Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

Berlin ; Leipzig ; Wien ; Zürich, [ca. 1914]

7. Billiges Backwerk

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

Zucker, einen Teelöffel voll Salz, etwas Zimt und eine Prise Nelkenpfeffer sowie die nötige Menge lauwarmen Wassers hinzu, bis man einen gut ausrollbaren Teig hergestellt hat. Dieser wird ausgerollt, eine Puddingform ausgefettet, mit dem Teig umlegt und die Höhlung mit geschälten Apfelspalten ausgefüllt. Reichlich Zucker muß darübergestreut werden. Der Rest Teig wird als Deckel darübergelegt, die Ränder müssen gut miteinander befestigt werden, und nachdem der Deckel der Puddingform geschlossen wurde, kocht man den Pudding $2^1/_2$ bis 3 Stunden im Wasserbade.

Reisauflauf.

Ein guter Milchreis wird mit zwei in Milch verquirlten Eiern verrührt, gut gesüßt, mit geriebener Zitronenschale und -saft gewürzt, in eine gebutterte Auflaufform gefüllt und $^1/_2$ Stunde gebacken. Eine Obstsoße oder irgendwelcher Fruchtsaft wird dazugereicht.

---

7. Billiges Backwerk.

Kümmelkuchen.

500 g Mehl, ein Ei, 85 g gutes Fett, 85 g Zucker, reichlich $^1/_4$ Liter Milch, ein Teelöffel Backpulver, ein gehäufter Teelöffel Kümmel und 50 g Zitronat. Das Fett wird mit dem Mehl zusammengearbeitet, das Ei mit der Milch verschlagen, hierauf alles zusammengemischt, in eine gut gefettete Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

Kaffeekuchen.

250 g Mehl wird mit 12 g Backpulver, $^1/_{10}$ Liter Milch, 100 g Butter, 25 g Zucker, etwas Salz, Zitronenschale und zwei verquirlten Eiern zu einem

Teige geknetet. Dieser wird auf ein Kuchenblech gerollt, mit Butter, Zucker und Zimt bestreut und 1/2 Stunde gebacken.

Kurzer Korinthenkuchen.

Auf 500 g Mehl nimmt man 125 g Fett, 125 g Zucker, 125 g Korinthen, etwas Salz, einen Teelöffel Backpulver und so viel lauwarmes Wasser, daß ein guter, mürber Teig daraus entsteht. Die Masse wird auf ein Kuchenblech gestrichen und 1/2 Stunde gebacken.

Kräpple.

250 g Mehl, ein Ei, 50 g Fett, etwas Salz, für 5 Pfennig Hefe und so viel Milch, daß ein glatter Teig entsteht. Nachdem dieser aufgegangen ist, schneidet man nach dem Ausrollen schräge Vierecke davon oder sticht Figuren aus und backt sie in schwimmendem Fett hellbraun, worauf man sie mit einer Schaumkelle herausnimmt und mit Zimt und Zucker bestreut.

Hafermehlplätzchen.

125 g grobes Hafermehl, 125 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, ein halber Teelöffel Backpulver, etwas Salz und ein Ei. Alle trockenen Bestandteile werden in eine Schüssel getan und mit der Butter verrieben. Dann mischt man die Masse mit dem Ei zu einem steifen Brei, knetet ihn zum Teige, rollt ihn aus, schneidet kleine Plätzchen daraus und backt diese in mäßig heißem Ofen 20 Minuten.

Blätterteig zu Obstkuchen.

500 g Mehl wird mit etwas Salz, einem Löffel Kirschwasser, vier bis sechs Löffeln saurer Sahne und etwas Wasser auf dem Backbrett vermengt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Honigkuchen.

500 g Honig (Kunsthonig), 250 g Butter (Ersatz), 250 g Zucker, 750 g Mehl, etwas Zimt und Nelkenpfeffer. Honig und Butter werden auf dem Feuer geschmolzen. Nachdem beides abgekühlt ist, fügt man die übrigen Zutaten hinzu, löst einen Teelöffel Natron in einer Tasse kaltem Wasser auf und gibt dies zu der Teigmasse. Backzeit 1 bis 1½ Stunde.

Zwieback mit Guß.

Gekaufter oder selbstgebackener Einback (weiche Wecken) wird in zwei Teile geschnitten und mit folgender Masse bestrichen. Drei Eiweiße werden mit 125 g Zucker geschlagen und etwas Zitronensaft daruntergemischt. Die bestrichenen Zwiebäcke werden im Ofen gebacken, bis der Guß sich leicht bräunt.

Einfacher Topfkuchen.

500 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, 125 g Korinthen, eine Tasse Milch, eine Prise Salz, drei ganze Eier und ein Päckchen Backpulver.

Eierkränzchen.

250 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g ausgewaschene Butter, drei hart gekochte Eigelbe, ein roher Eidotter, etwas Salz und etwas Zitronenschale werden gut vermengt. Man formt kleine Kränze daraus, bestreut sie mit Zucker und Zimt und backt sie in mäßig heißem Ofen etwa ½ Stunde.

Mailänder Schnitten.

375 g Mehl, 125 g Butter, 200 g Zucker, zwei Eßlöffel dicke saure Sahne oder Franzbranntwein, Salz und ein Ei. Aus diesen Bestandteilen wird ein Teig gemacht, ausgerollt, in verschobene Vierecke

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

geschnitten, mit Eigelb bestrichen und in mäßig heißem Ofen schnell gebacken. Nach dem Erkalten kann man Fruchtsulzstückchen darauflegen.

Braunschweiger Kuchen.

Man läßt 500 g Mehl in 1/3 Liter Milch, worin für 5 Pfennig Hefe aufgelöst wurde, aufgehen. Dann werden 125 g Butter, 125 g Zucker, je 100 g Korinthen und Rosinen, eine Prise Salz und zwei verquirlte Eier in den Teig gegeben. Man arbeitet ihn gut durch, formt ihn auf dem Brett, legt ihn auf ein gefettetes Kuchenblech zum nochmaligen Gehen und backt ihn in etwa 3/4 Stunde im Ofen schön braun. Ein Guß aus Zucker, Zimt und Arrak wird darübergegeben.

Kleine Kuchen.

120 g Butter, 90 g Zucker, 225 g Mehl, ein Kinderlöffel gehackte Mandeln, sechs Tropfen Orangenblütenwasser, 120 g Sultaninen, zwei Eier, ein Kinderlöffel warme Milch und eine gute Messerspitze Natron. Die Butter wird schaumig gerührt, dann kommen Zucker und Mehl sowie die Gewürze hinzu. Zum Schluß mischt man die geschlagenen Eier und die Milch, worin das Natron aufgelöst wurde, darunter. Kleine Kuchenformen werden halb mit der Masse gefüllt und in stark heißem Ofen 1/4 Stunde gebacken.

Hundert-Gramm-Kuchen.

Auf 500 g Mehl nimmt man 100 g Butter, dasselbe Gewicht an Zucker, Korinthen und Rosinen, zwei Eier, etwas Zitronensaft und -schale sowie etwas Salz und ein Päckchen Backpulver.

Gutes Weißbrot.

1 kg Mehl, 1/2 Liter Milch, für 5 Pfennig Hefe, ein Eßlöffel Zucker und ein Eßlöffel Salz. 500 g Mehl wird mit der lauwarmen Milch, worin

die Hefe aufgelöst wurde, zu einem Vorteig gemacht, der eine gute halbe Stunde oder länger aufgehen muß. Danach mengt man Zucker und Salz und den Rest des Mehles unter den Teig, der tüchtig geknetet werden muß. Ist er schön geschmeidig und weich gediehen, formt man ein längliches Brotstück davon, legt dies in eine ausgefettete Blechform (Kasten) und backt es ½ Stunde in gut heißem Ofen.

Grahambrot.

Weizenschrotmehl wird mit Wasser ohne jede andre Zutat gemischt und so lange geknetet, bis sich der Teig von den Händen löst. Dann formt man Brote daraus, stellt sie an einen warmen Ort, bis sie Risse bekommen, bestreicht sie hierauf mit Wasser und schiebt sie in den Ofen.

---

8. Allerlei Klöße.

Grießklöße.

Man nimmt 170 g Grieß, nicht ganz ½ Liter Wasser, ein eigroßes Stück Butter, etwas Salz, Muskatnuß und ein Ei. Wasser und Butter werden zum Kochen gebracht, worauf man den Grieß hineinrieselt und so lange kochen läßt, bis sich die Masse vom Topfe ablöst. In den erkalteten Grießbrei rührt man das verquirlte Eigelb, fügt Salz und Muskatnuß hinzu, arbeitet alles sehr gut durch und zieht das Ganze mit dem Eierschnee ab. Die Klöße werden mittels eines in die heiße Brühe getauchten Teelöffels abgestochen und in einem gleichfalls heiß eingetauchten Eßlöffel durch Hin- und Herrollen geformt. Dieser Kloßmasse etwas Zucker hinzugefügt, eignet sie sich vorzüglich zu Klößen mit Backobst als Hauptgericht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg