

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Hefen-und Schmalzbackwerk

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Zitronensulz anderer Art

Nimm 20 Gramm Hausenblase und lasse sie klar kochen. Dann gib in ein Geschirr $\frac{1}{2}$ Pfund auf Zitronen abgeriebenen Zucker und den Saft von 4 Zitronen, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Eiweiß, koche den Zucker recht klar, gieße ihn durch eine Serviette zu dem Hausenblasenstand und fülle die Sulz in Tassen.

Johannisbeerulz

1 Liter gute reife Johannisbeeren werden abgezupft, zerstoßen und ausgepreßt. Dann gib in eine Kasserolle 45 Gramm zerschnittene Hausenblase, koche sie mit 2 Glas Wasser zu Stand, gieße sie durch eine Serviette, und gib $\frac{1}{2}$ Liter von dem ausgepreßten Saft dazu. Koche $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Eiweiß und 1 Glase Wasser klar, seihe ihn und vermische ihn nebst 1 Flasche feinem Weißwein mit dem Stand. Wenn die Gelee nicht rot genug ist, färbt man sie mit etwas Cochenille, füllt sie in die Form, stellt diese auf Eis und garniert beim Anrichten abgezupfte, eingezuckerte Johannisbeeren herum.

Rheinweinsulz

Von 45 Gramm Hausenblase wird mit 2 Glas Wasser auf schwachem Feuer in der Zeit von 2 Stunden ein Stand gekocht, dieser durch eine Serviette geseiht und auf die Seite gestellt. Dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit der fein abgesehenen Schale einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Eiweiß und 1 Glase Wasser geklärt, durchgepreßt und zu dem Stand gegeben, mit 1 Flasche Rheinwein vermischt, alles in eine Form eingefüllt und auf Eis gestellt. Wenn die Sulz erstarrt ist, tauche die Form in warmes Wasser, stürze die Sulz auf die Platte und gib sie zur Tafel.

Hefen- und Schmalzbackwerk**Vorbemerkung**

Beim Backen der Speisen in Schmalz ist es vorteilhafter, reichlich Fett zu nehmen, da die Speisen, wenn sie in wenig Fett gebacken werden, das Fett viel mehr anziehen und nicht so schön aufgehen, als wenn sie darin schwimmen. Man gibt das Gebäck erst in das Schmalz, wenn dieses recht heiß ist und keinen Schaum mehr hat, wartet jedoch nicht so lange, bis es raucht, weil es dann schon zu heiß ist. Dann müßte man es auf die Seite ziehen, und noch 1 Löffel frisches Schmalz hinein geben. Das übrig gebliebene Backfett gießt man, etwas abgekühlt, durch einen Schaumlöffel in einen besonderen Topf und verwendet es dann noch einmal zum Backen oder zu braunen Suppen, Gemüsen usw. Die aus dem Schmalz gebackenen Speisen nimmt man mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf alt-

backenen Brotschnitten ablaufen, die man dann zu Brotsuppen verwenden kann. Sollte während des Backens die Flamme einmal herausschlagen, und das Schmalz brennend werden, so deckt man die Pfanne sogleich mit einem Deckel zu.

Schweineschmalz auszufieden

Man schneidet Speck in Würfel und setzt sie in einem Kessel auf mäßigem Feuer zu; sobald die Speckwürfel anfangen zu schmelzen, rührt man öfters darin um, damit sie nicht am Boden ansitzen. Wenn die Grieben anfangen, bräunlich gelb zu werden, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, drückt sie in diesem mit der Kehrseite eines blechernen Löffels fest aus, schüttet das Schmalz, nachdem man es etwa 10 Minuten abgekühlt hat, durch ein Siebchen in einen Steintopf, der zuvor in heißem Wasser erwärmt wurde, läßt es erkalten und bindet den Topf mit einem Papier zu.

Nierenfett auszufieden

Das Nierenfett legt man vor dem Ausfieden 1 Tag lang in frisches Wasser, schneidet es dann in kleine Würfel, gibt sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch in einer eisernen Pfanne oder einem Topfe aufs Feuer, rührt öfters darin um und verfährt im übrigen wie oben.

Nierenfett und Schweinesfett gemischt

geben ein ganz vorzügliches Schmalz. 3 Pfund Nierenfett, 3 Pfund Schweinesfett, jedes in vorher angegebener Weise besonders ausgelassen, werden, solange das Schmalz noch heiß ist, in einem zuvor erwärmten Topf untereinander geschüttet, abgekühlt und mit 3 bis 4 Eßlöffeln Salatöl gut verrührt.

Nieren- und Schweinesfett gemischt, anderer Art

5 Pfund Nierenfett und 3 Pfund Schweinesfett werden in Würfel geschnitten, mit 1 Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 1 Zwiebel langsam ausgelassen, abgekühlt und mit $\frac{1}{4}$ Liter Salatöl gemischt. Sehr gutes Backschmalz.

Rindschmalz

Butter wird in einer Pfanne oder einem eisernen Topfe auf den heißen Herd gestellt, anfangs stärker, dann langsam gekocht. Wenn sie schön gelb und klar wird, nimmt man den Schaum ab, zieht das Fett vom Feuer, läßt es etwas abkühlen, seigt es langsam in einen Steintopf und rührt es während des Erkalstens einigemal auf.

Man kann beim Auslassen 1 Kaffeelöffel Salz in das Schmalz tun.

Hefenteig

Bei der Zubereitung des Hefenteiges hat man darauf zu achten, daß das Mehl sehr trocken ist und im Winter vorher bei der Wärme gestanden hat; auch Milch und Eier sollen erwärmt, jedoch kaum lauwarm sein. Ferner ist sehr wichtig, daß die verwendete Hefe gut ist. Man legt zur Probe ein

Stückchen Hefe in heißes Wasser; bleibt sie oben, so ist sie brauchbar, sinkt sie unter, so taugt sie nichts. Mit dem Anlassen des Teiges muß sehr bald begonnen werden, da nur langsames Aufgehen von Wert ist, und verspätete Zeit niemals durch verstärkte Hitze ersetzt werden kann; der geringste Hefenteig braucht $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden. Das „Anlassen“ oder sogenannte „Vorteigmachen“ geschieht auf folgende Weise: Man nimmt das zum Backwerk notwendige Mehl in eine erwärmte Schüssel, macht in der Mitte eine Grube und schüttet die mit $\frac{1}{2}$ Tasse lauer Milch verrührte Hefe in die Grube hinein, mengt etwas von dem Mehl darunter, so daß es ein dickes Teigchen gibt, das man mit Mehl bestäubt; das übrige Mehl bleibt unberührt um das Teigchen herum liegen. Nun deckt man die Schüssel mit einem Tuche zu und stellt sie auf einen Stuhl neben den Herd oder ins Zimmer neben den Ofen. Ist der Vorteig genügend gegangen, gibt man Fett, Eier, Salz und so viel Milch daran, daß der Teig weder naß noch fest ist, und verschafft ihn tüchtig, bis er sich von der Schüssel losschält; dann wird er wieder zugedeckt zur Wärme gestellt; er muß durch das „Gehen“ noch einmal so hoch werden. Maß und Gewicht der einzelnen Bestandteile des Teiges sind in den betreffenden Rezepten näher angegeben.

Schneeomelettes

Von 270 Gramm Mehl, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 6 Eigelb und Salz wird ein gewöhnlicher Pfannenkuchenteig angerührt; kurz vor dem Backen werden die 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen (falls man übrige Eiweiß hat, werden diese auch dazu genommen), unter den Teig gerührt, mit 1 Löffel kleine Omelettes in Schmalz eingelegt (so daß sie schwimmen) und gebacken. (Omelettes anderer Art siehe unter Eierspeisen).

Hasenohren

6 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 Gramm Zucker, 3 Löffel saurer Rahm und etwas Salz werden gut verrührt und so viel Mehl hineingeschafft, daß man den Teig wellen kann. Hierauf wellt man dünne Kuchen aus, die mit einem Backrädchen in kleine verschobene Viereckchen geschnitten werden, stupft sie mit einer Gabel und backt sie schwimmend in Schmalz. Man gibt gekochtes Obst dazu.

Kartäuserklöße

Man reibt von 5 altbackenen Milchbrotten die Rinde ab, schneidet jedes Brot in 4 Teile, taucht sie in Milch ein, nimmt sie heraus, und drückt sie vorsichtig aus, damit sie schön ganz bleiben. Dann zerquirt man einige Eier mit etwas Milch, taucht die Brote hinein, kehrt sie hierauf in dem Abgeriebenen um, backt sie, in heißem Schmalz schwimmend, gelb, wendet sie in Zucker, der mit Zimt vermischt ist, um und reicht sie zu gekochtem Obst. Man kann die Klöße auch mit abgezogenen länglich geschnittenen Mandeln bestücken und eine Chaudeautunke dazu geben, was vorzüglich schmeckt.

Apfelfüchlein

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, mit lauer Milch verrührte Hefe, ein ganzes Ei und 1 Messerspitze voll Salz in eine Schüssel, rühre einen Teig mit Milch damit an, der wie ein Pfannkuchenteig sein muß, und lasse ihn an einem warmen Ort aufgehen. Dann schneide große, geschälte Äpfel in Scheiben, mache das Kernhaus heraus, gieße einen Keich Karthengeist daran und lasse sie so $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, bestreue sie dann mit Zucker und Zimt, vermenge den Teig mit $\frac{1}{2}$ Glase feinem Salatöl, oder wenn man keines hat, mit 1 Eßlöffel heißem Schmalz, tauche die Apfelscheiben in den Teig, backe sie in heißem Schmalz schön gelb, bestreue sie gut mit Zucker und gib sie heiß zu Tische.

Ausgebakene Äpfel

Nimm schöne Borsdorferäpfel, schäle sie, stich sie aus, fülle sie mit einer Masse von geschälten, gestoßenen Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimt, schlage sie in dünn ausgewellten Buttermehl ein, backe sie in Schmalz schön gelb, bestreue sie gut mit Zucker und trage sie warm auf. — Man kann sie auch in einem Straubenteig umkehren und in heißem Fett backen.

Spritzgebakenes

Gib in eine Pfanne 1 Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker. Wenn dies siedet, so rühre schnell 1 schwaches Pfund gesiebtes, feines Mehl hinein, rühre den Teig recht glatt, bis er sich von der Pfanne los-schält, nimm ihn dann in eine Schüssel, verrühre ihn sogleich mit 1 Ei, lasse den Teig verkühlen, gib 5 ganze Eier und 4 Eigelb, eines nach dem anderen einrührend, daran und arbeite dies gut durch. Dann füllt man eine Spritze mit Teig, spritzt durch die Sternchenform einige Ringe oder Hufeisen in heißes Schmalz (wobei man den Teig mit einem Messer von der Spritze wegschneidet), backt sie schön gelb, nimmt sie heraus, bestreut sie mit Zucker und Zimt und fährt so fort, bis der Teig verbraucht ist.

Strauben

Mache von $\frac{3}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und einer Prise Salz einen gebrühten Teig und rühre ihn mit 7 Eiern und Zucker ab; der Teig muß so dünn sein, daß er durch den Trichter läuft, weshalb man ihn, falls er noch zu dick wäre, mit etwas Milch verdünnt. Lasse die Masse durch einen Trichter in heißes Schmalz einlaufen, wobei man, mit einem großen Kreise beginnend, mit dem Teig immer kleinere Kreise zieht, so daß das Eingelaufene eine Schnecke bildet, backe sie schön gelb und fahre so fort, bis der Teig verbraucht ist. Die gebakenen Strauben werden mit Zucker und Zimt bestreut.

Zuckerstrauben

Mache $\frac{1}{2}$ Liter Wein siedend, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und so viel Mehl ein, daß es einen dünnen Teig gibt, lasse ihn verkühlen, gib 60

Gramm zerlassene Butter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Messerspitze Zimt und 8 zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, und backe davon Strauben auf gleiche Weise wie oben.

Gebakene Kastanien

Nimm 24 Stück der größten italienischen Kastanien (Maronen), schäle und blanchiere sie und ziehe die zweite Haut ab, koche $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt und $\frac{1}{2}$ Glase Wasser dick, gib dann $\frac{1}{4}$ Pfund länglich geschnittene Mandeln mit den Kastanien dazu, lasse sie unter langsamem Rühren kandieren und nimm sie heraus. Koche hierauf $\frac{1}{4}$ Liter Wein mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker auf, rühre ihn an $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, schlage 4 Eier daran und menge 2 Eßlöffel Olivenöl darunter. Ist dies gut glatt gerührt, so werden die Kastanien darin umgewendet, in heißem Schmalz schön gelb gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut.

Holderfüchlein

Nimm zarte Holderblütenbüschelchen, wasche sie und bestreue sie mit Zucker, mache eine Klare von Hefe (siehe bei den Gemüsebeilagen nach), tauche je 3 Sträußchen hinein, backe sie in heißem Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Zucker und gib sie warm zur Tafel.

Reiskugeln, in Schmalz gebacken

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird gut gereinigt, gewaschen, blanchiert, auf einem Sieb abgetrocknet und mit 1 Liter süßem Rahm oder Milch, 1 Stückchen Zucker, 60 Gramm Butter, 60 Gramm süßen und einigen bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln kurz und dick eingekocht, mit 4 Eigelb gebunden, auf eine Platte geschüttet und kalt gestellt. Dann werden nußgroße Kugeln davon geformt, im Mutschelmehl umgekehrt, 2 Eier zer schlagen und die Kugeln in diesem und in Mutschelmehl paniert, in heißem Schmalz schön gelb gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut, auf eine Platte hoch angerichtet und mit einer Schokoladen-, Milch- oder Chaudeautunke aufgetragen.

Reisbällchen

100 Gramm Reis wird blanchiert und mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch weich gekocht. Ehe man die Masse vom Feuer nimmt, rührt man 20 Gramm Butter und Salz ein und läßt sie etwas verkühlen. Dann verrührt man sie mit einem Eigelb und 20 Gramm geriebenem Parmesankäse, würzt sie mit Muskatnuß und nimmt die Masse auf ein mit Mehl bestreutes Brett, auf dem man sie in Streifen schneidet und zu Kugeln formt (man achte darauf, daß das Mehl nicht in den Teig eindringe). Nun backt man sie im Schmalz schön hellgelb und gibt sie zu Ragout oder Braten.

Grießkugeln

werden wie die Reiskugeln zubereitet, nur daß man statt des Reises die gleiche Menge Grieß nimmt.

Kartoffelwürstchen oder Schupfnudeln

100 bis 125 Gramm Butter werden leicht gerührt und 250 Gramm gesottene, kalte, geriebene Kartoffeln, etwa 60 Gramm Mehl, 3 Eigelb und 1 ganzes Ei, Salz und Muskatnuß dazu gerührt. Nun nimmt man die Masse auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett und formt fingerdicke und fingerlange Nudeln daraus, die man nur einige Minuten in siedendem gesalzenem Wasser aufkochen läßt, mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnimmt und zum Abtrocknen wieder auf das Nudelbrett legt. Hierauf werden sie in Schmalz gebacken und zu Sauerbraten oder Wildbraten gereicht. — Man kann die Nudeln auch in Butter rösten.

Kartoffelbällchen

50 Gramm Butter werden leicht gerührt und mit 125 Gramm geriebenen, am Tag zuvor gesottenen Kartoffeln, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 1 Eigelb, Salz, Muskat und einem Eßlöffel voll Weißmehl untereinander gemengt. Dann formt man aus dieser Masse kleine Bällchen, kehrt sie in Weckmehl um und backt sie in heißem Schmalz schwimmend schön gelb.

Kartoffelcroquetten

Schäle Kartoffeln, schneide sie in Schnitze und koche sie in Salzwasser, jedoch nicht zu weich, gieße das Wasser pünktlich ab, damit die Kartoffeln nicht mehr naß sind, und treibe sie durch ein Sieb, wäge sie nun ab und nimm auf 1 Pfund Kartoffeln $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 60 Gramm leicht gerührte Butter, vermenge dies mit 2 bis 3 Eiern, Salz und Muskatnuß, forme Klöße daraus und backe sie in Schmalz schön gelb oder kehre sie vor dem Backen in Weckmehl um. Sie werden zu Sauerbraten oder Gemüsen gereicht.

Schwedenklöße, gebacken

1 Liter Milch wird siedend gemacht, 2 Wecken fein geschnitten und mit etwas Salz in die Milch getan, 200 Gramm Grieß, 200 Gramm Mehl dareingerührt und unter beständigem Umrühren zu einem dicken Teig gekocht. Wenn er erkaltet ist, sticht man mit einem Löffel, der zuvor in heißes Schmalz getaucht wird, Klöße aus, backt sie in Schmalz auf beiden Seiten gelb, verrührt einige Eier mit etwas Milch, gießt dies über die Klöße her und läßt sie noch etwas anziehen. Man gibt sie zu Salat oder gekochtem Obst.

Gebadene Grießklößchen

$\frac{3}{4}$ Liter Milch werden mit einem Stückchen Butter (etwa 50 Gramm), 200 Gramm Grieß und etwas Salz zu einem gebrühten Teig gekocht, noch warm mit 1 Ei verrührt, erkalten gelassen, 2—5 Eier dazu gerührt und mit einem Kaffeelöffel oder kleinem Eßlöffel Klöße davon in so viel heißes Schmalz eingelegt, daß sie schwimmen. Während des Backens wird die Pfanne öfters hin und her bewegt, damit die Klöße schön aufgehen können.

Nachdem sie gebacken sind, werden sie mit Zucker und Zimt bestreut und zu gekochtem Obst gereicht.

Windbeutel, süß (siehe auch Gemüsebeilagen)

Ein starkes $\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit 60 Gramm Butter und etwas Salz siedend gemacht, schwach $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf dem Feuer eingerührt und solange unter beständigem Rühren zu einem gebrühten Teig gekocht, bis er sich von der Pfanne losschält. Nun gibt man zuerst 1 Ei und, nachdem der Teig verkühlt ist, noch ungefähr 6 Eier dazu, wobei nach jedem Ei tüchtig gerührt werden muß, mengt etwa $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker und nach Belieben eine Handvoll Rosinen darunter, macht Schmalz heiß, legt mit einem Eßlöffel runde Kugeln von dem Teige hinein und rüttelt die Pfanne mit der Feuerklammer fortwährend, bis die Kugeln Sprünge erhalten. Wenn diese wieder zugebacken sind, werden die Windbeutel herausgenommen, mit Zucker und Zimt bestreut und zu gekochtem Obst gegeben.

Bauernküchlein

Nimm 1 Pfund Mehl, mache mit 15 bis 20 Gramm Hefe und lauer Milch einen Vorteig, gib 60 Gramm zerlassene Butter, 3 ganze Eier und 1 Messerspitze Salz dazu, arbeite mit etwas Milch einen steifen, zähen Teig, der sich von der Schüssel und dem Löffel leicht löst, stelle ihn an einen warmen Ort, lasse ihn gut aufgehen, nimm ihn dann auf ein mit Mehl bestreutes Brett, mache eigroße Klöße daraus, bestreiche sie mit zerlassenem Schmalz, ziehe die Küchlein auseinander, so daß sie in der Mitte ganz dünn sind, backe sie in heißem Schmalz schön gelb und gib sie zu gekochten Zwetschgen.

Nigle

Von etwa 3 Eiern wird ein gewöhnlicher Nudelteig gemacht, nicht zu dünn ausgewellt, mit dem Backrädchen in kleine Viereckchen geschnitten, in Schmalz schwimmend hellgelb gebacken, mit Zucker bestreut und serviert. — Sehr gut zu Weincreme.

Fastnachtsküchlein

Nimm schwach 1 Pfund Mehl in eine Schüssel (siehe Hefenteig), rühre 25 Gramm Hefe mit $\frac{1}{8}$ Liter lauer Milch an und mache damit in der Mitte des Mehls einen Vorteig, wozu man etwa den vierten Teil des Mehls braucht. Ist der Teig gehörig gegangen, nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter, 3 Eier und den nötigen Zucker, Salz und etwas Milch dazu, schlägt den Teig, der ziemlich fest sein soll, tüchtig und läßt ihn gut gehen. Dann nimmt man ihn auf ein Brett, wellt ihn federkiel dick aus, schneidet mit dem Backrädchen verschobene Viereckchen heraus, backt diese in heißem Schmalz schwimmend schön gelb, bestreut sie mit Zucker, der nach Geschmack mit etwas Zimt gemischt werden kann, und gibt sie noch warm zu Tische.

Fastnachtsküchlein anderer Art

Lasse $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter siedend werden und rühre sie vorsichtig an 6, zuvor mit etwas kalter Milch und ein wenig Salz zerquirte Eier. Hierauf wird Mehl in eine Schüssel genommen, die Milch behutsam darangerührt und gut verschafft. Wenn der Teig wie ein Butterteig ist, so nimm ihn auf das Backbrett, welle ihn federkiel dick aus, schneide mit dem Backrädchen beliebige Stücke, backe sie in heißem Schmalz schön gelb und gib sie mit Butter bestreut zu Tische.

Berliner Pfannkuchen

Zu 30 Stück Pfannkuchen nimmt man 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, macht darin mit 25 Gramm in $\frac{1}{8}$ Liter lauer Milch verrührter Hefe einen Vorteig (siehe Hefenteig) und verschafft ihn, nachdem er gut gegangen ist, mit dem übrigen Mehl, 90 Gramm zerlassener Butter, 60 Gramm Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale, 3 Eiern und so viel lauer Milch (ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter), daß der Teig ziemlich dünn wird. Nun läßt man ihn wieder gehen, wellt ihn und sticht ihn mit einer runden Form aus. Dann setzt man in die Mitte eines ausgestochenen Blättchens 1 Kaffeelöffel Eingemachtes, bestreicht den Teig am Rande mit Zuckerwasser, deckt ein zweites Blättchen darüber, drückt es leicht an und fährt so fort, bis alle Blättchen zusammengesetzt sind, läßt die Kuchen noch einmal gehen, backt sie schwimmend in Schmalz gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Kapuzinerflöße

Reibe die Rinde von 4 Milchbrotten am Reibeisen ab, zerschneide jedes in 4 Teile, schlage 4 Eier auf, rühre sie mit $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm oder Milch an und weiche die Milchbrote in diese Masse ein; wenn sie nun durch und durch weich sind, backe sie in heißem Schmalz schön gelb und bestreue sie warm mit Zucker und Zimt.

Hobelspäne

Nimm 4 Eier, 60 Gramm Butter, etwas Salz und Mehl, mache davon einen Teig, den man wellen kann, schneide etwa fingerdicke Streifen davon, biege sie auf der rechten Seite am Ende herauf und an der linken hinunter, backe sie in Schmalz schön gelb, streue Zucker darauf und gib sie mit Obst zu Tische.

Krausgebakenes

Nimm 1 Pfund trockenes Mehl, 90 Gramm zerlassene Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, 4 ganze Eier und 2 Eigelb, etwas Salz, rühre es mit süßem Rahm an, daß es einen festen Teig zum Auswellen gibt, rolle den Teig federkiel dick aus, schneide ihn in längliche Stücke, rädle sie mit dem Backrädchen ringsum, backe sie in Schmalz schön goldgelb, bestreue sie mit Zucker und gib sie zum Tee.

Mandelschnitten

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, rühre sie mit 3 Löffeln Semmelmehl, 3 Löffeln Zucker, dem steifen Schnee von 4 Eiweiß untereinander, streiche dies auf dünne Milchbrotschnitten, backe sie in fließendem Schmalz und bestreue sie mit Zucker und Zimt.

Hippen

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, rühre es mit 2 Löffeln süßem Rahm, 60 Gramm Zucker, 90 Gramm zerlassener Butter, 7 Gramm gestoßenem Zimt und der abgeriebenen Schale einer Zitrone zusammen, mache das Hippeneisen recht heiß, bestreiche es mit Butter, gib 1 Löffel voll von der Masse hinein, backe die Hippe auf beiden Seiten auf Kohlen schön gelbbraun, krümme sie über ein Wellholz und backe so fort, bis der Teig gar ist, bestreue dann die Hippen mit Zucker und gib sie zum Tee.

Zuckersterne

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und rühre sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker recht schaumig, gib 3 ganze Eier und 3 Eigelb dazu und rühre so viel feines Mehl hinein, daß man den Teig wellen kann. Welle ihn dann stark federkiel dick aus, stich ihn mit einer ins Mehl getauchten Sternform aus, backe die Sterne in heißem Schmalz schön gelb, lasse sie auf Fließpapier abtropfen, bestreue sie mit Zucker und gib sie warm zu Tische.

Tiroler Hosenträger

Mache von 4 Eigelb und Mehl einen Nudelteig, welle dünne Kuchen aus, zerschneide sie in breite Streifen, backe sie in heißem Schmalze schwimmend schön gelb, lege sie in eine Porzellanschüssel und übergieße sie mit einer Chaudeautunke.

Gebackene Schneeballen

Man nimmt 2 ganze Eier und 2 Eigelb, 2 Löffel süßen Rahm, etwas Salz und ein kleines Stückchen Butter, rührt davon mit einem Mehl einen Teig an, den man auswellen kann, wellt messerrückendicke Blättchen in der Größe eines Dessertmessers aus, schneidet 6 bis 8 Streifen hinein, aber so, daß der Teig an den Enden nicht durchgeschnitten wird, und also das Ganze ein Stück bleibt. Nimm dann auf 1 Kochlöffelstiel einen Streifen und lasse den anderen liegen, der dritte wird wieder gefaßt und so fort, bis der ganze Kuchen an dem Kochlöffel hängt. Dann backe den Ballen in heißem Schmalz schön blaßgelb, nimm aber den Kochlöffel erst heraus, nachdem der Teig angezogen hat. Bestreue die gebackenen Ballen, wenn sie abgelaufen sind, gut mit Zucker und Zimt und gib sie zur Tafel.

Gebackene Rosen

3 Eier und $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm wird in einer Schüssel gequirlt und so viel Mehl hineingeschafft, daß der Teig zum Auswellen recht ist. Nun wird er ausgewellt, 125 Gramm Butter daraufgeschnitten, der Teig zu-

sammengeschlagen und wie ein Buttermig dreimal ausgewellt; er muß messerrückendick sein und wird mit einer Rosenform ausgestochen, worauf man das Ausgestochene in der Mitte mit Eiweiß bestreicht, immer 3 Teile aufeinander legt, so daß sie Rosen bilden, die, in Schmalz schwimmend, gebacken und mit Zucker bestreut werden.

Gebackene Rahmwürstchen

Nimm $\frac{1}{4}$ Liter sauren und $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm, mache ihn mit einem eigroßen Stück Butter siedend, rühre Mehl zu einem gebrühten Teig hinein, arbeite ihn, bis er sich von der Pfanne loschält, nimm ihn dann in eine Schüssel und rühre 4 bis 5 Eier und 1 Löffel Zucker daran. Mache nun Schmalz in einer Pfanne heiß, stich mit dem Backlöffel kleine Klöße aus dem Teig aus, lege sie in das heiße Schmalz, backe sie schön gelb, streue Zucker darauf und gib sie zu Tische.

Erdbeerschnitten

Nimm 1 Liter reife Erdbeeren, zerdrücke sie, mische Zucker und Zimt und etwas geschlagenes Eiweiß darunter, streiche es fingerdick auf Milchbrottschnitten, backe sie in wenig Schmalz, das nicht darübergelien darf, und begieße den oberen Teil mit heißem Schmalz, da die Schnitten nicht umgekehrt werden dürfen. Wenn das Brot schön gelb ist, so nimm sie heraus, bestreue sie gut mit Zucker und gib sie warm zu Tische.

Himbeer- und Johannisbeerschnitten

werden wie die vorigen bereitet. Die Johannisbeeren haben etwas mehr Zucker nötig als die anderen Beeren.

Apfelschnitten

Koche von 8 geschälten Äpfeln eine steife Marmelade, schütte gestoßenen Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigte blanchierte Rosinen hinein, überstreiche Milchbrottschnitten damit, bedecke sie mit geschlagenem Eiweiß, backe die Schnitten schön gelb und streue Zucker und Zimt darauf.

Brötchen von Eingemachtem

Man bestreicht Blechwecken in Scheiben, bestreicht sie mit Eingemachtem und backt sie in fließendem Schmalz. — Kann kalt oder warm gegeben werden.

Gebackene Creme

Koche $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm mit 1 Stück Vanille, 60 Gramm Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Makronen auf und lasse alles zugedeckt stehen, bis es verkühlt ist. Dann rühre 4 ganze Eier und 6 Eigelb darunter, treibe es durch ein Haarsieb und gib es in eine passende, mit Butter bestrichene, glatte Form, stelle diese in eine Kasserolle mit Wasser, so daß damit die Form zur Hälfte ihrer Höhe umgeben ist, decke einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse die Creme langsam fest werden, stürze sie dann auf eine Platte, lasse sie verkühlen und stich sie mit einem runden Ausstecher stark

fingerdick aus. Wende sie nun in weißem Mehl um, backe sie in heißem Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Vanillezucker und gib eine kalte Himbeertunke besonders dazu.

Wiener Krapfen

Nimm 1 Pfund feines, gesiebtes Mehl, lasse mit 16 Gramm Bierhefe und $\frac{1}{2}$ Liter Milch darin einen Vorteig an und gib, wenn dieser gegangen ist, 90 Gramm zerlassener Butter, 6 Eigelb, 1 Kaffeelöffel Zucker und eine Messerspitze Salz dazu. Bearbeite den Teig so lange, bis er sich vom Löffel und von der Schüssel ablöst, lasse ihn nochmals schön aufgehen, nimm ihn dann auf ein Brett, bestäube ihn mit Mehl, welle ihn stark federkiel dick, stich ihn mit einem Ausstecher in der Größe einer Kaffeetasse aus, bestreiche den Rand an jedem Blättchen mit Ei, gib $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Aprikosenmus darauf und decke es mit einem gleichen Blättchen zu. Stich dann die Krapfen mit einem etwas kleineren Ausstecher aus, damit sie recht gut beisammen bleiben, lege sie auf ein mit Mehl besätes Blech 2 Finger breit voneinander, bestreiche sie mit etwas zerlassener Butter, decke eine warme Serviette darauf und lasse sie schön aufgehen. Lege hierauf einen Teil (nie zu viel auf einmal) in heißes Schmalz, backe sie, zugedeckt, ganz langsam auf beiden Seiten gelb und bestreue sie mit Zucker.

Basler Krapfen

Nimm auf das Backbrett $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene, feingestoßene Mandeln, 190 Gramm gestoßenen Zucker, etwas Anis und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, schaffe es mit dem Gelben von 6 Eiern und etwas weißem Wein zu einem glatten Teig, welle ihn fingerdick aus, stich ihn mit einem Ausstecher in runde Blättchen aus, backe sie in Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimt und richte sie heiß auf eine Platte an.

Schmalzbackwerk mit Kirschengeist

Man nimmt 6 Eigelb, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Kirschengeist, eine Prise Salz und schafft so viel Mehl hinein, bis es einen Teig zum Auswellen gibt, den man nun messerrückendick auswellt. Hierauf sticht man ihn mit einem beliebigen Förmchen aus, backt das Ausgestochene, während es in Schmalz schwimmt, gelb, legt es auf Brotschnitten zum Abtrocknen und bestreut es mit Zucker und Zimt.

Kartoffelklößchen von übrigem Kartoffelpüree

Man rechnet auf einen kleinen Rest Kartoffelpüree 1 Ei und 1 Handvoll Weckmehl, schafft dies gut durcheinander, gibt, wenn nötig, noch etwas Salz dazu, legt mit einem Löffel Klöße in heißes Schmalz, wo sie schwimmend gelb gebacken werden, und reicht sie zu Gemüsen, wie Spinat, Kohlraben, Rosenkohl, auch Wirsing usw. oder zu grünem Salat.

Croquets von Reis à la Vanille

Wasche und blanchiere $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, koche ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm oder Milch und 60 Gramm Butter und $\frac{1}{2}$ Stange Vanille weich und trocken ein. Rühre 4 Eigelb, 1 Prise Salz und 125 Gramm Zucker daran, decke die Masse mit einem mit Butter bestrichenen Papier zu und lasse sie erkalten. Nun werden fingerlange Würstchen geformt, in zerquirtem Ei und Muttschelmehl paniert, in heißem Schmalz schwimmend gelb gebacken, mit Vanillenzucker bestreut und mit einer Aprikosen-, Vanille- oder Frucht- tunke serviert.

Hefenbackwerk

(Siehe Hefenteig)

Brot

Zur Bereitung des Brotes nimmt man gewöhnlich, um den Teig in Gärung zu bringen, Sauerteig (Hefe). Die Vorbereitungen zum Brotbacken werden schon den Abend vorher begonnen. Man bringt das Mehl in sauber gereinigtem Bactrog in einen mäßig warmen Raum, macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, gibt etwa 125 Gramm Sauerteig (zu 10 Pfund Mehl), 100 Gramm Salz, nach Geschmack auch Kümmel, und $1\frac{3}{4}$ Liter Wasser, das lauwarm sein muß, hinein und verarbeitet damit etwa stark $\frac{1}{3}$ des Mehles, worauf man das Ganze mit einem erwärmten Tuche zudeckt. Am folgenden Morgen wird der Teig 3 bis 4 Stunden, ehe das Brot gebacken werden soll, mit 1 Liter lauwarmem Wasser recht gleichmäßig verschafft, wobei man den Teig nicht mit den Fingern, sondern mit den Knöcheln der Faust knetet und von einem Ende zum anderen so lange durcharbeitet und wieder zusammenschlägt, bis der Teig recht geschmeidig geworden ist. Nun bestreut man ihn oben mit Mehl, deckt ihn zu, läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde gehen, formt Laibe daraus, die man in Körbe oder Holzschüsseln gibt, noch einmal gehen läßt und 2 Stunden im heißen Ofen backt. Dann werden sie mit Wasser bestrichen und im Ofen getrocknet. Das schmackhafteste Brot erhält man aus Roggenmehl, worunter man auch einen Teil Gerstenmehl nehmen kann.

Einfacher Butterkuchen (Mürber Kuchen)

Man nimmt 2 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht mit 46 Gramm, in lauwarmer Milch verrührter Hefe und etwas Salz ein gewöhnliches Vorteigchen (siehe Hefenteig) und läßt es gehen. Dann gibt man 125 Gramm Butter und 125 Gramm Schweinefett, oder 200 Gramm Butter und 50 Gramm Schweinefett, beides zerlassen, in den Teig und schafft ihn mit der übrigen Milch (im ganzen schwach $\frac{3}{4}$ Liter) so lange, bis er sich los-schält, worauf man ihn wieder gehen läßt. Auf dem Nudelbrett wird ein

Kuchen ausgewellt, der etwas größer ist als das dafür bestimmte Backblech, dann wird er, nachdem es zuvor bestrichen wurde, auf das Blech gelegt, der äußere Rand des Kuchens eingeschlagen und mit dem Messer auf dem Kuchen Streifen gemacht, so daß sie Vierecke bilden. Nun läßt man den Kuchen noch einmal gehen, bestreicht ihn, ehe er in den Ofen kommt, mit einem Ei und streut Salz und Kümmel darauf.

Feiner Hefenkranz

Nimm 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, mache von 60 Gramm guter Hefe und $\frac{1}{2}$ Liter lauer Milch einen Vorteig und lasse ihn aufgehen. Rühre unterdessen $\frac{3}{4}$ Pfund Butter mit 8 Eiern schaumig, gib 90 Gramm gestoßenen Zucker und etwas Salz dazu, vermenge dies mit dem aufgegangenen Teig und arbeite ihn tüchtig durch, bis er sich von der Schüssel löst. Stelle ihn nun zur Wärme, lasse ihn aufgehen, bestäube das Backbrett mit Mehl, nimm den Teig darauf, arbeite ihn gehörig durch, forme einen Kranz daraus, lege ihn auf ein bestäubtes Blech, lasse noch einmal aufgehen, bestreiche ihn mit zerquirtem Ei, bestreue ihn mit Zucker und geschnittenen Mandeln und backe ihn hellbraun. Dauer der Zubereitung $3\frac{1}{2}$ bis 4 Stunden.

Einfacher Gugelhopf

$1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl werden abends spät mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 10 bis 20 Gramm Hefe, die mit einem Teil der Milch verrührt wurde, und 2 Eiern angelassen. Den andern Morgen rührt man 180 Gramm Butter leicht, gibt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Zitronengelb und 2 Eier daran, mit nochmals 10 bis 20 Gramm Hefe, schafft dies mit dem andern Teig zusammen, füllt es in eine bestrichene und mit Weckenmehl bestreute Form, läßt den Teig darin schön gehen und gibt ihn in den Bäckerofen.

Gugelhopf anderer Art (sehr gut)

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter leicht, gib $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Prise Salz und 30 Gramm, in einer Tasse süßem Rahm oder Milch verrührte Hefe dazu, rühre nach und nach 6—8 Eier und 1 schwaches Pfund Mehl, sowie 60 Gramm Zibeben und 60 Gramm in Wasser einmal aufgekochte und getrocknete Rosinen daran, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Weckenmehl und länglich geschnittenen Mandeln bestreute Form, lasse sie 1 Stunde gehen und backe sie hernach schön gelb. Man kann den Gugelhopf auch mit einer Schokoladenglasur überziehen (siehe Glasuren).

Kaisergugelhopf

Rühre 1 Pfund Butter recht schaumig, gib 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 12 Eigelb und $\frac{3}{4}$ Pfund feinstes Mehl dazu, rühre 45 Gramm Hefe mit 3 bis 4 Tassen lauem, süßem Rahm an, rühre es unter die Masse, schlage die 12 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn leicht darunter, bestreiche eine Form gut mit Butter, streue sie mit länglich geschnittenen

Mandeln aus, fülle die Masse zu $\frac{3}{4}$ voll hinein, lasse sie gut aufgehen und backe sie schön gelbbraun.

Memminger Brot

Nimm 2 Pfund Mehl in eine Schüssel und mache darin mit $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmen Milch und 30 Gramm Hefe einen Vorteig. Ist dieser gehörig gegangen, so wird $\frac{1}{4}$ Pfund leicht gerührte Butter mit 140 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eiern, 2 Löffeln Rosenwasser und der abgeriebenen Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone verrührt, und mit dem übrigen Mehl und dem Vorteig tüchtig verschafft, bis sich der Teig ablöst. Nun läßt man ihn noch einmal gehen, wellt ihn auf dem Backbrett halbfingerdick aus, schneidet oder sticht Stückchen heraus, die man in einer bestrichenen Anisbrotkapsel dicht nebeneinander aufstellt. Diese Stückchen müssen nun noch einmal gehen, werden mit Ei bestrichen, mit Zucker und gewiegten Mandeln bestreut und gebacken.

Kinderzwieback

Nimm $\frac{5}{4}$ Pfund feines Mehl in eine Schüssel, lasse mit 45 Gramm frischer Bierhefe, einem schwachen $\frac{1}{2}$ Liter lauer Milch und der Hälfte des Mehls einen Vorteig an und lasse ihn gut aufgehen. Dann gib $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu, arbeite den Teig tüchtig durch, lege ihn auf ein mit Mehl besätes Brett und lasse ihn aufgehen, so daß er kleine Risse bekommt. Forme nun davon längliche Stangen, lege sie auf ein mit Mehl besätes Blech, lasse sie wieder aufgehen, bestreibe sie mit einem in Milch verrührten Ei, backe sie schön gelb, schneide sie der Länge nach durch, so daß es eine untere und eine obere Scheibe gibt, lege sie auf Backbleche und röste den Zwieback, stoße ihn und koche mit Wasser oder Milch Suppen davon.

Vanillenzwieback

Nimm 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und lasse mit 30 Gramm Hefe und einem Glase lauer Milch einen Vorteig an. Wenn er gegangen ist, so gib 45 Gramm zerlassene Butter, 30 Gramm Zucker und 2 Eier dazu, arbeite den Teig gut durch und lasse ihn aufgehen. Nimm ihn dann auf ein Brett, mache längliche, daumendicke Zwiebacke davon, lege sie auf ein Blech, lasse sie aufgehen und backe sie schön hellgelb. Wenn sie erkaltet sind, schneide sie der Länge nach durch, röste sie schön gelb, schlage 2 Eiweiß zu Schnee, menge $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebten Zucker, mit Vanille vermischt, darunter, bestreibe die Zwiebacke auf einer Seite mit einem Messer ganz dünn damit, lasse sie trocknen und gib sie zum Tee.

Hefenanisbrot

Nimm in eine Schüssel Bierhefe von der Größe einer großen Walnuß, rühre sie mit $\frac{1}{8}$ Liter lauer Milch an, gib $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre so viel feines Mehl hinein, daß es einen Teig gibt, den man gut wirken kann, gib hernach 1 Ei, die ge-

wiegte Schale einer halben Zitrone und ein Päckchen Anis dazu und lasse ihn gut aufgehen. Dann macht man mehrere lange Laibchen davon, setzt sie auf ein mit Mehl besätes Blech aneinander, läßt sie noch einmal aufgehen, backt sie, läßt sie erkalten, schneidet sie nachher in Scheiben und röstet sie im Ofen.

Hefenbrezeln

Man macht einen Teig wie zu einem Hefenkranz, formt Brezeln daraus, läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen Bleche gehen, bestreicht sie mit zerquirtem Ei und bestreut sie mit feingeschnittenen Mandeln und Hagelzucker.

Haselnußring

Nimm 1 Pfund gesiebtes Mehl in eine Schüssel, mache darin mit lauwärmer Milch und 40 Gramm Hefe, die man zuvor mit lauer Milch verrührt hat, einen Vorteig und lasse ihn gut gehen. Inzwischen bereite eine Fülle aus 160 Gramm geriebenen Haselnüssen, $\frac{1}{8}$ Liter süßem Rahm, einem Päckchen Vanille und 125 Gramm gestoßenem Zucker, was man gut miteinander verrührt. Ist der Teig gehörig gegangen, wird er mit der übrigen Milch (im ganzen hat man etwa $\frac{1}{4}$ Liter Milch nötig), 3 bis 4 Eiern, 125 Gramm zerflossener Butter, 60 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone tüchtig geschlagen, bis er Blasen wirft, und wieder 2 bis 3 Stunden gehen gelassen. Dann wellt man ihn fingerdick aus, streicht die Fülle gleichmäßig darauf, rollt den Teig zu einer Wurst auf und legt ihn in eine bestrichene Ring- oder Gugelhupfform. Nach nochmaligem Aufgehen backt man den Ring bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden lang und glasiert ihn mit einem beliebigen Guß.

Salzstengel

150 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter und 3 Eßlöffel Milch werden mit 1 Eßlöffel Hefe und etwas Salz zu einem Teig vermengt, fingerlange Stengel heraus geformt, etwas gehen gelassen, mit Eigelb bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und gelb gebacken.

Seelen

Nimm 3 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und rühre 90 Gramm Hefe mit $\frac{1}{2}$ Liter lauer Milch zu einem Vorteig an, lasse ihn aufgehen und gib $\frac{3}{4}$ Pfund zerlassener Butter, 4 ganze Eier, 2 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Salz und einige Löffel Rosenwasser dazu, schlage den Teig gut und lasse ihn gehen. Nimm ihn dann auf das mit Mehl besäte Backbrett, mache davon gleiche, länglichrunde, halbfingerdicke Küchlein in der Größe einer kleinen Hand, lege sie in einer 3 Finger breiten Entfernung voneinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech, lasse sie nochmals gehen, bestreiche sie mit Ei, bestreue sie mit Hagelzucker und gewiegten Mandeln und backe sie im Ofen. — Man kann die Seelen, statt mit Ei, mit 3 zu Schnee geschlagenem Eiweiß, unter die eine reichliche Hand voll Zucker gemengt wurde, bestreichen.

Gefüllte Seelen

Mache den nämlichen Teig wie oben, welle ihn fingerdick aus, und mache Brötchen daraus, bestreiche sie mit Ei, lege 1 Kaffelöffel Marmelade darauf, decke dies mit einem gleich großen Brötchen zu, drücke es an und lasse die Brötchen in einem Blech schön aufgehen, bestreiche sie mit zer schlagenen Eiern, streue Zucker und Mandeln darauf und backe sie schön gelb.

Hefenzöpfe

Nimm 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, gib 60 Gramm Hefe und $\frac{3}{4}$ Liter Milch dazu und mache damit einen Vorteig an. Wenn dieser gut aufgegangen ist, so nimm $\frac{1}{2}$ Pfund gerührter Butter, 4 Eier, 125 Gramm Zucker und etwas Salz darunter, mache davon einen guten, zähen Teig und lasse ihn aufgehen. Dann nimm ihn auf ein mit Mehl besätes Brett, teile ihn in mehrere Stücke gleich aus, mache von jedem Stück 3 Teile, rolle sie in runde, lange Streifen und flicht Zöpfe davon. Diese legt man auf ein Blech und läßt sie aufgehen, bestreicht sie dann mit Ei, streut Zucker darauf und backt sie schön gelb. — Man kann auch Rosinen unter den Teig nehmen.

Ulmer Brot

Nimm 1 Pfund feinstes Mehl und lasse mit 30 Gramm Hefe und lauer Milch einen Vorteig an. Wenn er recht gut aufgegangen ist, gib 30 Gramm zerlassener Butter, 1 Ei, 1 Glas Rosenwasser, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, 2 Kaffeelöffel Fenchel und 1 Prise Salz dazu, arbeite einen festen, zähen Teig daraus und lasse ihn in einer Schüssel aufgehen. Wenn er halb aufgegangen ist, nimm ihn auf das Brett und wirke ihn tüchtig durch, welle 2 Finger dicke Kuchen daraus und mache viereckige Laibchen davon, bestreiche ein besonders dazu gefertigtes Blech mit Butter und setze die Laibchen aufrecht, eins ans andere, hinein, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit Butter, backe sie in mäßiger Hitze, sodaß sie eine zarte Rinde bekommen, und bestreiche sie heiß mit Rosenwasser.

Streusel- oder Gräupchenkuchen

Nimm 3 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre 90 Gramm trockene Hefe mit $\frac{1}{2}$ Liter lauer Milch an, mache davon mit dem dritten Teil des Mehls einen Vorteig, lasse ihn gut gehen und rühre unterdessen $\frac{3}{4}$ Pfund leicht gerührte Butter mit 12 Eigelb schaumig, gib $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker, 30 Gramm gestoßene bittere Mandeln und Salz dazu, verarbeite dies mit dem Mehl zu einem Teig, schlage ihn mit etwas lauer Milch, bis er sich ablöst, welle ihn halbfingerdick auf zwei mit Butter bestrichene und mit Mehl besäte Bleche, mache ringsherum einen Rand und lasse den Teig aufgehen. Nun bereitet man den Streusel, indem man 120 Gramm ganz heiße Butter, 120 Gramm Mehl mit 90 Gramm Zucker vermengt, in kleine Stückchen zerhackt und auf die zuvor mit Eiweiß bestrichenen Kuchen streut, worauf man sie in den Ofen gibt.

Schlesischer Streufekuchen

Man bereite den gleichen Teig wie den vorhergehenden, wolle auf gleiche Weise Kuchen davon aus, die man, nachdem sie gegangen sind, mit folgendem Guß bestreicht. Man rührt 200 Gramm leicht gerührte Butter mit 200 Gramm Zucker und 100 Gramm Mehl schaumig, gibt 200 Gramm abgezogene gewiegte Mandeln darunter, überstreicht die Kuchen damit und backt sie im Ofen hellgelb.

Tee- oder Kaffeekuchen

Nimm 2 Pfund Mehl in eine Schüssel und lasse mit 60 Gramm Hefe und $\frac{1}{2}$ Liter lauer Milch einen Vorteig an. Wenn er gut gegangen ist, so gib $\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzene Butter, Salz, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 100 Gramm Sultaninen und 4 ganze Eier dazu, schaffe den Teig tüchtig durch, menge 100 Gramm gereinigte Rosinen und 30 Gramm bittere, fein gestoßene Mandeln darunter, lasse ihn gut aufgehen, bestreiche ein Blech mit Butter, wolle den Teig so groß, als das Blech ist, lege ihn darauf, lasse ihn nochmals gut aufgehen und streue, nachdem der Kuchen mit Ei bestrichen ist, geschnittene Mandeln und Zucker darauf, oder: Schlage von einigen Eiweiß einen steifen Schnee, menge eine Handvoll gesiebten Zucker und länglich geschnittene Mandeln darunter und bestreiche den Kuchen damit. Wenn er angezogen hat, lege Papier darauf und backe ihn schön gelb.

Kipfel oder Hörnlein

Nimm 1 Kaffeetasse voll zerlassener Butter, ebensoviel Eigelb, eine Tasse süßen Rahm und 1 Stück Hefe, rühre dies gut zusammen, gib Mehl hinein, wirke den Teig mit etwas Salz gut, forme Kipfel oder Hörnlein daraus, bestreiche sie mit Ei, lasse sie gehen und backe sie schön gelb.

Sächsische Stollen

Man nimmt 6 Pfund feines Mehl, $1\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Liter Milch, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte, länglich geschnittene, süße und 70 Gramm gewiegte bittere Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zibeben, 1 Pfund Rosinen, die gewiegte Schale einer Zitrone, 180 Gramm Hefe und etwas Salz. Den dritten Teil des Mehles läßt man mit dem dritten Teil Hefe und $\frac{1}{2}$ Liter Milch an und läßt diesen Vorteig über Nacht gehen. Am nächsten Morgen nimmt man ihn mit den weiteren 4 Pfund Mehl und den Zutaten in eine große Schüssel, schafft den Teig tüchtig durch, daß er sich ganz abschält, läßt ihn gut aufgehen, nimmt ihn auf ein Brett, macht 4 lange Laibchen daraus, setzt sie auf mit Butter bestrichene Backbleche und läßt sie aufgehen. Dann werden sie gebacken und, sobald sie aus dem Ofen kommen, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Zucker bestreut, mit Rosenwasser besprenkt und nochmals mit Zucker bestreut.

Afch- oder Napfkuchen

Nimm 3 Pfund Mehl in eine Schüssel, rühre 100 Gramm dicke Hefe mit $\frac{1}{2}$ Liter lauer Milch glatt, mache damit und von dem dritten Teile des Mehles einen Vorteig, lasse ihn gut aufgehen und gib $\frac{3}{4}$ Pfund leicht gerührte Butter, 12 Eigelb nebst 190 Gramm gestoßenen, abgezogenen, bitteren Mandeln und etwas Salz dazu. Arbeite dann den Teig mit noch etwas lauer Milch durch, bis er sich von der Schüssel ablöst, bestreiche nun 2 Formen gut mit Butter, fülle die Masse ein, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit zerlassener Butter, streue Zucker darauf und backe den Kuchen 1 Stunde lang im Backofen. Man kann noch Rosinen und Korinthen mit dazu nehmen.

Schnitzbrot (Hühnelbrot)

Nimm 12 Pfund gedörrte Birnenschnitze und ebensoviel dürre Zwetschgen, wasche sie gut und koche jeden Teil besonders weich, steine die Zwetschgen aus und bringe die Schnitze und Zwetschgen in eine große Schüssel, die Brühe koche kurz ein und hebe sie auf. Dann nimm 8 Pfund Mehl in eine große Schüssel und mache von $\frac{1}{4}$ Pfund guter Hefe mit der Schnitzbrühe und etwas reifem Teig (Hefel), den man beim Bäcker holt, einen Vorteig an und lasse ihn über Nacht stehen. Den nächsten Morgen nimmt man noch einmal 8 Pfund Mehl, 60 Gramm Hefe, die Schnitze und Zwetschgen, 1 Kelch Kirschgeist, 60 Gramm Anis, 60 Gramm Fenchel, die Kerne von 4 Pfund Nüssen, 60 Gramm gestoßenen Zimt, 15 Gramm gestoßene Nelken, 1 Pfund Zibeben, $\frac{1}{2}$ Pfund in Stückchen geschnittene Feigen, die gewiegte Schale von 2 Zitronen und 800 Gramm Zucker dazu, schaffst den Teig recht gut untereinander und läßt ihn reif werden, wiegt davon Zweipfundlaibchen ab, macht sie schön rund, läßt sie gut gehen und backt sie bei guter Hitze.

Die Laibchen werden, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Zucker- oder Honigwasser bestrichen.

Hefenteig zu Obst- oder Zwiebelkuchen

Man nimmt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel und rührt 30 Gramm Hefe mit schwach $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmer Milch, etwas Salz und der Hälfte des Mehles zu einem Vorteigchen an. Nachdem es schön aufgegangen ist, werden 120 Gramm zerlassene Butter, 2 Eier und nach Belieben auch etwas Zucker dazu gegeben. Dann wird das Ganze zu einem leichten Teig verschafft und noch einmal zum Gehenlassen zur Wärme gestellt. Nun wellt man halbfingerdicke Kuchen aus, legt sie in ein bestrichenes Blech und bestreicht den Rand des Kuchens mit Ei.

Dieser Teig reicht für zwei Kuchen.