiß dazu und rührt es durcheinander. Wenn der Kuchen halb gebacken ist, streicht man den Guß glatt darüber, läßt ihn im heißen Ofen fertig backen, bestreut ihn mit Zucker und Zimmet und serviert ihn warm.

48. Apfelmuchen.

Zu einem Kuchen für 6 Personen wellt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Blätterteig messerrückendick aus und legt ihn in ein bestrichenes Blech. Man schält gute reife Äpfel in fingerdicke Schnitze, legt sie ringsherum auf den Teig, bis der Boden ganz angefüllt ist, streut dann gestoßene Mandeln nebst Zucker darüber und schiebt den Kuchen in den Ofen. Wenn der Kuchen halb gebacken ist, streut man noch ziemlich gestoßenen Zucker darüber und schiebt ihn wieder in den Ofen; dadurch erhalten die Äpfel einen schönen Glanz. Nach dem Backen streut man nochmals Zucker darüber und serviert den Kuchen lauwarm.

49. Apfelmuchen mit Guß.

Zu 3 großen Apfelmuchen reibt man auf dem Nudelbrett $1\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl mit 1 Pfd. Butter auf, verklopft 2 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ Liter

saurem Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenem Zucker und 1 Kaffeelöffel voll Salz, schafft es zu dem Teig, wellt ihn dreimal aus und läßt ihn dazwischen jedesmal $\frac{1}{4}$ Stunde ruhen. Nachdem schält man Äpfel, die gut weich werden, in fingerdicke Schnitze, legt sie ringsherum auf den Kuchen und streut eine Handvoll gestoßenen Zucker mit Zimmt darüber und schiebt ihn in den heißen Ofen. Zum Guß rührt man 9 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker, thut 3 Eipfel und 200 Gramm fein geriebene Haselnußkernen dazu, rührt es durcheinander, klopft den steifen Schnee von 12 Eiweiß darunter, streicht es über den Kuchen, läßt ihn im Ofen fertig backen und bestreut ihn mit Zucker.

50. Apfelskuchen mit einem andern Guß.

Zu einem Kuchen für 10 Personen wellt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Blätterteig ziemlich dünn aus, legt ihn in ein großes Kuchenblech, schält und schneidet gute mürbe, reife Äpfel entzwei, legt sie ringsherum auf den Kuchen, streut eine Handvoll Zucker darüber und stellt ihn in den Ofen. Inzwischen rührt man 60 Gramm frische Butter zu Schaum, thut 30 Gramm feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 4 ganze Eier, etwas Citronengeschmack und $\frac{1}{2}$ Liter Milch dazu, schüttet es über den angebackenen Kuchen, schiebt ihn wieder in den Ofen, läßt ihn gut ausbacken, bestreut ihn mit Zucker und serviert ihn warm.

51. Apfelskuchen mit Hefenteig.

Zu einem Kuchen für 10 Personen macht man aus $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. frischer Butter, 2 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker und einem Kaffeelöffel voll Salz einen guten Teig, wellt ihn aus, legt ihn in ein mit frischer Butter bestrichenes Kuchenblech und läßt ihn aufgehen, bis er reißt. Während dessen schält man gute mürbe Äpfel, schneidet sie in beliebige Stücke, legt sie auf den Kuchen, streut eine Handvoll gestoßenen Zucker darüber, bäckt ihn im heißen Ofen schön gelb und bestreut ihn mit Zucker.

52. Brombeerkuchen.

Ein Kuchenblech belegt man mit Buttermilch, drückt ihn am Rand fest, streut über ein genügendes Quantum Brombeeren etwas Zucker, rüttelt sie durcheinander, streut etwas geriebenes Milchbrot auf den Teig, legt die gezuckerten Beeren darauf, bäckt den Kuchen im heißen Ofen und bestreut ihn mit Zucker und gestoßenem Zimmt.

53. Kuchen mit Weichselkirchen.

Auf 1 Pfd. ausgesteinte Kirchen streut man $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, deckt sie zu und macht zu 2 Kuchen Teig. Hierzu nimmt man

260 Gramm schönes Weißmehl, 250 Gramm gute frische Butter, $\frac{1}{8}$ Liter guten sauren Rahm, ein großes Hühnerei, einen Eßlöffel voll Zucker und ein klein wenig Salz, verarbeitet den Teig und wellt ihn aus. Darauf legt man ihn in ein Kuchenblech, streut gestoßenen Zwieback darauf, dann die gezuckerten, abgetropften Kirschchen und bäckt den Kuchen im heißen Ofen. Nachdem bestreut man ihn mit Zucker und gestoßenem Zimmt und träufelt vor dem Servieren den abgetropften Kirschchenjaft darüber.

54. Kuchen mit schwarzen Kirschchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. guten, geriebenen Buttermehl wellt man gleichmäßig aus, legt ihn in ein Kuchenblech, streut etwas geriebene und fein gestoßene Mandeln, eine Handvoll geriebenes Milchbrot und 1 Pfd. gute, ausgesteinte Kirschchen darauf und schiebt den Kuchen gleich in den heißen Ofen. Wenn er gebacken ist, wird er dick mit gestoßenem Zucker bestreut und warm serviert.

55. Creme-Kuchen.

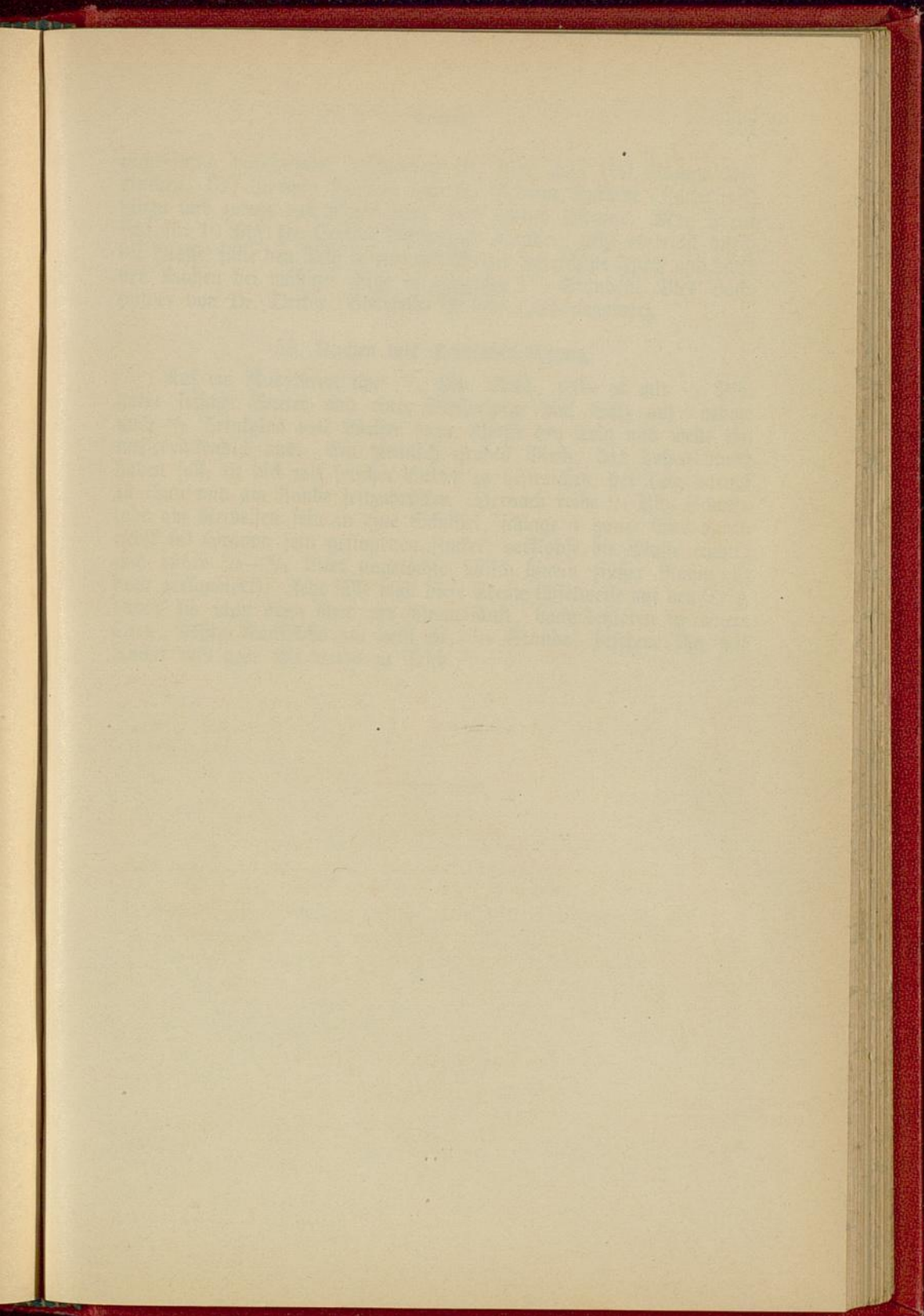
Man belegt ein ziemlich großes Kuchenblech mit Blätterteig; derselbe muß ganz dünn ausgewellt sein und darf keine Oeffnung haben, damit nichts durchläuft. 60 Gramm gute frische Butter rührt man in einer Schüssel, thut 60 Gramm gestoßenen Zucker, 30 Gramm Mehl und 4 ganze Eier dazu, rührt es gut durcheinander, gießt noch $\frac{1}{2}$ Liter süße, ungekochte Milch dazu nebst etwas Vanille, schüttet diese Creme über den Kuchen, stellt denselben behutsam in den heißen Ofen, läßt ihn schön backen, bestreut ihn mit Zucker und serviert ihn warm.

56. Käse-Kuchen.

Ein Kuchenblech belegt man mit halbfingerdick ausgewelltem Blätterteig, dann wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Käse von saurer Milch durch ein Haarsieb getrieben, rührt $\frac{1}{2}$ Liter guten, sauren Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 15 Gramm Mehl, und wenn man es liebt, einen Kaffeelöffel voll Kümmel oder etwas Sultaninen und 4 bis 5 ganze Eier darein, schüttet alles über den Kuchen, bäckt ihn im heißen Ofen und serviert ihn warm.

57. Pulverkuchen nach Dr. Letters Art.

250 Gramm Butter und 200 Gramm Zucker rühre man recht schaumig; zererschlage 7 Eier mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Milch und rühre dieses nach und nach mit 1 Pfd. Mehl unter die Butter. Wenn alles



recht innig miteinander verbunden ist, füge man 100 Gramm Korinthen, 100 Gramm Rosinen und 50 Gramm Suttade (Zuckerstoff) hinzu und zuletzt das Abgeriebene einer halben Citrone. Man streue jetzt für 10 Pfg. Dr. Detkers Backpulver darüber, ziehe es leicht durch die Masse, fülle den Teig in eine mit Butter bestrichene Form und backe den Kuchen bei mäßiger Hitze in ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden. Dies Backpulver von Dr. Detker (Bielefeld) ist sehr empfehlenswert.

58. Kuchen mit Schokolade-Creme.

Auf ein Rudeibrett thue $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, reibe es mit $\frac{1}{4}$ Pfd. guter frischer Butter und einer Messerspitze voll Salz auf; nehme noch $\frac{1}{2}$ Trinkglas voll Wasser dazu, schaffe den Teig und welle ihn messerrückendick aus. Ein ziemlich großes Blech, das hohen Rand haben soll, ist dick mit frischer Butter zu bestreichen, der Teig darauf zu thun und am Rande festzudrücken. Hernach reibe $\frac{1}{4}$ Pfd. Schokolade am Reibeisen fein in eine Schüssel, schlage 4 ganze Eier daran nebst 50 Gramm fein gestoßenen Zucker, verkloppe die Masse tüchtig und rühre $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter ungekochte Milch hinein (süßer Rahm ist noch geeigneter!). Jetzt fülle man diese Creme löffelweise auf den Teig, damit sie nicht oben über ihn hinausläuft, backe letzteren in einem Ofen, dessen Backfläche gut heiß ist, $\frac{1}{2}$ Stunde, bestreue ihn mit Zucker und gebe ihn warm zu Tisch.