

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Fischer, F. L.**

**Stuttgart, [ca. 1930]**

Torten-und Kuchenbäckerei

**urn:nbn:de:bsz:31-106191**

## Torten- und Kuchenbäckerei

### Bemerkungen

Wie bei den Cremes, so müssen auch bei den Torten die Zutaten von feinsten Beschaffenheit sein; Mehl und Zucker sollen stets gesiebt und vor Gebrauch etwas warm gestellt werden.

Um die Hitze des Ofens zu prüfen, legt man 1 Stück Papier ein; wird es schnell schwarz, ist die Hitze zu groß; wird es dagegen, ohne zu rauchen, langsam braun, so hat der Ofen die zum Backen der Torten richtige Temperatur. Ist man nicht ganz sicher, ob eine Torte fertig ist, so macht man mit einer Stricknadel oder einem Hölzchen die gleiche Probe wie bei Eierkäse.

Auf alle Torten legt man, wenn sie angezogen haben, ein doppeltes Papier, damit sie beim Backen nicht braun werden.

Heißt es in den Rezepten zu Torten „man schneide die Torte in zwei Blätter und streiche die Füllung dazwischen“, so mache man das so: Am besten läßt man die Torte über Nacht stehen und schneidet sie erst am Tage nach dem Backen durch. Man nimmt zum Zerteilen der Torte ein langes, spitzes Tranchiermesser und führt dieses zuerst, etwa 1 Zentimeter tief stechend, rings um die Torte herum, um den Schnitt zu markieren und später in gleichmäßigem Abstand von Boden und Decke ausführen zu können. Dann schiebt man die Messerspitze vorsichtig bis zur Mitte der Torte vor und leitet das Messer, in der vorgeschrittenen Rinne entlang fahrend, rund um die Torte herum. Soll nun die auf diese Weise abgelöste Tortendecke abgenommen werden, so schiebt man, die Decke mit dem Messer leicht anhebend, vorsichtig ein dünnes randloses Blech, eine weiße Pappe — am besten eine runde Tortenunterlage — oder auch nur ein starkes Papier unter das abgeschnittene Tortenblatt und hebt es mit dieser Unterlage leicht und gefahrlos herunter. Ebenso verfährt man dann, wenn noch ein zweites Blatt abzuschneiden ist. Hat man die Füllung aufgetragen und glattgestrichen, so hält man das Blech oder die Pappe mit dem Tortenrand nahe am Rande ziemlich dicht über die Füllung und läßt das Tortenblatt mit der linken Hand hinabgleiten.

### Himbeertorte

Gib in eine Schüssel 18 Eigelb und rühre damit 1 Pfund gesiebten Zucker recht schaumig, gib 1 Pfund abgezogene, feingestößene Mandeln und die gewiegte Schale einer Zitrone dazu, rühre die Masse noch  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlage 12 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn leicht unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form ein und backe die Torte in mäßiger Hitze. Wenn sie fertig ist, stürzt man sie auf eine Platte und übergießt sie, solange sie noch heiß ist, mit Himbeersaft.

**Bisquitorte**

Nimm in eine Schüssel 12 Eigelb, rühre sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebttem Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, menge den Schnee von 8 Eiweiß, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone darunter und rühre die Masse noch  $\frac{1}{2}$  Stunde, ziehe 190 Gramm Stärkemehl leicht darunter, fülle die Masse in eine mit Butter und Weizenmehl vorbereitete Form und backe sie bei gelinder Hitze hellgelb, wozu sie etwa eine Stunde braucht.

**Bisquitroulade**

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit 8 Eigelb schaumig, gib die feingewiegte Schale einer halben Zitrone dazu und schlage von den 8 Eiweiß einen steifen Schnee, mische ihn mit 125 Gramm Mehl und 60 Gramm Stärkemehl leicht unter die Masse, streiche dann auf einem langen Blech mit fingerbreit hohem Rande die Masse halbfingerdick recht gleich auseinander und lasse sie lichtgelb backen. Hierauf bestreiche das Ganze messerrückendick mit Hägenmark oder Aprikosenmarmelade und rolle es, solange es noch heiß ist, wie eine Wurst zusammen. Nun rührt man Staubzucker mit warmem Wasser und Rum zu einer Glasur dickflüssig, bestreicht damit die Roulade, spickt sie mit Mandelstiftchen, läßt sie abtrocknen und serviert sie mit Hägenmarktunke.

**Mafronentorte**

Man reibt  $\frac{3}{4}$  Pfund abgeschälte Mandeln, darunter einige bittere, mit 6 Eiweiß recht fein und rührt damit  $\frac{5}{4}$  Pfund Zucker gehörig durch, so daß das Ganze einen dicken Brei bildet. Dann schneidet man von Oblaten eine runde Platte so groß, als man die Torte haben will, streicht von der Masse halbfingerdick darauf, backt dies im Ofen größtenteils gar, nimmt es dann heraus, überzieht es und die übrige Masse mit einer Spritze gitterartig, macht einen Rand herum, stellt die Torte noch auf ein zweites Blech und backt sie im Ofen hellbraun. Sobald sie erkaltet ist, füllt man die offenen Stellen der Vergitterung mit ganzen eingemachten Früchten oder Himbeermarmelade.

**Blinde Mafronentorte**

14 Eigelb werden mit 1 Pfund Zucker schaumig gerührt. Dann kommen 90 Gramm gedörrte, abgerindete, geriebene und durch einen Schaumlöffel gesiebte Milchbrote, die abgeriebene Schale einer Zitrone,  $\frac{3}{4}$  Pfund feingewiegte Mandeln und zuletzt der Schnee der 14 Eiweiß darunter, worauf die Masse gleich eingefüllt und in den Ofen gebracht werden muß. Sobald die Torte gebacken ist, wird  $\frac{1}{8}$  Liter Himbeersaft darübergegossen und folgender Guß bereitet:  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 3 Eßlöffel Arrak und der Saft einer halben Zitrone wird  $\frac{1}{4}$  Stunde lang gerührt. Nachdem dies auf die Torte gestrichen ist, läßt man sie in warmem Raume trocknen.

**Griehtorte**

Nimm in eine Schüssel 12 Eigelb und rühre damit  $\frac{1}{2}$  Pfund feingesiebtten Zucker recht schaumig, gib 90 Gramm süße und 30 Gramm

bittere, geschälte, gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 200 Gramm Grießmehl dazu, rühre die Masse noch  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlage die 12 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie bei guter Hitze.

### Merinfentorte

Schlage 8 frische Eiweiß zu steifem Schnee, menge  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker darunter, schneide von Papier runde Blätter, setze von der Masse mit der Konfektspritze drei runde Böden darauf, lege sie auf ein Blech und lasse sie im Ofen trocknen und rösch werden. Dann mache das Papier ab, schlage  $\frac{3}{4}$  Liter Rahm steif, mische Vanillenzucker darunter und bestreiche zwei Böden damit, setze sie aufeinander, lege den dritten Boden darauf und garniere ihn mit Schlagrahm oder eingemachten Früchten.

### Mandeltorte

Nimm 16 ganze Eier in eine Schüssel und rühre sie gut untereinander. Gib 1 Pfund gesiebten Zucker, die gewiegte Schale einer halben Zitrone, 1 Pfund, mit 3 Eiern feingestoßene Mandeln dazu, rühre es 1 Stunde, mische 1 Pfund Mehl darunter, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie schön gelb.

### Mandeltorte mit eingemachten Früchten

Nimm 1 Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{3}{4}$  Pfund feingestoßene Mandeln, 8 ganze Eier und 8 Eigelb. Rühre alles zu einer recht schaumigen Masse, gib 2 Tassen voll geriebene Semmeln dazu, belege drei gleich große, bestrichene Kuchenbleche am Rande mit Papierstückchen in der Größe von Visitenkarten so, daß sie zur Hälfte über den Rand herausgehen, fülle die Masse ein und backe sie schön gelb. Wenn sie verkühlt sind, bestreicht man eine Platte mit Aprikosenmarmelade, gibt die zweite Platte darauf, bestreicht diese mit Himbeermark, setzt die dritte Platte darauf, überzieht diese mit glacé royal und garniert sie mit eingemachten Früchten.

### Schokoladencremetorte

Rühre 45 Gramm feines Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm glatt, gib 4 ganze Eier und 2 Eigelb,  $\frac{1}{8}$  Pfund feingestoßene Makronen,  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebene Vanillenschokolade dazu und rühre es auf dem Feuer bis zum Kochen. Dann nimm es weg, tue 6 Eigelb dazu und rühre die Masse, bis sie verkühlt ist, schlage die 6 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die Masse, lege eine Tortenform mit Buttermehl aus, fülle die Masse hinein und backe die Torte in mäßiger Hitze gut aus.

### Aprikosentorte

Nimm 30 Aprikosen, schäle sie, mache die Kerne heraus, koche 1 Pfund Zucker klar, gib die Aprikosen dazu und koche sie zu Marmelade. Wenn sie recht gut eingekocht ist, so gib die ausgesteinten und abgezogenen Kerne dazu und stelle alles kalt. Dann wird ein mürber Kuchenboden ausgewellt,

auf ein Backblech gelegt, mit der Marmelade bis auf einen 2 Finger breiten Rand überstrichen, aus Teigstreifen ein Gitter darüber und ringsherum ein 2 Finger breiter Rand gelegt, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und in mäßiger Hitze gebacken.

#### Quittentorte

Belege ein Tortenblech mit gutem Buttermehl, überstreiche ihn mit Quittenmark, rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit 8 Eigelb schaumig, gib  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßene Mandeln, 45 Gramm Mehl und den steif geschlagenen Schnee der 8 Eier dazu, fülle diese Masse auf das Quittenmark und backe die Torte schön gelb; wenn sie aus dem Ofen kommt, überziehe sie mit einer beliebigen Glasur.

#### Apfelforte

Schneide 12 große, geschälte Äpfel in Schnitze, kerne sie aus, koche sie mit 1 Glas Wein, 1 Glas Wasser, Zucker und Zimt zu einer steifen Marmelade, treibe sie durch ein Sieb und mische  $\frac{1}{4}$  Pfund gereinigte, blanchierte Rosinen darunter. Dann welle Buttermehl federkiel dick aus, gib davon eine runde Platte auf ein Backblech, streiche die Marmelade bis auf einen 2 Finger breiten Rand darauf, und schneide mit dem Backrädchen schöne, lange, halbfingerbreite Riemen von dem übrigen Buttermehl. Belege damit die Torte gitterartig, lege ringsherum einen Buttermehlrand darauf, bestreiche die Riemen und den Rand mit verrührten Eiern und backe die Torte in guter Hitze. Wenn sie bald fertig ist, streue Zucker darauf, damit sie schön glasiert.

#### Apfelforte mit Mandelguß

Schäle 20 Borsdorfer Äpfel und schneide sie durch, mache die Kernhäuser heraus, koche sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und 1 Glas Wein weich und lege sie auf ein Sieb zum Abtrocknen. Dann nimm 200 Gramm Zucker, 200 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln und rühre dies mit 4 Eigelb und 4 ganzen Eiern recht schaumig, gib 30 Gramm Zitronat und 30 Gramm Pomeranzenschalen, fein geschnitten, und die gewiegte Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone dazu, lege ein Kuchenblech mit Buttermehl aus und die Äpfel darauf, so, daß sich immer kleine Zwischenräume ergeben, fülle die Masse darüber und backe die Torte im Ofen schön gelb. — Wenn der Guß angezogen hat, legt man Papier darauf, daß er nicht braun wird.

#### Brottorte

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird mit 12 Eigelb schaumig gerührt, der Schnee von 6 Eiweiß noch eine Zeitlang damit verrührt, etwas Zimt, Nelken und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 90 Gramm geriebenes Schwarzbrot und 90 Gramm mit Eiweiß gestoßene Mandeln leicht eingemischt, in ein mit Butter und Weckmehl vorbereitetes Tortenblech gefüllt und gebacken. Die Torte wird, noch heiß, auf eine Platte gestürzt und sogleich mit Glühwein übergossen.

**Schokoladentorte**

Nimm in eine Schüssel 6 ganze Eier und 6 Eigelb nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebtem Zucker und rühre es recht schaumig. Dann gib die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone, 90 Gramm fein geriebene Vanillenschokolade und 90 Gramm feines Mehl dazu, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie schön.

**Einzer Torte**

Rühre 300 Gramm Zucker mit 300 Gramm zuvor leicht gerührter Butter, 1 großen Ei und 1 Eigelb schaumig, gib etwas Zimt, Nelken, 300 Gramm rohe, geriebene Mandeln und 300 Gramm Mehl dazu und lasse den Teig über Nacht stehen. Nimm ihn den anderen Tag auf das Backbrett, teile ihn in zwei Teile, welle ihn aus, nimm die eine Hälfte auf ein bestrichenes Kuchenblech, streiche eingemachte Johannisbeeren oder Kirschen darauf, schneide die andere Hälfte in Streifen und mache davon ein Gitter auf den Kuchen, bestreiche es mit Ei und backe den Kuchen in guter Hitze.

**Sandtorte**

Nimm 6 Eier in eine Schüssel und schlage damit 220 Gramm gestoßenen Zucker schaumig, gib die gewiegte Schale einer halben Zitrone, 100 Gramm Mehl und 110 Gramm Stärkemehl und zuletzt 200 Gramm geschmolzene Butter dazu, fülle diese Masse in eine mit Butter bestrichene Form, streue grob gestoßenen Zucker und lang geschnittene Mandeln darauf und backe die Torte schön gelb.

**Gefüllte Sandtorte**

Gib auf ein Backbrett 1 Pfund Butter,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, die fein gewiegte Schale einer Zitrone und so viel ganze Eier, als nötig sind, damit einen Teig zu wirken. Welle diesen zu drei gleich großen runden Böden aus, lege den ersten auf ein kupfernes Backblech ohne Rand und überstreiche ihn mit eingemachten Früchten, bedecke ihn mit dem zweiten Boden, überstreiche ihn ebenfalls mit Eingemachtem, lege auf diesen den dritten Boden und backe sie dann bei gelinder Hitze. Wenn die Torte gebacken ist, überzieht man sie mit einer weißen Glasur.

**Haselnußtorte**

Nimm 16 Eigelb in eine Schüssel und rühre sie mit 1 Pfund fein gesiebtem Zucker 1 Stunde; dann gib  $\frac{3}{4}$  Pfund roh gestoßene Haselnußkerne, 100 Gramm geriebenes Schwarzbrot, die gewiegte Schale einer halben Zitrone und den Schnee von 16 Eiweiß dazu, rühre die Masse noch eine Zeitlang, fülle sie dann in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie in einem guten Ofen  $\frac{3}{4}$  Stunden lang.

**Moffatorte**

Man rühre 250 Gramm Zucker mit 10 bis 12 Eigelb schaumig, gebe 250 Gramm Mehl, 100 Gramm geschälte, geriebene Mandeln, sowie den

steif geschlagenen Schnee der Eiweiß darunter, backe die Torte in mäßig warmem Ofen eine Stunde lang und schneide sie erkaltet in zwei Platten. Auf die untere Platte wird folgende Fülle gestrichen: Ein ganzes Ei, 2 bis 3 Eigelb, 60 Gramm Zucker, etwas Vanille, 3 Deziliter frischgekochter Kaffee werden zusammen gut verrührt und auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Creme zu stocken beginnt. Unterdessen schlägt man die übrigen 2—3 Eiweiß zu Schnee, gießt die heiße Creme darüber, und vermengt beides leicht zusammen. Man glasiert nun die Torte mit einem gerührten Guß aus 125 Gramm Staubzucker, 30 Gramm Vanillenzucker und einigen Löffeln voll starken Kaffee und läßt sie abtrocknen.

### Nußtorte

10 Eigelb werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker schaumig gerührt, 120 Gramm Nußkerne fein gerieben und eingemengt. Dann rührt man 6 bis 8 Eßlöffel Mehl, sowie den Schnee der 10 Eiweiß leicht darunter, backt diese Masse in zwei bestrichenen Formen und läßt sie erkalten. Zwischen beide wird eine Fülle aus  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagrahm, mit 120 Gramm geriebenen Nußkernen, und Vanillenzucker vermischt, gegeben, worauf man die Torte mit einem weißen Vanillenguß überzieht und trocknen läßt. Nun verziert man sie mit halben Nüssen, die man rasch in nicht zu heißem, zu Karamel gekochtem Zucker umkehrt und auf Porzellan erstarren läßt (siehe Einkochen des Zuckers).

### Kartoffeltorte

Reibe gesottene und geschälte, kalte Kartoffeln auf dem Reibeisen, gib in eine Schüssel 18 Eigelb, rühre 1 Pfund gestoßenen Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde damit, nimm  $1\frac{1}{2}$  Pfund von den geriebenen Kartoffeln, die fein gewiegte Schale einer Zitrone und  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte, geriebene, süße und 30 Gramm bittere Mandeln dazu, schlage die 18 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe die Torte in einem mäßig heißen Ofen.

Diese Masse gibt zwei mittelgroße Torten.

### Kartoffelmehltorte

Nimm in eine Schüssel 430 Gramm Butter und rühre sie leicht; dann gib 12 Eigelb und 1 Pfund feinen Zucker, die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone nebst 430 Gramm Kartoffelmehl dazu, rühre die Masse 1 Stunde lang, schlage die 12 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn mit 1 Kelch Kirchwasser unter die Masse, bestreiche eine Form gut mit Butter, streue sie mit Semmelmehl aus, fülle die Masse hinein und backe die Torte bei mäßiger Hitze.

### Nelsontorte

Schlage 6 Eiweiß zu Schnee und rühre 130 Gramm Zucker, 20 Gramm Mehl und 30 Gramm grob gestoßene, geröstete Mandeln ein. Die Hälfte

der Masse wird in eine Form gefüllt, mit Himbeermarmelade bestrichen und der Rest der Masse darauf gesetzt. Nachdem man es schön glatt gestrichen hat, backt man die Torte langsam fertig und überzieht sie noch heiß mit einer Vanillenglasur.

### Punschtorfe

Mache von 24 ganzen Eiern, 1 Pfund Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, schwach  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfund Stärkemehl eine auf dem warmen Herde geschlagene Biskuitmasse. Bestreiche drei Kuchenbleche mit Butter, belege sie am Rande und in der Mitte mit Papierstückchen (in der Form einer sehr großen Visitenkarte) so, daß das Papier halbhoch über den Rand steht, fülle die Masse ein und backe sie schön gelb. Nachdem die Kuchen abgekühlt sind, werden sie mit einer Mischung aus Rum oder Arrak, Zitronensaft und Zucker gut getränkt, zwei Kuchen mit einer Fülle aus Hägenmark, 1 Gläschen Rum oder Arrak und Zitronensaft bestrichen, aufeinander gesetzt, der unbestrichene Kuchen oben darauf gegeben und ringsherum gleich geschnitten. Nun rührt man 1 Pfund gesiebten Zucker mit dem Saft von 4 Zitronen und 2 Löffeln Arrak zu Eis, überzieht die Torte damit, läßt sie trocknen und garniert sie mit Früchten.

### Johannisbeertorfe

$\frac{1}{2}$  Pfund süße und  $\frac{1}{4}$  Pfund bittere Mandeln werden geschält, gestoßen und in einer Schüssel mit 8 Eigelb gut gerührt, dann eingemachte Johannisbeeren mit etwas Zucker damit vermischt, eine Tortenform mit Buttermehl ausgelegt, die Masse darauf gestrichen, ein Deckel von Buttermehl darauf gemacht, dieser mit Ei bestrichen und gebacken. Wenn die Torte halb fertig ist, bestreut man sie mit gestoßenem Zucker, backt sie gar und läßt sie schön glasieren.

### Prinzentorfe

Nimm in eine Schüssel 6 Eigelb und 6 ganze Eier, rühre sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebttem Zucker schaumig, gib  $\frac{1}{8}$  Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{8}$  Pfund Hägenmark,  $\frac{1}{8}$  Pfund fein geschnittenes Zitronat und Pomeranzenschalen, die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone dazu, rühre alles  $\frac{3}{4}$  Stunden lang, schlage 6 Eiweiß zu einem steifen Schnee, mische ihn mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Stärkemehl unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie 1 Stunde lang bei mäßiger Hitze.

### Crementorfe

Nimm in eine Kasserolle 4 Löffel Mehl, rühre es mit  $\frac{1}{2}$  Liter süßem Rahm glatt, gib 6 Eigelb und ein Stückchen Butter dazu, koche es zu einer Creme und lasse sie gut verkühlen. Dann stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund abgezogene, süße und 30 Gramm bittere Mandeln nur grob,  $\frac{1}{4}$  Pfund Makronen aber fein und rühre dies mit  $\frac{1}{4}$  Pfund gesiebttem Zucker, 2 Löffeln gewiegtem Orangeat und 1 ganzen Ei zu der Creme, belege ein Tortenblech mit Buttermehl, setze einen hohen Rand herum, fülle die Creme hinein, bestreue

die Torte mit Zucker, backe sie in einem guten Ofen gar und gib sie warm zur Tafel.

### Buttercremekuchen

Er eignet sich besonders als süße Speise zum Sünfuhrtee und wird auf folgende Art hergestellt: Man rühre 125 Gramm sehr frische, zuvor leichtgerührte Butter unter Beifügung von 100 Gramm Zucker, 2 Eigelb und zum Schluß 3 Eßlöffel voll starken Kaffees etwa 20 Minuten lang. Dann spült man eine Form oder eine Schüssel mit Wasser aus, gibt eine Lage Zuckerbrot, das in Rum mit wenig Wasser vermischt getaucht wurde, dann einen Teil der Creme und wieder Zuckerbrot hinein und fährt so fort, bis alles verbraucht ist. Nun bedeckt man die Speise mit einem Pergamentpapier, legt ein Brettchen oder ein Tellerchen darauf und beschwert es mit einem Gewichtstein oder sonstigem schweren Gegenstand, damit der Kuchen gepreßt wird. Des anderen Tages stürzt man ihn und serviert ihn dünn geschnitten. Man braucht hierzu 250—300 Gramm Zuckerbrot.

### Mazarintorte

Stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund abgeschälte Mandeln mit 2 Eiern recht fein, dann rühre 1 Pfund frische Butter mit 12 Eigelb schaumig und gib nach und nach 1 Pfund gesiebten Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter sauren Rahm, 1 Pfund feines Mehl, die gestoßenen Mandeln, 60 Gramm fein geschnittenes Zitronat und die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone dazu, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, ziehe ihn leicht unter die Masse, fülle gut mit Butter bestrichene Formen halbvoll damit an und backe sie bei mäßiger Hitze.

### Früchtetorte

Man macht aus 500 Gramm Mehl, 300 Gramm Butter, 4 Eiern,  $\frac{1}{15}$  Liter süßem Rahm, etwas Salz und lauem Wasser einen Teig, den man auswellen kann, und wellt ihn in zwei Kuchen aus, wovon man den einen auf ein bestrichenes Kuchenblech legt und den anderen in Streifen schneidet. Nun teilt man auf dem Kuchenboden durch Streifen aus eingemachten Kirschen Felder ab und füllt je zwei gegenüberliegende Felder mit dem gleichen Eingemachten, wie Stachelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren oder Zwetschgen, legt von den Teigstreifen ein Gitter auf dem Eingemachten herum, bestreicht es mit steif geschlagenem Eiweiß, mit Zucker verrührt, und backt es, mit einem Butterpapier bedeckt, bei mäßiger Hitze.

### Englischer Kuchen

Rühre 1 Pfund leicht gerührte Butter mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, gib 3 ganze Eier und 6 Eigelb dazu, rühre es noch 20 Minuten, mische 60 Gramm gewiegtes Zitronat und ebensoviel Pomeranzenschale, sowie  $\frac{1}{2}$  Pfund entkernte Zibeben darunter, menge den Schnee von 6 Eiweiß mit 1 Pfund Mehl ein, fülle die Masse in eine gut bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form und backe den Kuchen in mäßig heißem Ofen.

**Königsbrof**

$\frac{3}{4}$  Pfund Butter wird, nachdem sie leicht gerührt ist, mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, 6 Eiern und der abgeriebenen Schale einer Zitrone  $\frac{1}{2}$  Stunde lang gerührt,  $\frac{3}{4}$  Pfund Sultaninen und zuletzt  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl darunter gemengt, die Masse in Kapseln, die mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut werden, eingefüllt und gebacken. — Wenn man die Kuchen länger aufbewahren will, werden sie nach dem Backen in Schnitten geschnitten und im Ofen geröstet.

**Königskuchen (Teekuchen)**

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird leicht gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 6 Eigelb, Schale und Saft einer halben Zitrone  $\frac{1}{2}$  Stunde damit gerührt, dann zwei Eßlöffel Rum oder Arrak, 45 Gramm süße und 15 Gramm bittere, geschälte, geriebene Mandeln und 250 Gramm Sultaninen darunter gemengt und  $\frac{1}{4}$  Pfund gesiebtes Mehl, sowie  $\frac{1}{4}$  Pfund Stärkemehl löffelweise zugegeben. Nachdem der Teig im ganzen 1 Stunde gerührt wurde, mischt man den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine mit Butter und Weckmehl vorbereitete Ringform oder Anisbrotkapsel und gibt sie sofort in den Ofen. — Man kann statt der Mandeln auch Pistazien nehmen und den Kuchen mit Schokoladenguß glasieren.

**Mandelkuchen**

6 ganze Eier und 6 Eigelb werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker eine Stunde lang gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte, geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 3 Eßlöffel Grießmehl und der Schnee von 3 Eiweiß darunter gemengt und der Kuchen im übrigen wie der vorige bereitet.

**Genfer Kuchen**

Rühre in einer Schüssel 1 Pfund frische Butter mit 14 Eigelb recht schaumig, gib 1 Pfund gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale von zwei Zitronen und Zimt dazu; rühre alles noch  $\frac{1}{4}$  Stunde recht gut und gieße einige Löffel Kognak dazu. Das Weiße von 14 Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen und mit 1 Pfund trockenem Mehl leicht unter die Masse gemischt, ein Blech gut mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und langsam gebacken.

**Gewürzkuchen**

$\frac{3}{4}$  Pfund leicht gerührte Butter wird mit 1 Pfund Staubzucker und 7 Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund gewaschene und getrocknete Rosinen,  $\frac{1}{2}$  Pfund gereinigte, ausgekernte und fein gewiegte Zibeben, stark  $\frac{1}{4}$  Pfund länglich geschnittenes Zitronat, 1 Teelöffel Muskatnuß, 1 Teelöffel Zimt und 1 Weinglas Kornbranntwein noch  $\frac{1}{4}$  Stunde damit gerührt und hernach 1 Pfund Mehl eingemengt. Dann wird die Masse in eine Form gefüllt und gebacken. — Dieser Kuchen ist wochenlang haltbar.

**Blißkuchen**

Es werden 10 Eigelb und 1 Pfund Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt; das Weiße der Eier wird zu steifem Schnee geschlagen und mit 350 Gramm Mehl und der gewiegten Schale einer halben Zitrone langsam in die Masse eingerührt, zuletzt 200 Gramm zerlassene Butter, die aber nicht mehr heiß, sondern nur flüssig sein soll, eingemengt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, mit Zucker und länglich geschnittenen Mandeln bestreut und sogleich gebacken.

**Natrongugelhopf**

Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter leicht und gib nach und nach unter beständigem Rühren 6 Eigelb, 180 Gramm Zucker,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, den Eiweißschnee und etwas Vanillenzucker darunter. Unter das Mehl mische, ehe es in den Teig kommt,  $1\frac{1}{2}$  Packetchen Oetkers Backpulver. Fülle nun die Masse sogleich in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und gib sie sofort in einen gut geheizten Ofen. — Nach Belieben können auch 100 Gramm geschälte und geriebene bittere Mandeln unter die Masse gemengt werden.

**Aniskuchen**

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit 10 Eigelb  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, rühre den Schnee von 10 Eiweiß noch eine Zeitlang damit, sowie  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, fülle die Masse in ein gut bestrichenes, mit Weckmehl bestreutes Blech mit hohem Rand und backe sie in mäßiger Hitze.

**Butter- oder Blätterteig**

Nimm 1 Pfund frische Butter und 1 Pfund Mehl auf das Backbrett und verschaffe die Butter mit dem vierten Teil des Mehles ganz rasch, damit sie nicht weich wird; das übrige Mehl wird mit 1 Ei, halb saurem Rahm oder Milch und halb Wasser (im ganzen etwa schwach  $\frac{1}{8}$  Liter), 2 Eßlöffel Kirschegeist und etwas Salz zu einem Teig gemacht, tüchtig verschafft und ausgewellt, worauf man von der Butter Stückchen auf der Hälfte des Teiges herumlegt, die andere Hälfte überschlägt und so den Teig mit dem Wellholz leicht klopft und auswellt. Nun werden an allen Seiten die Enden hereingeschlagen, wieder geklopft und nachher ausgewellt; dies wird noch zweimal wiederholt, wobei man zwischen hinein den Teig an kühlem Orte (im Sommer auf Eis) ruhen läßt. — Er kann auch schon am Abend vor Gebrauch gemacht und über Nacht in den Keller gestellt werden.

Man nimmt zu einem Kuchen die Hälfte des Teiges, wellt ihn etwas größer als ein Kuchenblech aus, legt ihn auf ein schwach bestrichenes Blech, schneidet ihn an der Blechkante ringsherum gleich, bestreicht den Teigrand mit Ei, macht von dem Abfall einen zweiten Rand darauf, zackt ihn mit einem Löffelstiel aus und bestreicht ihn ebenfalls.

**Butterteig anderer Art**

Mache von  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, 2 Eigelb, 4 Eßlöffeln Wein und etwas Salz einen Butterteig in der angegebenen Weise.

**Mürber Teig (geriebener Teig)**

Diesen Teig verwendet man hauptsächlich zu Obstkuchen oder zu Rahm- und Cremekuchen; er wird auf folgende Weise bereitet: Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl auf das Backbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, in die man 130 Gramm zuvor mit 60 Gramm Zucker gewirkte und in kleine Scheibchen zerschnittene Butter, 2 Eigelb, 1 Prise Salz und schwach  $\frac{1}{16}$  Liter Milch gibt. Nun hackt man alles so lange mit einem Messer untereinander, bis man den Teig wirken kann, knetet ihn (jedoch nicht zu lange, weil er sonst gerinnt), gut durch, wellt ihn aus, legt ihn auf ein bestrichenes Blech und bestreicht ihn am Rande mit Ei. — Diese Masse ist für ein mittelgroßes Blech bestimmt; zu einem sehr großen Kuchen muß man sie anderthalbmal berechnen. — Man kann auf diesen Kuchen auch einen zweiten Rand aus Butterteig setzen.

**Mürber Teig zu Obstkuchen**

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 60 Gramm Butter, 1 Eigelb und einen Eßlöffel voll dicken, sauren Rahm und verarbeitet dies auf dem Nudelbrett zu einem Teig auf die oben angegebene Weise. — Bei Obstkuchen sollte man womöglich den in das Blech gelegten Teig zuerst halbfertig backen (bilden sich dabei Blasen, so stupfe man mit einer Gabel hinein) und erst dann die Früchte darauf legen und den Kuchen vollends fertig backen.

**Marzipanteig**

Nimm 1 Pfund süße, abgeschälte Mandeln, worunter einige bittere sein dürfen, stoße sie mit etwas Rosenwasser fein, bringe sie dann in einer Messingpfanne auf ein Kohlenfeuer und röste sie so lange, bis beim Aufdrücken des Fingers auf die Masse nichts mehr vom Teig anklebt, arbeite die Masse auf dem Backbrett mit 1 Pfund Zucker und etwas Zimt oder Zitrone gut durch und welle sie aus.

**Hefenteig**

siehe unter Hefenbackwerk.

**Reiskuchen**

Belege ein Kuchenblech mit Butterteig und mache folgende Fülle darauf:  $\frac{1}{4}$  Pfund Reis wird, nachdem er zweimal mit kochendem Wasser abgerührt wurde, mit Wasser aufs Feuer gesetzt, eingekocht und mit 1 Liter Milch vollends zu einem dicken Brei gekocht. Lasse ihn erkalten, rühre in zwischen  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter leicht, gib nach und nach den Reis, 5 Eigelb, gewiegte Zitronenschale, Zitronat, Zucker und Zimt nach Geschmack dazu, streue, wenn die Masse eingefüllt ist, geschnittene Mandeln und Zucker darauf und backe den Kuchen bei guter Hitze.

**Speckkuchen**

Nachdem man ein Kuchenblech mit Hefenteig belegt hat, streut man würflich geschnittenen Speck, Kümmel und Salz darauf, legt Butterstückchen oben hin und läßt den Kuchen im Ofen lichtgelbe Farbe annehmen.

**Apfelkuchen**

Man belegt ein Kuchenblech mit mürbem Teig oder Butter-Teig und legt Äpfel darauf, die man geschält und je nach der Größe in vier oder mehrere Teile geschnitten hat. Die Schnitzchen müssen in Kreisen und recht dicht gelegt werden. Nun streut man fein geschnittene Butter, Zucker, geschälte, länglich geschnittene Mandeln und nach Belieben auch eine Handvoll Sultaninen, die zuvor mit etwas Wein gekocht wurden, darüber. Noch besser ist es, die Äpfel tags zuvor zu schnitzeln und über Nacht eingezuckert stehen zu lassen. (Der sich bildende Saft wird erst, wenn der Kuchen gebacken ist, darüber gegeben.)

**Apfelkuchen mit Mandelguß**

Belege ein Kuchenblech mit Buttermehl und schneide ungefähr 12 geschälte, entkernte Äpfel in Schnitzchen, kehre sie in Zucker um, lege sie im Kranz eng auf den Kuchen, rühre 8 Eigelb mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker schaumig, gib  $\frac{1}{4}$  Pfund abgezogene, zart gestoßene Mandeln und die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone dazu, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, übergieße damit die Äpfel und backe den Kuchen schön gelb.

**Gerührter Apfelkuchen**

4 Eier werden mit 185 Gramm Zucker schaumig gerührt, 185 Gramm Mehl und 125 Gramm zerlassene Butter mit der Schale einer Zitrone darunter gemengt und in ein bestrichenes Kuchenblech gefüllt. Dann legt man Apfelschnitze darauf, streut  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und 90 Gramm geschälte gewiegte Mandeln darüber und backt den Kuchen in guter Hitze. — Diese Masse ist für ein kleines Blech bestimmt.

**Zwetschkuchen**

Auf ein gut bestrichenes, mit Weckmehl bestreutes Kuchenblech legt man einen Mürb- oder Buttermehl, bestreicht ihn am Rande mit Ei, streut 2 Eßlöffel fein geriebenes Milchbrotmehl darauf, belegt ihn dann dicht mit entzwei geschnittenen, ausgesteinten Zwetschgen, mit der offenen Seite nach oben, wobei man jede Zwetschge zuvor in gestoßenen Zucker taucht, und streut länglich geschnittene Mandeln darüber. Nachdem der Kuchen gebacken ist, wird er, noch heiß, dick mit Zucker bestreut, damit er recht saftig wird.

**Johannisbeerkuchen**

Auf ein mit Butter- oder Mürbteig ausgelegtes Blech wird folgende Fülle gegeben: 6 Eiweiß schlage man zu Schnee, gebe 150 Gramm Zucker, 125 Gramm geschälte geriebene Mandeln, 30 Gramm Mehl, Zitronenschale und 2 Pfund Johannisbeeren darunter.

**Einfacher Johannisbeerkuchen**

Suppe  $1\frac{1}{2}$  Pfund Johannisbeeren ab, gib 4 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebene Mandeln, Zucker nach Geschmack und den Schnee der 4 Eiweiß dazu, lege ein Kuchenblech mit Mürb- oder Buttermehl aus, fülle die Masse hinein, streue Zucker darauf und backe den Kuchen in guter Hitze.

**Kirschkuchen**

Steine 3 Pfund schwarze Kirschen aus, belege ein Kuchenblech mit mürbem Buttermehl, streue 1 Eßlöffel Milchbrotmehl darüber, lege die Kirschen und einige Butterscheibchen darauf, streue Zucker und länglich geschnittene Mandeln darüber und gib, nachdem der Kuchen gebacken ist, nochmals Zucker darauf.

**Kirschkuchen anderer Art**

8 altgebackene, abgeriebene Milchbrote werden in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt und mit 8 Eigelb nach und nach in  $\frac{1}{2}$  Pfund leicht gerührte Butter gerührt. Nachdem man das Abgeriebene der Milchbrote,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene Mandeln, etwas Zimt und Nelken, die abgeriebene Schale einer Zitrone, einen Kech Kirschengeist und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker gut zugerührt hat, mengt man 3 bis 4 Pfund ausgesteinte Kirschen und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter und backt den Kuchen in guter Hitze.

**Kirschkuchen mit Schwarzbrot**

Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker schaumig, gib  $\frac{1}{2}$  Pfund fein geriebenes und mit Wein angefeuchtetes Schwarzbrot mit 6 Eiweiß dazu, steine 2 Pfund schwarze Kirschen aus, schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund Zitronat und Orangenschalen, die Schale einer halben Zitrone und  $\frac{1}{8}$  Pfund Mandeln klein, menge dies mit den Kirschen unter die Masse und durchziehe sie mit dem steif geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß, bestreibe eine Form gut mit Butter, streue sie mit Semmelmehl aus, fülle die Masse ein und backe sie bei guter Hitze.

**Kirschkuchen mit Gries**

Lasse  $\frac{3}{4}$  Liter Milch kochend werden, rühre 190 Gramm Gries auf dem Feuer ein, nimm ihn weg und lasse ihn erkalten. Inzwischen rührt man 200 Gramm Butter leicht und gibt nach und nach  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, den Gries, stark  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte, geriebene Mandeln, 6 Eigelb, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 bis 3 Pfund abgezupfte, schwarze Kirschen dazu, schlage die Eiweiß zu Schnee, menge ihn darunter, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und backe den Kuchen bei guter Hitze.

**Heidelbeerkuchen**

Ein Kuchenblech wird mit Butter- oder mürbem Teig, der mit breitem Rand versehen ist, ausgelegt, dicht mit Heidelbeeren besetzt und mit Zucker, Zimt und einem halben geriebenem Milchbrot bestreut. Dann verrührt

man 2 Eßlöffel Mehl, 2 große Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Arrak mit  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, gießt dies über den Kuchen und backt ihn in mäßiger Hitze.

#### Rhabarberkuchen

Man schneide 3 Büschel geschälte Rhabarberstengel in Stückchen und lasse sie mit reichlich Zucker bestreut über Nacht stehen. Dann belege man ein Blech mit mürbem Teig, streue Brosamen darauf, verteile den Rhabarber auf dem Kuchen und richte den Saft, den der Rhabarber gezogen, mit 3 Eiern, schwach  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Milch und Zucker, bis es süß genug ist, zu einem Teigchen, das man nun über den Kuchen schüttet, und gibt ihn dann in den Ofen.

#### Käsekuchen

Nimm  $\frac{1}{2}$ —1 Pfund Quark und treibe ihn durch ein Haarsieb. Nun rührt man 60 Gramm Butter leicht, tut den Käse nebst 1 Eßlöffel Mehl, 4 Eiern, 1 Glas Milch, 60 Gramm Rosinen und 60 Gramm Zibeben hinein, mengt genügend Zucker darunter, füllt die Masse in ein mit Butter belegtes Blech, legt oben kleine Butterstückchen herum und backt den Kuchen in guter Hitze.

#### Käsekuchen anderer Art

Auf ein mit Buttermehl ausgelegtes Blech wird folgende Fülle gemacht: Rühre 60 Gramm Butter leicht, verrühre sie mit 2 Eigelb, 2 Eßlöffeln Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund durchgeseihten Quark, Zucker nach Geschmack, 60 Gramm Rosinen und 60 Gramm Zibeben, ein wenig Milch und saurem Rahm, sowie dem Schnee von 4 Eiern; fülle dies ein, lege kleine Butterstückchen oben hin und backe den Kuchen wie den vorigen.

#### Aprikosenkuchen

Schneide 20 geschälte Aprikosen in der Mitte entzwei und überstreue sie mit gestoßenem Zucker, feuchte sie mit Rum an, lege ein Kuchenblech mit Buttermehl aus, fülle es mit den Aprikosen, gib eine Mischung aus 60 Gramm gestoßenen Mandeln, 90 Gramm Zucker und etwas süßem Rahm darauf und backe den Kuchen bei guter Hitze. — Ebenso bereitet man Pfirsichkuchen.

#### Rahmkuchen

Rühre 90 Gramm Zucker und 4—6 Eigelb recht schaumig, gib einen halben Liter guten, süßen Rahm, 30 Gramm geschmolzene Butter und den steif geschlagenen Schnee von 4—6 Eiweiß darunter, lege eine Kuchenform mit Buttermehl aus, streue auf den Boden  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinen und Zibeben, fülle die gerührte Masse darauf, überstreue sie mit länglich geschnittenen Mandeln und gestoßenem Zucker und backe den Kuchen bei guter Hitze.

#### Rahmkuchen anderer Art

Belege ein Kuchenblech mit Buttermehl und streue auf den Boden gereinigte Rosinen. Dann verrühre  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahm, worunter etwas

saurer Rahm gemischt wurde, mit 4 Eigelb, 4 ganzen Eiern,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone, fülle die Masse auf den Buttermteig und backe den Kuchen.

### Marfkuchen

Belege eine Tortenform gut mit Buttermteig; dann rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter mit 5 Eigelb  $\frac{1}{4}$  Stunde, gib  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschmolzenes Ochsenmark,  $\frac{1}{2}$  Eiter warmen, süßen Rahm und den steif geschlagenen Schnee von 5 Eiweiß darunter, fülle die Masse auf den ausgewellten Boden, backe den Kuchen bei guter Hitze und gib ihn warm zu Tische.

### Mandelkuchen

$\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln stoße fein und rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit 5 ganzen Eiern und 3 Eigelb schaumig, gib die gewiegte Schale einer halben Zitrone und 2 Löffel geriebenes Milchbrot dazu, lege ein Kuchenblech mit Buttermteig aus, fülle die Masse hinein, mache einen Deckel von Buttermteig, stich einige Figuren mit Weingebäckform aus, lege sie darauf, bestreiche den Rand des Kuchens mit Ei, lege den Deckel darauf, bestreiche ihn ebenfalls, drücke ihn am Rande gut an, backe den Kuchen schön gelb, streue Zucker darauf und lasse ihn schön glasieren.

### Zwiebelskuchen

Schneide 10 bis 12 geschälte Zwiebeln fein, dämpfe sie in einem Geschirr mit 60 Gramm Butter halbweich, gib eine Prise Kümmel, Salz, einige Löffel sauren Rahm und 3 Eier dazu, lege ein Kuchenblech mit Hefen- oder Buttermteig aus, fülle die Masse hinein, schneide  $\frac{1}{8}$  Pfund geräucherten Speck in Würfel, streue sie auf die Masse und backe den Kuchen in einem Ofen recht rösch.

## Kleinbackwerk

### Waffeln

Rühre 190 Gramm Butter leicht, gib nach und nach 6 Eigelb und 190 Gramm feines Mehl dazu, verdünne die Masse mit 3 Eßlöffeln saurem Rahm und etwas Milch, gib 1 Kaffeelöffel Zucker und 1 Messerspitze Salz dazu, rühre die Masse eine starke  $\frac{1}{2}$  Stunde und menge den Schnee der 6 Eiweiß ein. Lege nun das Waffeleisen ins Feuer, bestreiche die innere Seite mit Speckschwarten, fülle auf die tiefe Seite einen Löffel Teig, mache es gut zu, halte es gleich ins Feuer, kehre das Eisen um und backe die Waffeln auf beiden Seiten schön gelb, nimm sie mit einer Gabel aus dem Eisen, schneide sie am Rande herum ab und bestreue sie mit Zucker und Zimt. Das Eisen muß bei jedesmaligem Einfüllen zuvor mit Speckschwarte oder mit einem Pinsel mit Salatöl bestrichen werden.