

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Küche des Friedrich-Stifts**

**Gruben, Lina von  
Hartdegen, Luise**

**Karlsruhe, 1896**

XVIII. Weihnachtskonfekt

**urn:nbn:de:bsz:31-106093**

## XVIII. Weihnachtskonfekt.

### 506. Mandelgebäck.

1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter, 7 Eigelb werden zu einem Teig verarbeitet. Der Teig wird ausgewellt, kleine Kuchen davon ausgestochen, bestreicht diese mit Eigelb (mit ein paar Tropfen Wasser vermischt), streut gewiegte Mandeln mit Zucker und Zimmt darauf und bäckt sie bei guter Hitze schön braun.

### 507. Buttergebäckenes.

$2\frac{1}{4}$  Pfund Mehl,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 4 Eier, von  $\frac{1}{2}$  Citrone Saft und Schale. Die Butter wird schaumig gerührt, 4 Eigelb nebst 1 Pfund Staubzucker dazugegeben und  $\frac{1}{2}$  Stunde weiter gerührt, das Mehl und etwas Zimmt sowie das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt und alles gut verarbeitet. Der Teig wird über Nacht stehen gelassen, dann ausgewellt, nette Formen ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

### 508. Zimmtsterne.

1 Pfund Zucker, 8 zu Schnee geschlagene Eiweiß, 16 Gramm Zimmt und der Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone wird recht dick gerührt. Man nimmt 6 Eßlöffel weg zum Guß, vermischt die übrige Masse mit 1 Pfund feingewiegten Mandeln, wellt den Teig aus, sticht Sterne aus, glasiert sie und bäckt sie bei gelinder Hitze.

### 509. Vanillestangen.

Man rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, giebt 125 Gramm feingestoßenen Zucker, 1 Ei und 250 Gramm Mehl mit etwas Vanillin dazu und verarbeitet dies zu einem Teig. Sticht mit einer Form oder schneidet mit dem Messer kleine Stangen davon aus, schlägt 1 Eiweiß zu Schnee, giebt Zucker und Vanillin darunter und streicht diese Glasur auf die Stangen, sobald sie aus dem Ofen kommen.

### 510. Haselnußschnittchen.

8 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, mit 1 Pfund Zucker 15—20 Minuten gerührt. Dann  $\frac{1}{2}$  Pfund ungeschälte Haselnußkerne, sowie  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mandeln fein gerieben, 1 Päckchen Vanillezucker dazu gethan und alles gut untereinander gemischt, Mehl mit Zucker gemischt, auf ein Kuchenbrett gestreut und der Teig vorsichtig ausgewellt, in egale Stückchen geschnitten, mit Zuckerglasur Nr. 505 überstrichen und bei mäßiger Hitze gebacken.

### 511. Belgrader Brot.

5 ganze Eier, 4 Eigelb,  $\frac{5}{4}$  Pfund Zucker, etwas Zimmt und Nelken werden 20—30 Minuten recht schaumig gerührt. 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund ungeschälte, in feine Streifen geschnittene Mandeln und etwas abgeriebene Citrone gut zusammen verarbeitet, der Teig ausgewellt, in Streifen geschnitten und über Nacht stehen gelassen; andern Tags mit Guß bestreichen, hierzu rühre man 2 Eiweiß mit soviel feinem Staubzucker bis dieser ganz dick geworden und backe die Schnittchen bei mäßiger Hitze.

### 512. Belgrader Brot anderer Art.

Man rühre 4 ganze Eier mit 1 Pfund feinem Zucker schaumig, dann 1 Pfund ungeschälte, grob gewiegte Mandeln mit etwas Zucker geröstet, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl zu der schaumig gerührten Masse,  $\frac{1}{4}$  Pfd. feingeschnittenes Citronat und Orangeat sowie etwas Zimmt dazu. Die Masse auf dem Kuchenbrett vorsichtig mit Zucker auswellen und in egale längliche Streifen schneiden, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech dicht zusammen setzt, da sie leicht verlaufen; bei guter Hitze backen. Die Streifen, nachdem sie gebacken, wieder egal schneiden, mit Zuckerglasur Nr. 505 überstreichen und im Ofen trocknen.

### 513. Konfekt.

$\frac{3}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 5 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebene Mandeln, den Teig auswellen, mit kleinen Formen ausstechen und bei mäßiger Hitze backen. (Etwas Wein an den Teig.)

## 514. Anispläschen.

Man rührt 250 Gramm feinen Zucker mit drei Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, giebt für 5 Pfg. Anis dazu und nach und nach 250 Gramm Mehl, setzt vermittelst zweier Kaffeelöffel kleine Pläschen auf ein mit Butter bestrichenes Brett und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Schöner werden sie, wenn man sie über Nacht warm stehen läßt, daß sie gut getrocknet sind, ehe sie in den Ofen kommen.

## 515. Buttergebäck.

$\frac{1}{2}$  Kilo Butter,  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, 6 Eier und etwas Vanillin werden mit dem nötigen Mehl zu einem festen Teig verarbeitet; dieser zwei Messerrücken dick ausgewellt, alsdann schneidet man mit dem Backrädchen verschobene Vierecke oder sticht kleine Formen aus, läßt diese über Nacht stehen. Andern Tags, bevor sie in den Ofen kommen, bestreicht man sie mit Eiweiß und streut entweder grobgestoßenen Zucker oder Krystallzucker darauf.

## 514. Zuckerringelchen.

Man rührt 250 Gramm frische Butter zu Schaum, giebt nach und nach 4 Eigelb mit 250 Gramm gestoßenen Zucker und zuletzt  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl dazu, verarbeitet dies zu einem festen Teig, wellt ihn halbfingerdick aus und sticht kleine Ringe daraus, welche man mit Eiweiß bestreicht, mit grobem Zucker bestreut und dann gleich im Ofen hellgelb bäckt.

## 517. Spritzgebakenes.

Man verrührt 250 Gramm Butter zu Schaum, giebt 250 Gramm Zucker, 1 Ei, 250 Gramm feingeriebene Mandeln dazu und  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl. Dieser Teig wird durch eine sogenannte Konfektspritze getrieben, in fingerlange Stückchen geschnitten und gebacken.

## 518. Matronen.

Man verrührt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß von 3 Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde mit 250 Gramm gestoßenem Zucker,

gibt 250 Gramm geschälte, fein geriebene Mandeln dazu, setzt mit 2 Theelöffeln längliche Makronen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze.

### 519. Hagenmarkmakronen.

6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1 Pfund feinem Zucker gut gerührt, 1 Pfund Mandeln, mit der Schale gerieben, darunter gemischt, sowie 3 Eßlöffel voll Hagenmarkmarmelade, man verrührt alles gut und formt runde Makronen daraus, in deren Mitte man eine kleine Vertiefung eindrückt und etwas von der Hagenmarkmarmelade hineinthat, dann bei gelinder Hitze gebacken.

### 520. Hagenmarkmakronen anderer Art.

$\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und  $\frac{1}{2}$  Pfund ungeschälte Mandeln werden fein gerieben, 6 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und mit 1 Pfund Zucker 26—30 Minuten gut gerührt, die Mandeln und 5 Eßlöffel Hagenmarkmarmelade darunter gemengt, längliche Makronen auf Oblaten gesetzt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

### 521. Zwiebackmakronen.

$\frac{3}{4}$  Pfd. gestoßener Zucker wird mit 6 Eiweiß  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann kommen 180 Gramm Mandeln, wovon 15—16 bittere, fein gewiegt dazu und  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßener Zwieback, setzt nun längliche Makronen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen hellgelb.

### 522. Kleienbrötchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 6 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker zu Schaum gerührt und mit 1 Pfund Mehl zu einem Teig gewirkt, davon kleine, runde Kuchen ausstechen, hierauf reibt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln mit der Schale und gibt  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu, schlägt 4 Eiweiß zu Schnee, mischt Zucker und Mandeln darunter, formt kleine Küchelchen oder setzt mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf die Kuchen, dieselben andrücken und bei gelinder Hitze backen.

## 523. Vanillegipferl.

Es werden 140 Gramm Mehl, 120 Gramm Butter, 30 Gramm Vanillezucker schnell zusammengemengt und 60 Gramm geriebene Mandeln noch dazu gethan. Von dieser Masse macht man kleine Gipferl, die auf einem mit Mehl bestreuten Blech in nicht zu heißem Ofen ganz hell gebacken werden. Die Gipferl werden heiß in Vanillezucker umgewendet.

## 524. Weiße Mandelhäufchen.

1 Pfund feingeschnittene, geschälte Mandeln, 6 Eiweiß, der Saft 1 Citrone, 1 Pfund feingestoßener Zucker. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit dem Zucker steif gerührt, dann der Citronensaft und die Mandeln darunter gemischt, die Masse nußgroß auf Oblaten gesetzt und in ganz schwacher Hitze gebacken.

## 525. Bittere Mandelhäufchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund bittere Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund süße Mandeln, 1 Pfund Zucker, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit dem Zucker steif gerührt, die geriebenen Mandeln (ungeschält) darunter gemengt, nußgroß auf Oblaten gesetzt und bei schwacher Hitze gebacken.

## 526. Schokoladebrötchen.

1 Pfund geschälte Mandeln werden fein gerieben und mit 1 Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Schokolade, 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb nebst 1 Päckchen Vanillezucker auf dem Kuchenbrett zusammen verarbeitet. Beim Auswellen verwende man nur Zucker, kein Mehl, dann schneidet man egale, längliche Schnitte, bestreicht sie mit einer Zuckerglasur wozu man 2 Eiweiß mit so viel feinem Staubzucker verrührt, bis dieses ganz dick geworden. Hierauf werden die Schnitte auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und bei guter Hitze gebacken.

## 527. Haselnußbrötchen.

8 Eiweiß werden mit 1 Pfund feinem Zucker, dem Saft  $\frac{1}{2}$  Citrone schaumig gerührt, von der Masse 1 Tasse voll zum

Guß zurückbehalten,  $\frac{3}{4}$  Pfund ungeschälte Haselnüsse und  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mandeln fein gerieben, unter die gerührte Masse gemengt, von dieser längliche Brötchen oder Schnitten geformt, mit dem Guß gestrichen und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

### 528. Schaumkonfekt.

2 Eiweiß werden mit 1 Pfund feinstem Staubzucker und 1 Päckchen Vanillezucker vermischt und auf dem Kuchenbrett verarbeitet, sodaß sich die Masse etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick auswellen läßt. Hierauf sticht man mit Formen beliebige Muster aus und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech bei guter Hitze. Das Schaumkonfekt muß gut aufgehen und ganz trocken sein, ehe man dasselbe vom Blech nimmt.

### 529. Chokolade-Schaumkonfekt.

Dieses wird auf gleiche Art wie vorhergehendes bereitet, nur mischt man noch 50 Gramm geriebene Chokolade dazu.

### 530. Springerle.

1 Pfd. Zucker mit 4 Eiern 1 Stunde schaumig rühren, die abgeriebene Schale 1 Citrone, für 5 Pfennig gut ausgelesenen Anis, sowie 1 Messerspitze voll Pottasche, 1 Pfd. Mehl beifügen und alles gut zusammen verarbeiten. Der Teig wird klein fingerdick ausgewellt, dann bindet man ein wenig Mehl in ein Mullläppchen, betupft damit die Holzformen und drückt dieselben auf den Teig. Hat sich die Figur deutlich abgedrückt, nimmt man die Formen ab, schneidet die Figuren aus und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie am andern Tag bei gelinder Hitze.

### 531. Vanille- oder Citronenplätzchen.

$\frac{1}{2}$  Pfd. feingestoßener Zucker wird gesiebt und mit 3 ganzen Eiern in eine Schüssel genommen und  $\frac{1}{2}$  Stunde schaumig gerührt, worauf man der Masse einen Geschmack von den zwei angegebenen Gewürzen giebt, noch  $\frac{1}{2}$  Pfd. feines Mehl darunter mengt und alles tüchtig durcheinander arbeitet. Es wird dann

ein Blech leicht mit Mehl bestreut, von der Masse mit einem Löffel kleine Häufchen darauf gesetzt, dieselben mit grob gestoßenem Zucker bestreut und langsam gelb gebacken.

### 532. Kolabrötchen (gut für Nervenleidende.)

1 Pfund Zucker wird mit 8 Eigelb schaumig gerührt, 4 Gramm Hirschhornsalz dazu gethan; darauf 1 Pfd. ungeschälte Mandeln fein gewiegt und dazu gerührt. Der Schnee von 8 Eiweiß,  $\frac{1}{2}$  Pfd. präparirte Kola und 1 Pfd. Mehl darunter gemengt, ausgewellt, ausgestochen und nicht lang gebacken.

### 533. Honiglebkuchen.

Zu 1 Pfd. Honig, in einer Kasserolle heiß gemacht, nimmt man  $1\frac{1}{2}$  Pfund feinen Zucker, von 3 Citronen die fein gehackte Schale,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Orangenschale,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Citronat, klein geschnitten oder gehackt, 1 Lot Zimmt, 2 gestoßene Nelken 1 Pfund geschälte und länglich geschnittene oder gehackte Mandeln,  $2\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und 1 Löffel Kirchwasser, mengt alles gut untereinander. Den Teig läßt man ein wenig erkalten, wellt ihn aus und schneidet Lebkuchen in beliebiger Größe, legt dieselben auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und läßt sie bei gelinder Hitze schön gelb backen.

### 534. Weiße Lebkuchen.

1 Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 6 ganzen Eiern 1 Stunde gerührt. Hierauf werden  $\frac{3}{4}$  Pfd. getrocknete, geschälte Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Citronat,  $\frac{1}{4}$  Pfund Pomeranzenschale, fein geschnitten, die feingeschnittene Schale 1 Citrone, 1 Eßlöffel voll Zimmt, einige gestoßene Nelken, 1 Pfund feines, trockenes Mehl dazu genommen und die Masse leicht durcheinander gearbeitet. Man schneidet nun von Oblaten viereckige Stücke in beliebiger Größe, nimmt die Masse auf ein Brett, wellt sie zwei Messerrücken dick aus, streicht sie auf die Oblaten und bäckt sie langsam im Ofen gelb. Man schneidet sie mit einem Messer schön egal.