

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

**Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise**

Karlsruhe, 1896

XVII. Torten und Kuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106093

444. Getrocknete Äpfel als Kompott.

Hierzu sind Ringäpfel am besten; dieselben werden eine Zeit lang zum Quellen in Wasser gelegt. Hierauf der nötige Zucker mit Wasser zum Feuer gestellt, die Äpfel hinein, etwas Citronenschale, nach Belieben ein wenig Weißwein zugesügt und dieselben langsam weich gekocht. Den Saft läßt man gut einkochen und giebt ihn über die Äpfel.

445. Brünellen.

Brünellen werden ebenfalls eine Weile in kaltes Wasser gelegt, dann mit genügend Zucker und Wasser aufs Feuer gestellt, etwas Citronenschale daran gethan und langsam weich gedünstet. Die Brünellen werden herausgenommen, der Saft noch etwas eingekocht und darüber gegossen. Desgleichen andere getrocknete Früchte, als Mirabellen, Aprikosen zc.

XVII. Torten und Kuchen.

Bei der Zubereitung aller Arten von Backereien hat man sehr vorsichtig zu sein. Man darf die Backofenthüre nicht zu rasch öffnen und schließen, wodurch Zugluft entsteht und die Backereien leicht mißrathen. Eine aus der Form genommene Torte oder ein Kuchen soll nicht gleich der Kälte ausgesetzt werden, muß vielmehr eine Zeit lang in der Küchenwärme bleiben, da die Masse sonst einsinkt und speckig wird.

446. Einfacher mürber Teig zu Obstkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund feingeseibtes Mehl wird auf ein Kuchenbrett genommen, etwas von demselben zum Auswellen zurückgethan. Man macht nun in der Mitte eine Vertiefung, giebt 150 Gramm gebröckelte, frische, gute Butter, 1—2 Eigelb, welche mit ein

wenig Wasser verkleppert werden, und zwei Eßlöffel voll feinen Zucker dazu, verarbeitet das Mehl nach und nach mit der Butter und dem Übrigen. Der Teig wird dann leicht zusammengemacht, mit dem Ballen der Hände durchwirkt und eine halbe Stunde ruhen lassen, ausgewellt und zu Obstkuchen verwendet. Diese Portion ist für einen Kuchen berechnet.

447. Feiner mürber Teig oder Bröselteig.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtes Mehl mit 185 Gramm Butter, 4 Eigelb, 100 Gramm Zucker auf dem Kuchenbrett wie vorhergehender leicht zusammengewirkt, ausgewellt und zu Kuchen und kleinen Backereien verwendet.

448. Ein anderer mürber Teig.

Man bereite einen mürben Teig von 200 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 2 Eßlöffel süßem Rahm, 1 Eigelb, etwas Zucker und 1 Gläschen Cognac. Das gesiebte Mehl wird auf ein Kuchenbrett gethan und mit dem übrigen leicht zusammengewirkt, ausgewellt und zu Obstkuchen verwendet.

449. Blätterteig.

1 Pfund sehr frische, gute Butter wird in kaltem Wasser gut ausgewaschen, eine runde fingerdicke Scheibe daraus geformt und auf Eis gelegt, sodann 1 Pfund feines Mehl auf ein Kuchenbrett gesiebt, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, giebt etwas feines Salz, 30 Gramm Butter, 1 Ei und $\frac{1}{3}$ Liter kaltes Wasser dazu, wirkt es schnell zu einem Teig, knetet denselben noch einige Minuten, daß er recht zart und fein wird. Nachdem der Teig $\frac{1}{4}$ Stunde geruht hat, wird er ausgewellt, die Butter mit einem Tuch gut abgetrocknet und in die Mitte gelegt, leicht angeedrückt und der Teig von allen Seiten gleichmäßig darüber geschlagen; hierauf bestäubt man das Kuchenbrett

mit etwas Mehl, wellt den Teig so groß wie möglich aus, schlägt denselben gleichmäßig einmal zusammen, legt ihn auf Eis oder stellt ihn ins Kühle. Nach 15 Minuten nimmt man den Teig nochmals auf das Brett und wellt ihn der entgegengesetzten Seite nach ebenso aus, schlägt denselben wieder gleichmäßig doppelt zusammen und legt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde auf Eis. Dies wiederholt man 4—5 mal in Zwischenräumen von 10—15 Minuten. Der Blätterteig muß dann noch ein wenig ruhen und kann zu verschiedenen Backereien verwendet werden, er muß bei starker Hitze gebacken und mit Ei bestrichen sein.

450. Apfeltorte.

Man bereitet einen guten, mürben Teig von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 125 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Schmalz, 2 Eßlöffeln Zucker, 2 Eigelb, etwas Wasser. Das Mehl wird auf ein Kuchenbrett gesiebt und mit den übrigen Zutaten zu einem mürben Teig verarbeitet, dann wellt man denselben aus, belegt ein mit Butter bestrichenes Tortenblech (Springform) damit, macht einen fingerbreiten Rand darum, drückt ihn fest an und bäckt den Kuchen hellgelb. — Unterdessen werden gute Äpfel geschält und in Scheibchen geschnitten, dieselben mit halb Wasser halb Wein und dem nötigen Zucker vorsichtig, damit sie nicht zerfallen, nach und nach weich gekocht, die Äpfel mit dem Schaumlöffel herausgenommen und zum völligen Abkühlen auf eine Platte gegeben und der Saft zu Gelee eingekocht. Die Äpfel werden nun auf den gebackenen Kuchen gelegt, der Formrand entfernt, die Gelee darüber gestrichen und folgender Guß bereitet: Man schlägt das Weiße von 5 Eiern zu sehr festem Schnee, giebt nach und nach etwa 100—125 Gramm feinen Zucker und $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker dazu, schlägt den Schnee so, daß er sich schneiden läßt, streicht ihn über die Torte, verziert sie, indem man mit einer Papierdüte schöne Muster darauf spritzt, bestäubt die Torte mit ein wenig Zucker und stellt sie noch etwa 10 Minuten auf einen Bügelrost in den Ofen, bis der Guß schön gelb ist.

451. Apfeltorte mit Gelee.

Man bereitet einen mürben Teig gleich vorhergehendem, belegt ein Tortenblech damit und bäckt den Kuchen hellbraun. Unterdessen werden Borsdorfer oder andere gute Äpfel geschält, in 6 Teile geschnitten und mit halb Wasser und Wein, 180 Gramm Zucker, etwas Citronenschale langsam weich gedünstet, worauf man sie in ihrem Saft erkalten läßt und auf ein Sieb zum Abtropfen legt. Der Äpfelsaft wird in eine Kasserolle genommen und mit noch etwas Zucker zu Gelee eingekocht, die Äpfel schön egal auf den Kuchen gelegt, die Gelee heiß darüber gegeben, sodaß die Äpfel wie glaciert aussehen.

452. Apfeltorte mit Rahmguß.

Von 200 Gramm Mehl, 150 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 2 Eiern wird ein mürber Teig bereitet, derselbe ausgewellt, ein Tortenblech damit belegt und ein fingerbreiter Teigrand darum gemacht. Alsdann werden gute mürbe Äpfel geschält, in feine Scheibchen geschnitten, mit etwas Zucker bestreut, auf den Kuchen gelegt und folgender Guß darüber gegeben: 2 ganze Eier werden mit 100 Gramm Zucker gerührt, $\frac{1}{4}$ Liter dicker, saurer Rahm und 4—6 gestoßene Zwiebacks dazu, daß die Masse dicklich wird, diese über die Äpfel geschüttet, einige geschnittene Mandeln darüber gestreut und der Kuchen bei guter Hitze gebacken.

453. Johannisbeerkuchen.

Man belegt ein mit Butter bestrichenes Tortenblech mit mürbem Teig (s. Nr. 446), macht einen Rand darum, drückt ihn fest an und bäckt den Kuchen hellgelb. 1—1 $\frac{1}{2}$ Pfund schöne, sehr reife Johannisbeeren werden von den Stielen gepflückt und dick mit Zucker bestreut bei Seite gestellt. Nachdem der Kuchen gebacken, werden die Johannisbeeren darauf gegeben und ein Guß von geschlagenem Eier Schnee gleich dem bei Apfeltorte darüber gestrichen, verziert und im Ofen bis zum Gelbwerden gebacken.

454. Johannisbeertorte anderer Art.

1 Pfund Johannisbeeren wird von den Stielen gepflückt, gut mit Zucker bestreut bei Seite gestellt. Ein zuvor mit Butter bestrichenes und mit Weckmehl bestreutes Tortenblech (Springform) mit mürbem Teig (s. Nr. 447) belegt und mit einem fingerbreiten Teigrand umgeben. Hierauf wird $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln fein gerieben, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in eine Schüssel genommen, 8 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, mit den Mandeln und dem Zucker $\frac{3}{4}$ Stunde gerührt, die Hälfte davon auf die Torte gegeben, eine Lage Johannisbeeren darauf und die übrige Masse über die Johannisbeeren gestrichen. Man läßt die Torte schön gelb backen, entfernt, nachdem sie abgekühlt ist, den Rand der Form und bestreut sie mit Zucker.

455. Erdbeertorte.

Man bereitet einen mürben Teig (s. Nr. 447), belegt ein Tortenblech damit, einen fingerbreiten Rand darum, drückt denselben fest an und bäckt den Kuchen hellgelb. Unterdessen werden 1 Pfund schöne reife Walderdbeeren mit so viel Zucker bestreut, daß sie genügend süß sind. Nachdem der Kuchen gebacken und etwas abgekühlt, wird der Rand der Form entfernt und die Erdbeeren mit dem gezogenen Saft darauf gethan. Vor dem Servieren spritzt man mit Schlagrahm durch eine Papierdüte ein Gitter darüber und verziert die Torte schön. Auf gleiche Art kann man diese Torte auch mit einem Guß von geschlagenem Eierschnee, gleich der Apfeltorte, bereiten und dieselbe bis zum Braunwerden in den Ofen stellen.

456. Erdbeerkuchen anderer Art.

Von Bröselteig (s. Nr. 447) wird ein gleicher Kuchen wie vorhergehender gebacken. Das Weiße von 5 Eiern zu festem Schnee geschlagen und mit 250 Gramm Zucker nach und nach vermischt, 1 Pfund gute, reife Walderdbeeren langsam darunter gerührt, die Masse auf den Kuchen gefüllt, glatt gestrichen, mit

Zucker bestäubt, noch 8—10 Minuten in den Ofen gestellt und hellbraun gebacken.

457. Kirschkuchen.

Man belege ein mit Butter bestrichenes Tortenblech mit mürbem Teig (s. Nr. 448), mache einen Rand darum und streue Weckmehl mit Zucker vermischt oder 1—2 feingestößene Zwiebacks darauf. Dann werden 2 $\frac{1}{2}$ Pfund schöne große Kirschen ausgesteint und reihenweise ganz egal auf den Kuchen gelegt, mit etwas Zucker überstreut und bei guter Hitze etwa $\frac{1}{2}$ Stunde bis zum Braunwerden gebacken. Erst kurz bevor man den Kuchen zu Tisch giebt, wird er noch gut mit Zucker bestreut, da er gerne zu viel Saft zieht.

458. Zwetschkuchen.

Zwetschkuchen wird auf gleiche Art wie vorhergehender bereitet. Nachdem ein Tortenblech mit Teig (s. Nr. 448) belegt, streut man 2—3 feingestößene Zwiebacks oder Weckmehl mit Zucker vermischt darauf. Die Zwetschgen mit einem Tuch abgerieben, ausgesteint und jede Hälfte derselben noch in der Mitte eingeschnitten, ganz dicht nebeneinander auf den Kuchen gesetzt, mit Zucker bestreut und bei guter Hitze im Ofen bis zum Braunwerden gebacken. Vor dem Anrichten wird derselbe noch gut mit Zucker bestreut. Auf gleiche Art wird Mirabellen-, Reineclauden- und Aprikosenkuchen bereitet.

459. Heidelbeerkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, ein wenig Schmalz, 1 Ei, 1 Löffel Zucker werden zu einem mürben Teig verarbeitet; dann bestreicht man ein Tortenblech mit Butter, wellt den Teig nicht zu dünn aus, belegt das Tortenblech damit und macht einen Rand darum; nun streut man etwa $\frac{1}{2}$ em hoch Weckmehl oder gestoßenen Zwieback mit Zucker vermischt darauf, belegt den Kuchen recht dick mit Heidelbeeren, welche zuvor ausgelesen, gewaschen, auf einem Sieb gut abgelassen und mit etwas Zucker vermischt sind, bäckt den Kuchen bei guter Hitze

bis zum Braunwerden. Nachdem der Saft von den Heidelbeeren etwas eingezogen ist, wird der Kuchen, bevor er zu Tisch gegeben, noch gut mit Zucker bestreut.

460. Stachelbeerkuchen.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund unreife Stachelbeeren werden in geläutertem Zucker weich gekocht. Ein Kuchen wie der zu der Apfeltorte (s. Nr. 450) gebacken, die abgekühlten Stachelbeeren ohne Saft darauf gethan. Nun werden 5 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, mit 125 Gramm feinem Zucker nach und nach vermischt und so lange gut geschlagen, bis der Schnee sich schneiden läßt, fügt noch $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille-Zucker zu und streicht denselben $\frac{1}{2}$ cm dick über die Stachelbeeren. Hierauf nimmt man eine Papierdüte, spritzt schöne Muster darauf, bestäubt ihn mit etwas Zucker und bäckt denselben bis zum Gelbwerden.

461. Rhabarberkuchen.

Bereitet man auf gleiche Art wie vorhergehenden. Die Rhabarberstengel werden in egale Stückchen geschnitten und in geläutertem Zucker einigemal aufgekocht.

462. Kirschentörtchen.

Gute Sauerkirschen werden ausgesteint, mit gestoßenem Zucker bestreut und eine Zeit lang stehen gelassen, worauf man sie zum Ablaufen auf ein Sieb schüttet. Man bereitet hierzu am besten tags zuvor, damit der Teig sich gut auswellen läßt, folgenden Zuckerteig: $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird schaumig gerührt, hierauf 180 Gramm feiner Zucker, 1 Ei und zuletzt $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl dazu genommen, auch ein wenig Wein. Dieses wird alles leicht zu einem Teig gewirkt und bis zum Gebrauch bei Seite gestellt. Man wellt denselben dann aus, sticht mit einer Form runde Teile aus und belegt damit kleine runde, mit Butter bestrichene Förmchen, füllt sie dann mit den Kirschen ungefähr $\frac{3}{4}$ voll, legt einen Deckel darüber, sticht in die Mitte mit einem kleinen Förmchen eine Oeffnung, schneidet den Teig egal ab,

bestreicht den Deckel mit Eigelb und läßt die Törtchen im Ofen langsam gelb backen. Sie werden alsdann aus den Förmchen genommen und gut mit Zucker bestreut. Desgleichen bereitet man Mirabellen-, Erdbeer- und Johannisbeertörtchen. Diese Masse gibt 20—24 Törtchen.

463. Apfeltörtchen.

Apfeltörtchen können auf gleiche Weise wie Kirchentörtchen bereitet werden. Die Äpfel werden geschält, in 6—8 Teile geschnitten und in Wein, dem nötigen Zucker und etwas Zitronenschale weich gekocht, wenn abgekühlt, in die Törtchen gelegt, der Saft zu Gelee eingekocht und über die Äpfel gegeben. Im übrigen wie bei vorhergehendem verfahren.

464. Apfelröllchen.

Man bereitet von $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 Ei, etwa $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und einer Prise feines Salz einen einfachen Butterteig. Das Mehl wird auf ein Kuchenbrett gesiebt, mit dem dritten Teil der Butter, 1 Ei und dem Wasser schnell zu einem zarten Teig verarbeitet, welcher sich gut auswellen läßt, dann stellt man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde ins Kühle. Die übrige Butter, welche man in kaltes Wasser oder besser auf Eis legt, damit sie hart ist, wird dann etwas glatt gedrückt, der Teig ausgewellt und die Butter in die Mitte gelegt, der Teig gleichmäßig zusammenschlagen und weiter wie Blätterteig behandelt (s. Nr. 449). Währenddem werden gute Äpfel geschält, in 6—8 Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt, in Wasser und etwas Wein, ein wenig Zitronenschale und dem nötigen Zucker weich gekocht, vorsichtig, damit die Stücke ganz bleiben, herausgenommen, auf eine Platte zum Abkühlen gelegt, der Saft gut zu Gelee eingekocht, dann über die Äpfel geschüttet; nach Belieben einige Korinthn dazwischen gethan. Nachdem die Apfelscheiben kalt geworden, wird der Teig dünn ausgewellt und in 10 cm breite und 12 cm lange Stücke geschnitten, der Rand

mit Eiweiß bestrichen und in der Mitte mit Äpfeln gefüllt, dann wie ein Röllchen gleichmäßig zusammengeschlagen und an den Enden festgedrückt, die Röllchen mit Eigelb bestrichen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und bei guter Hitze bis zum Bräunen gebacken. Beim Anrichten werden sie mit feinem Zucker übersiebt.

mit 465. Käsekuchen.

Es wird ein mürber Teig von 180 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 1 Ei und 1 Löffel Kirchwasser bereitet, ausgewellt und eine Springform damit belegt. Hierauf kocht man von 50 Gramm Mehl, welches mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt gerührt, einen dicken Brei und läßt diesen kalt werden. 4—5 große, weiße, gut abgetropfte Käse werden durch ein Sieb passiert und mit dem Mehlbrei glatt gerührt, 4 Eigelb, 50 Gramm kleine, gut gereinigte Rosinen und etwas Zucker dazu gethan, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt. Diese Masse wird in die Form auf den Teig gefüllt und in einem ziemlich heißen Ofen gebacken.

466. Zwiebelkuchen.

Es wird ein Pasteteiteig Nr. 202 von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Löffel Schmalz, 1 Ei, ein wenig Wasser und etwas Salz bereitet, eine Springform damit belegt, dann folgende Masse darauf gefüllt: 2 Brötchen in Milch eingeweicht und gut verrührt, 3 mittelgroße Zwiebeln fein länglich geschnitten, desgleichen 60 Gramm Speck in kleine Würfel. Der Speck wird in einer Pfanne etwas ausgelassen, die Speckstückchen herausgenommen und die Zwiebeln darin weich gedämpft. Alsdann werden die Zwiebeln zu den Brötchen gerührt, 3 ganze Eier und das nötige Salz dazu gethan, alles gut vermischt und auf den Kuchen gegeben, die Speckwürfel darauf gestreut, ebenso einige Butterstückchen, und $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebacken. Zu diesem Kuchen kann man auch Hefenteig nehmen (s. Nr. 467).

467. Hefenteig.

Zur Bereitung von Hefenteig gehört vor allem gute, frische Hefe; man verrührt dieselbe mit lauer Milch und thut ein wenig feinen Zucker daran; steigt die Hefe, ist dies ein Zeichen, daß sie gut ist. — Man siebt in eine irdene Schüssel Mehl, macht in die Mitte eine Vertiefung, giebt die aufgelöste Hefe hinein, rührt damit einen kleinen Teig an und stellt denselben zugedeckt zum Aufgehen in die Nähe des Herdes. Sobald der Teig gegangen, kommt Milch und die darin erweichte Butter, Eier und etwas Salz dazu. Der Teig wird so lange mit dem Löffel oder der Hand geschlagen, bis er sich von der Schüssel löst, dann läßt man ihn nochmals in der Wärme aufgehen und verwendet denselben bei nachfolgenden Rezepten:

468. Fastnachtsküchle.

Von 2 Pfd. Mehl, 200 Gramm Butter, 2 Eiern, 50 Gramm Hefe, 125 Gramm Zucker und knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch wird ein guter Hefenteig geschlagen und derselbe zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Sobald der Teig gegangen, wird er auf ein Kuchenbrett genommen, dann wellt man ihn fingerdick aus und sticht mit einem Weinglas oder Ausstecher kleine Kuchen aus, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und läßt dieselben nochmals gehen; alsdann werden sie in heißem Schmalz nach und nach auf beiden Seiten lichtbraun gebacken. Hierauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Löschpapier zum Entfetten, richtet sie auf einer Platte an und bestreut sie mit Zucker. Diese Masse giebt 70—80 Küchle.

469. Gefüllte Fastnachtsküchle.

Hierzu bereite man denselben Hefenteig wie vorhergehenden, wellt denselben etwas dünner aus und sticht von der Hälfte der Teigmasse runde Kuchen aus, legt auf jedes in die Mitte einen Theelöffel voll Aprikosen- oder Himbeermarmelade, bestreicht den Rand mit Eiweiß und belegt sie mit den aus der anderen Hälfte Teig ausgestochenen Teilen, jedoch so, daß die mit Mehl

bestäubte Seite auf die Marmelade kommt, drückt sie ringsum fest an, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, stellt sie an einen warmen Ort und läßt die Rükche gut aufgehen, dann bäckt man sie in heißem Schmalz mit der oberen Seite nach unten, giebt aber nicht zu viele auf einmal in das Fett; sobald die Rükche anfangen braun zu werden, wendet man sie um und nimmt sie, wenn fertig, mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf Löschpapier zum Entfetten, dann auf eine Platte und bestreut sie gut mit Zucker.

470. Schneckenudeln.

1 Pfund feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, 30 Gramm Hefe mit lauer Milch aufgelöst, davon in der Mitte des Mehles ein kleiner Hefenteig angerührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Währendem läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch zergehen. Sowie der Teig aufgegangen, schüttet man die Milch nach und nach dazu, giebt 1 ganzes Ei, 2 Eigelb, 2 Löffel Zucker sowie etwas Salz hinein und schlägt den Teig gut, bis er sich von der Schüssel löst und recht zart ist, dann stellt man ihn zugedeckt zum Aufgehen warm. Ist der Teig aufgegangen, wird er auf ein Kuchenbrett genommen, dünn ausgewellt und in egale, zwei fingerbreite Streifen geschnitten, mit Butter bestrichen und mit gut gereinigten Rosinen und fein gewiegten Mandeln bestreut. Diese Streifen werden sodann in zwei fingerlange Stücke geschnitten und schneckenartig zusammengerollt. Eine runde Form gut mit Butter ausgestrichen, die Schneckenudeln aufrechtstehend in die Form gesetzt und jede an der Seite mit zerlassener Butter bestrichen, sodaß sie nachdem Backen leicht auseinandergehen. Ist die ganze Form so gefüllt, werden die Uudeln zugedeckt, nochmals zum Aufgehen warm gestellt, alsdann in einem guten Ofen 30—35 Minuten schön lichtbraun gebacken und nur mit Zucker bestreut.

471. Ofenudeln.

Man bereite von $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 100 Gramm Butter, 1 Ei, knapp $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 30 Gramm Hefe nebst etwas

Salz einen guten Hefenteig und lasse denselben gehen. Nehme ihn dann auf ein Kuchenbrett, welches gut mit Mehl bestäubt ist, welle ihn fingerdick und steche mit einem Glas runde Nudeln aus; diese werden in eine flache Pfanne, in welcher man 1 Löffel voll Schmalz heiß gemacht hat, dicht nebeneinander gesetzt und noch eine Zeit lang an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Dann bei guter Hitze in 20—30 Minuten schön braun und knusperig gebacken, Zucker darüber gestreut und mit gekochtem Obst oder einer Vanillesauce zu Tisch gegeben. Diese Masse giebt etwa 30—40 Ofennudeln.

472. Ofennudeln anderer Art.

Von der Hälfte der vorhergehenden Masse werden gleiche Nudeln ausgestochen, diese, nachdem sie aufgegangen, in eine runde Form, in welcher man Butter heiß gemacht, dicht neben einander gesetzt, etwas Milch angegossen und bei mäßiger Hitze gebacken.

473. Dampfnudeln.

Hierzu kann ein gleicher Hefenteig wie vorhergehender bereitet werden. Nachdem der Teig schön aufgegangen, wird er auf einem gut mit Mehl bestäubten Kuchenbrett ausgewellt, mit einem kleinen Weinglas Nudeln ausgestochen und zum zweiten Aufgehen warm gestellt. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten werden in einem eisernen Dampfnudeltopf, dessen Deckel gut schließen muß, etwa 50 Gramm Butter heiß gemacht, die Nudeln nicht zu dicht nebeneinander gesetzt, etwas Milch mit Wasser und Zucker vermischt, an der Seite des Topfes dazu gegossen und schnell zugedeckt, dann dreht man den Topf öfters auf dem Herd; sobald die Nudeln krachen, sind sie gut. Der Deckel wird schnell abgenommen, da durch das Abtropfen des Dampfes die Nudeln leicht einfallen. Sie müssen gut aufgegangen sein und unten braune Krüftchen haben. Man nimmt die Nudeln vorsichtig heraus und serviert eine Vanillesauce dazu.

474. Kugelhupf.

Man siebt in eine irdene Schüssel $1\frac{1}{4}$ Pfund gutes, trockenes Mehl und macht in die Mitte eine Vertiefung, in diese giebt man 30 Gramm mit lauer Milch aufgelöste, gute Hefe und rührt mit etwas von dem Mehl einen kleinen Teig an, stellt diesen sodann zugedeckt zum Aufgehen in die Nähe des Herdes. Unterdessen läßt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter in $\frac{1}{4}$ Liter Milch lauwarm werden, entfernt 100 Gramm große Rosinen, wäscht sie und trocknet sie ab. Sobald der Hefenteig gegangen ist, giebt man die Milch mit der Butter nach und nach dazu und knetet mit dem Mehl einen feinen Teig, fügt 100 Gramm gesiebten Zucker, 3 ganze Eier und ein wenig Salz zu. Der Teig wird nun so lange mit der Hand oder dem Löffel geschlagen, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst, mischt die Rosinen dazu, worauf man ihn mit etwas Mehl bestäubt und nochmals gehen läßt. Ist der Teig gegangen, wird eine Kugelhupfform gut mit Butter bestrichen und mit halbierten, geschälten Mandeln ausgelegt, die Masse $\frac{3}{4}$ voll eingefüllt und nochmals zugedeckt gehen lassen. Sobald sie bis an den Rand der Form gestiegen ist, bäckt man den Kuchen in einem guten Ofen $\frac{3}{4}$ —1 Stunde, stürzt ihn auf ein Sieb, bestreut ihn mit Zucker und läßt ihn zum Abkühlen in der Küche stehen.

475. Gerührter Kugelhupf.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter schaumig, giebt 1 Pfund fein gesiebtes Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm und 8 Eier nach und nach dazu. Nachdem die Masse schön glatt gerührt, werden 30 Gramm Hefe in lauer Milch aufgelöst und mit 3 Eßlöffel voll Zucker, etwa $\frac{1}{4}$ Pfund ausgelesene Sultaninen, etwas Salz und abgeriebene Zitronenschale dazu gethan. Füllt die Masse, welche wie ein dicker Spätzleteig sein muß, in eine gut bestrichene Form und lasse sie neben dem Herd gut gehen, bis die Form beinahe voll ist, dann den Kuchen bei guter Hitze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gebacken.

476. Wickelkuchen.

2 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 4 Eier, ein wenig Salz. Die Butter wird zu Schaum gerührt, das Mehl gesiebt und nebst den Eiern 100 Gramm Zucker, sowie 40—45 Gramm in lauer Milch aufgelöste Hefe nach und nach dazu gethan, desgleichen so viel Milch als man bedarf um einen derben Teig zu erhalten. Derselbe wird nun gut geknetet und so lange geschlagen, bis er Bläschen wirft und sich von der Schüssel löst, dann zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Hierauf werden 250 Gramm Sultaninen ausgelesen, gewaschen und abgetrocknet, 125 Gramm Citronat fein gewiegt. Nachdem der Teig gegangen, nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Kuchenbrett und wellt ihn dünn aus, streut Zucker, die Sultaninen und Citronat darauf, wickelt den Kuchen zusammen und legt ihn in eine längliche flache Form, läßt ihn nochmals gehn, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt ihn bei guter Hitze 1 Stunde.

477. Butterkuchen.

Man bereite von 1 Pfund gutem, trockenem Mehl, 180 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker, 1 Ei, 1 Theelöffel Salz und 30 Gramm Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, einen guten Hefenteig. Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, die Hefe mit etwas lauer Milch verrührt, in die Mitte des Mehles eine Vertiefung gemacht und mit der Hefe und etwas Mehl ein kleiner Hefenteig angerührt, welchen man zum Gehen an einen warmen Ort stellt; sobald derselbe gegangen, wird der Teig gemacht: die Butter läßt man in der Milch lauwarm werden, giebt sie nebst dem Zucker, 1 Ei, etwas Salz, zu dem Mehl, knetet den Teig gut und schlägt denselben, bis er Blasen zieht und sich von der Schüssel löst, läßt denselben zugedeckt nochmals gehn, dann wird er auf ein mit Mehl bestäubtes Kuchenbrett genommen und ausgewellt, auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech gelegt, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde stehn gelassen, bis der Kuchen etwas gegangen ist, hierauf mit zerlassener Butter bestrichen, 50 Gramm gröblich gestoßene Mandeln, die mit 125 Gramm feinem Zucker und 1 Thee-

Löffel voll Zimmt gemischt sind, über den Kuchen gestreut, 65 Gramm Butter in Stückchen gepflückt, darauf gelegt und bei guter Hitze 25—30 Minuten gebacken.

478. Ein anderer Butterkuchen.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 180 Gramm Butter, 65 Gramm Zucker, 2 Eier, 45 Gramm Hefe, knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch. Hiervon wird ein Hefenteig gleich vorhergehendem geschlagen, 250 Gramm ausgefernte Rosinen darunter gethan. Nachdem der Teig gegangen, wird er auf ein Backbrett genommen, ausgewellt, auf ein mit Butter bestrichenes, großes Kuchenblech oder in eine Form gefüllt. Nachdem er nochmals gegangen, mit zerlassener Butter bestrichen und mit grob gestoßenem Zucker, mit etwas Zimmt vermischt, überstreut, einige Butterstückchen darauf gelegt und bei guter Hitze 25—30 Minuten gebacken, bis er schön braun ist.

479. Einfacher Butterkuchen.

Man bereite von 2 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas Zucker, ein wenig Zimmt und abgeriebener Zitronenschale, etwas Salz und für 10 Pfennig Hefe einen guten Hefenteig. Nachdem der Teig gegangen, wird er auf ein Backbrett genommen, ausgewellt und ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech damit belegt. Man bestreicht den Kuchen mit ausgelassener Butter, streut zerriebene Mandeln mit Zucker und Zimmt vermischt und einige Butterstückchen darauf, läßt ihn dann nochmals gehen und bäckt den Kuchen in 20—25 Minuten bis zum Braunwerden. Man kann denselben Kuchenteig auch mit Obst belegen, wie Zwetschgen, Mirabellen, Äpfeln und Heidelbeeren. Das Obst wird gut mit Zucker bestreut, der Teig dünn ausgewellt und ein Rand von Teig darum gemacht, das Obst darauf gelegt und alsdann zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt, etwas Zucker, nach Belieben auch geschnittene Mandeln darauf gestreut und nachdem er gut gegangen, in 25—30 Minuten bis zum Braunwerden gebacken.

480. Apfelmuchen.

Hierzu ist es besser, die Äpfel vorher zu dämpfen. Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in Scheiben geschnitten, mit etwas Wasser, ein wenig Zitronenschale, dem nötigen Zucker weich gekocht, mit feinen Korinthen vermischt, und auf eine Platte zum Abkühlen gethan. Ein Hefenteig, gleich vorhergehendem, wird sehr dünn ausgewellt, mit Butter bestrichen, die abgekühlten Äpfel darauf gelegt, ein ganz dünn ausgewellter Teigdeckel darüber gemacht, ringsum fest angedrückt und mit ausgelassener Butter bestrichen. Man läßt den Kuchen gehen, bäckt denselben in 25—30 Minuten in einem guten Ofen braun und bestreut ihn gut mit Zucker.

481. Hefenfranz.

Hierzu nehme man 2 Pfund gesiebtes Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Eier, 40 Gramm Hefe (für 10 Pfennig) und $\frac{1}{4}$ Liter Milch. Die Butter wird zu Schaum gerührt, das Eigelb und Zucker dazu gegeben und 15—20 Minuten gerührt, dann das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß zugefügt, die Hefe mit etwas lauer Milch und ein wenig Zucker aufgelöst, mit dem Mehl und der Milch nach und nach dazu gethan und ein guter Teig davon geschlagen, sodann zugedeckt und gehen lassen. Ist der Teig gegangen, legt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Kuchenbrett und teilt denselben in 3 gleiche Teile, rollt diese zu langen Streifen und macht einen Zopf daraus, welchen man auf einem bestrichenen Blech zu einem Kranz formt, läßt ihn nochmals gehen; dann bestreicht man denselben mit Eigelb, streut geschnittene Mandeln und feinen Zucker darauf und bäckt den Kuchen bei guter Hitze in 30—40 Minuten schön braun.

482. Einfaches Weißbrot.

1 Pfund Mehl, 15 Gramm Hefe, 30 Gramm Butter und etwas Salz. Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, die Hefe mit etwas lauer Milch aufgelöst und in der Mitte des Mehles ein kleiner Hefenteig angerührt, läßt diesen gehn. Nachdem der

Teig gegangen, wird $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit der Butter lauwarm gemacht und ein guter Hefenteig davon geschlagen. Man giebt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene längliche Form, läßt denselben nochmals gut aufgehen, bestreicht das Weißbrot mit Eigelb und läßt es eine halbe Stunde backen.

483. Malakoff-Kümmelbrot.

Man nehme $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte derselben mit etwas lauer Milch und etwa für 5 Pfennig Hefe einen Vorteig, stelle ihn zur Wärme und lasse ihn gehn. Ist der Teig gegangen, so thue man etwas Salz und 2 Eßlöffel voll ausgelesenen Kümmel dazu, arbeite den Teig mit noch etwa $\frac{1}{6}$ Liter lauer Milch zu einem leichten Hefenteig so lange, bis er von der Hand geht oder vom Löffel fällt. Sehr gut ist, wenn man 2 Löffel voll süßen oder sauren Rahm dazu nimmt. Thue die Masse in die gut mit Butter bestrichene Malakoff-Form, lasse sie in der Büchse $\frac{3}{4}$ voll gehen, schließe die Büchse fest und backe das Brot 1 Stunde bei guter Hitze. In dünne Scheibchen geschnitten zu Butterbrot verwendet. Die Malakoffbüchse ist eine 16 cm hohe, knapp 2 Liter enthaltende, fest verschließbare, runde Büchse. Das Brot muß am Tage vor dem Gebrauch gebacken werden, da es sich sonst nicht fein schneiden läßt.

484. Salztengel.

200 Gramm Mehl in eine Schüssel gesiebt, 15 Gramm Hefe mit etwas lauer Milch aufgelöst und in der Mitte des Mehles ein kleiner Hefenteig angerührt, sobald dieser gegangen, werden 125 Gramm Butter darunter gepflückt, 1 Eßlöffel kaltes Wasser und etwas feines Salz dazu gegeben, davon ein Teig geknetet, derselbe dann auf einem Kuchenbrett einigemal ausgewellt, zusammengeschlagen und zu kleinen, egalen, etwa 12 cm langen Stengel geformt, dann läßt man dieselben ein wenig gehen, bestreicht sie mit Eigelb, streut feines Salz und Kümmel darauf und bäckt sie bei guter Hitze schön gelb. Nach Belieben etwas geriebenen Parmesankäse in den Teig.

Torten.

485. Pinzertorte.

Man rühre 200 Gramm Butter recht schaumig, gebe 4 Eigelb und 200 Gramm Staubzucker nach und nach daran, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Zimmt, 4 gestoßene Nelken, von $\frac{1}{2}$ Citrone die abgeriebene Schale, 200 Gramm mit der Schale geriebene Mandeln und 200 Gramm fein gesiebtes Mehl dazu; alles dies wird zu einem Teig zusammengewirkt, auf ein mit Zucker und Mehl bestäubtes Kuchenbrett genommen, $\frac{2}{3}$ des Teiges vorsichtig ausgewellt, auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech gelegt und ein Rand darum gemacht. Hierauf mit Himbeermarmelade oder anderem Eingemachten gefüllt. Von dem übrigen Teig wird ein Gitter darauf gelegt und die Torte bei geringer Hitze im Ofen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

486. Mandeltorte.

12 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker schaumig gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfund mit der Schale geriebene Mandeln, etwas Zimmt, Citronat und Orangenschale, das Abgeriebene $\frac{1}{2}$ Citrone dazu, die Masse verrührt, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Tortenform eingefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde gebacken.

487. Mandeltorte anderer Art.

1 Pfund gute Mandeln geschält und fein gerieben, 1 Pfund feingesiebten Zucker mit den Mandeln in eine Schüssel genommen, 10 ganze Eier und 4 Eigelb dazu gegeben, die Masse $\frac{3}{4}$ Stunden lang schaumig gerührt, hierauf noch die abgeriebene Schale 1 Citrone und $\frac{3}{4}$ Pfund feingesiebtes Mehl leicht darunter gemischt und die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Tortenform eingefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen langsam gelb gebacken.

488. Gelbe Rübertorte.

Man rührt 10 Eigelb mit knapp 1 Pfund feinem Zucker schaumig, giebt 1 Pfund rohe, geriebene gelbe Rüben dazu und rührt die Masse noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Alsdann kommen 1 Pfund mit der Schale geriebene Mandeln, Saft und Schale einer Citrone, ein wenig Zimmt, 2—3 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, sowie ein Gläschen Kirchwasser dazu. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gemischt, diese in eine mit Butter bestrichene und mit Krumen ausgestreute Form gefüllt und bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken. Nachdem die Torte gebacken und etwas abgekühlt ist, wird sie mit folgendem Guß bestrichen: 200 Gramm Staubzucker, 2—3 Eßlöffel voll Kirchwasser und der Saft $\frac{1}{2}$ Citrone 20 Minuten gut gerührt. Der Guß muß von der Mitte der Torte aus gleichmäßig verteilt darüber gestrichen werden. Er trocknet sofort und wird nicht mehr in den Ofen gestellt.

489. Sandtorte.

$\frac{3}{4}$ Pfund Kartoffelmehl und $\frac{1}{4}$ Pfund gewöhnliches Mehl wird zusammen gesiebt, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter zu Schaum gerührt, mit 14 Eigelb und 1 Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde weiter gerührt, etwas Vanillezucker daran, 5 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und mit dem Mehl leicht unter die Masse gemischt. Dieselbe in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Tortenform eingefüllt und 1 gute Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

490. Sandtorte anderer Art.

Man läßt 1 Pfund frische gute Butter auf dem Herd zergehen und gießt dieselbe sorgfältig von der Buttermilch ab, nimmt die Butter in eine Schüssel, rührt sie recht schaumig, worauf man 1 Pfund feinen und mit Vanille vermischten Zucker dazu giebt und weiter rührt. Man legt nun 10 Eier in ganz laues Wasser, siebt 1 Pfund Stärkemehl (Mondamin oder Kartoffelmehl) und giebt allemal ein ganzes Ei und 1 Kochlöffel voll Mehl an die gerührte Masse und fährt so fort, bis die

Eier und das Mehl zu Ende sind, worauf man den Teig in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form einfüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gelb backen läßt.

Man kann von derselben Masse auch kleine Törtchen backen. Hierzu bestreicht man längliche oder runde Förmchen mit Butter und bestreut sie mit Weckmehl, füllt sie $\frac{3}{4}$ voll und bäckt sie im Ofen gelb.

491. Einfacher Sandkuchen.

$\frac{3}{4}$ Pfund feingesiebtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 7 Eier; die Butter wird zu Schaum gerührt und mit dem Zucker und 7 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde weiter gerührt, etwas Vanille oder das Abgeriebene einer halben Citrone und der Saft derselben dazu gegeben. Das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, mit dem Mehl leicht unter die Masse vermischt, in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Kugelhupfform gefüllt und bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken.

492. Biskuit und Wiener Speise.

5 Eigelb werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl (Mondamin oder Kartoffelmehl), mit $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Backpulver durchgeseiht und mit dem festen Schnee der 5 Eiweiß abwechselnd 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Schnee leicht unter die Masse gerührt, in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Tortenform eingefüllt und bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Man kann von dieser Biskuitmasse eine süße Speise bereiten; der Tags zuvor gebackene Kuchen wird in Scheiben geschnitten, jede einzeln mit Marmelade überstrichen, auf eine runde Platte gelegt, mit etwas gesüßtem Weißwein angefeuchtet, dann mit Zucker vermischter Eierschnee bergartig darüber gegeben und im Ofen 10—15 Minuten, bis die Speise heiß und braun geworden, gebacken.

493. Biskuitkuchen.

12 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt, etwas abgeriebene Citronenschale und eine Messerspitze voll pulverisiertes

Sirchhornsalz und $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtes Mehl, sowie den festgeschlagenen Schnee der 12 Eiweiß leicht unter die Masse gemischt, in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form eingefüllt und bei gelinder Hitze eine Stunde gebacken.

494. Chokolade-Torte.

1 Pfund fein gestoßener Zucker wird gesiebt und mit 14 Eigelb $\frac{3}{4}$ Stunden recht schaumig gerührt. 200 Gramm Chokolade fein gerieben mit 200 Gramm Stärkemehl durch ein Haarsieb passiert. Sobald der Zucker mit den Eiern schaumig gerührt ist, wird das Weiße von 12 Eiern zu festem Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gemengt und noch 10 Minuten mit verrührt. Hierauf das Stärkemehl mit der Chokolade leicht darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Tortenform eingefüllt und langsam gebacken. Die Torte wird auf ein Haarsieb gestürzt und nach dem Erkalten mit Zucker bestreut oder mit einem Chokoladeguß überzogen; zu demselben werden 80 Gramm Kandiszucker und 80 Gramm weißer Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser geläutert und 125 Gramm Chokolade dazu gegeben, man verrührt dieses auf dem Feuer bis es glatt ist, streicht den Guß über die Torte und läßt ihn trocknen. (Zum Füllen dieser Torte ist eine Vanillecreme zu empfehlen. Zur Vanille-Creme wird 1 kleine Stange Vanille in Stücke zerschnitten, in $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Rahm ausziehen lassen, unterdessen 2 Eßlöffel voll Mehl mit 3 Eigelb und ein wenig Rahm glatt abgerührt, der Vanille-Rahm durchpassiert, 1 Stückchen Butter sowie 100 Gramm Zucker dazu gegeben und zusammen auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einer Creme gefocht. Die Creme muß bis zum Kaltwerden öfters gerührt werden. Die Torte in der Mitte durchgeschnitten, die Creme eingefüllt und bedeckt.

495. Chokoladetorte anderer Art.

250 Gramm Zucker werden mit 6 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt, 250 Gramm Mondaminmehl oder Stärkemehl

mit 60 Gramm Kakao zusammen gesiebt und mit dem festgeschlagenen Schnee der Eier abwechselnd leicht unter die Masse gerührt, $\frac{1}{2}$ Stunde im heißen Ofen gebacken und erkaltet mit Zucker überstreut.

496. Brottorte.

Dünne Stückchen Schwarzbrot werden im Ofen schön dunkelgelb getrocknet, dann ganz fein gestoßen und durch ein Haarsieb passiert, 30 Gramm Citronat und 30 Gramm Pomeranzenschale in ganz feine Stückchen geschnitten, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln samt der Schale mit einem Tuche abgeputzt und fein gerieben. Alsdann 100 Gramm von dem gesiebten Brot mit etwas gutem Rotwein und 1 Löffel voll Rum oder Kirschwasser eingeweicht, so daß es recht durchfeuchtet wird. Man nimmt nun $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker in eine Schüssel, schlägt 6 Eigelb daran und rührt dieses recht schaumig, giebt die abgeriebene Schale einer Citrone, ein wenig Zimmt und einige gestoßene Nelken sowie die Mandeln und das Schwarzbrot dazu. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gemengt, diese in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Tortenform gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken, erkaltet mit Zucker überstreut.

497. Brottorte anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund feiner Zucker wird mit 12 Eigelb 1 Stunde schaumig gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte Mandeln, etwas Zimmt und einige gestoßene Nelken, sowie die abgeriebene Schale 1 Citrone und 130 Gramm geriebenes, mit Kirschwasser angefeuchtetes Schwarzbrot dazu gegeben, hierauf das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß von 8—10 Eiern leicht unter die Masse gemischt, dieselbe in die mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

498. Schichttorte.

1 Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, 1 Pfund feiner Zucker und 12 Eigelb einzeln dazu gegeben, die Masse eine

Stunde gerührt, die abgeriebene Schale $\frac{1}{2}$ Citrone oder ein Päckchen Vanillezucker sowie 1 Pfund gesiebtcs Pudermebl und der festgeschlagene Schnee von 10 Eiweiß leicht darunter gemengt, in eine mit Butter bestrichene Tortenform gefüllt und bei mäßiger Hitze eine gute Stunde gebacken. Nach dem Erkalten durchschneidet man die Torte in 4 gleiche Schichten oder man backe aus der Masse 4 gleiche Kuchen, bestreibe die Schichten nach dem Erkalten mit Himbeergelee oder beliebiger Fruchtarmelade und setze die Kuchen wieder genau aufeinander, der oberste Kuchen wird nicht bestrichen, sondern mit einer weißen Zuckerglasur überzogen oder schön bespritzt, auch kann man denselben nur mit Zucker bestreuen. Diese Torte hält sich lange, wenn man sie in einer Blechdose aufbewahrt.

499. Citrontorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Konfekt- oder anderes Mehl wird auf ein Kuchenbrett gesiebt und mit $\frac{1}{2}$ Pfund guter, frischer, in Stückchen gepflückter Butter, 200 Gramm Zucker sowie 2 Eiern zu einem mürben Teig verarbeitet, dieser auf einem Tortenblech, welches mit Butter bestrichen, ausgewellt, der Rand vom Tortenblech darum gemacht und die Torte bei mäßiger Hitze gelb gebacken; alsdann kommt ein Guß darauf wie folgt: 6 Eigelb werden mit 125 Gramm feinem Zucker recht schaumig gerührt, die abgeriebene Schale von $1\frac{1}{2}$ Citronen sowie der Saft von 3—4 Citronen dazu gethan, die Masse in eine Kasserolle gegeben, welche in kochendes Wasser gehalten wird und fortwährend gerührt, bis dieselbe dicklich ist, was ungefähr 5 Minuten dauert. Nachdem die Masse erkaltet, mischt man den festgeschlagenen Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter, giebt die Creme über die gebackene Torte, streicht sie glatt und stellt dieselbe noch etwa 10—15 Minuten in einen nicht zu heißen Ofen, bis sie von oben braun wird und gut aufgegangen ist. Der Rand der Form wird dann vorsichtig entfernt, die Torte gut mit Zucker bestreut und lauwarm zu Tisch gegeben. Man kann die Torte auch mit Eierschnee bespritzen und noch einige Minuten in den Ofen stellen bis sie gelb ist.

500. Gußtorte.

1 Pfund Himbeeren wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in einer Kasserolle aufgekocht, worauf man die Himbeeren auf ein Sieb schüttet und den Saft ablaufen läßt, dieser wird nun nochmals zu Gelee eingekocht, die Himbeeren dann wieder darunter gemengt und kalt gestellt. Man belegt alsdann eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Tortenform mit mürbem Teig, macht den Rand darum, bestreut den Teig mit gestoßenem Zwieback, Makronen oder Biskuit und streicht die erkalteten Himbeeren darauf. Nun werden 180 Gramm geschälte Mandeln fein gerieben, mit 180 Gramm Zucker und 6 ganzen Eiern in einer Schüssel $\frac{1}{2}$ Stunde lang gut gerührt, etwas abgeriebene Citronenschale und 1 Kochlöffel (40 Gramm) Mehl leicht darunter gemengt, die gerührte Masse auf die Torte gegossen und im Ofen schön gelb gebacken.

501. Bliztorte.

13 ganze Eier und 2 Eigelb werden mit 1 Pfund fein gestoßenem Zucker recht schaumig gerührt, bis es Bläschen giebt, die abgeriebene Schale 1 Citrone nebst 100 Gramm ausgelassener Butter dazu, dann $\frac{3}{4}$ Pfd. feines, gesiebtes Mehl leicht darunter gemengt und gleich in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form eingefüllt, mit grob geschnittenen Mandeln bestreut und bei guter Hitze 1 Stunde im Ofen gebacken.

502. Englischer Kuchen.

1 Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, 14 Eigelb, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone dazu gethan und $\frac{1}{2}$ Stunde weiter gerührt. Währendem werden 250 Gramm Rosinen entkernt, 250 Gramm Korinthen ausgelesen, gewaschen und gut abgetrocknet, 65 Gramm gewiegte Orangenschale und 65 Gramm gewiegtes Citronat, sowie 1 Pfund gesiebtes feines Mehl mit 1 Theelöffel voll Backpulver vermischt, abwechselnd mit dem festgeschlagenen Schnee der 14 Eiweiß daran

gethan und 1 Gläschen Rum dazu gegeben, die Masse in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute längliche Form oder Ringform gefüllt und bei mäßiger Hitze $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden gebacken. Der Ofen darf nicht oft geöffnet und die Form nicht gerüttelt werden. Auf ein Sieb gestürzt, wird der Kuchen mit feinem Zucker bestreut und nach dem Erkalten in einer Blechbüchse aufbewahrt; er hält sich sehr lange.

503. Zuckerglasur für Torten.

Man rühre 90—100 Gramm Staubzucker mit einem zu Schnee geschlagenen halben Eiweiß und dem Saft $\frac{1}{2}$ Citrone schaumig bis er glänzend weiß geworden, bestreiche hiermit die aus der Form genommene Torte und lasse sie im lauwarmen Ofen trocknen.

504. Glasur anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pf. feiner Staubzucker und das Weiße von 2 Eiern wird $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, währenddem wird der Saft einer Citrone daran gethan. Die Glasur muß weiß, dickfließend sein. Will man sie rot haben, nehme man einige Tropfen Himbeer- oder Kirschsaft dazu.

505. Zuckerglasur für kleine Gebäcke.

Hierzu werden 2 Eiweiß mit 180—200 Gramm oder soviel feinem Staubzucker verrührt, bis die Masse ganz dick ist, etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt und das Konfekt vor dem Backen damit überstrichen.