

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Kleinbackwerk

urn:nbn:de:bsz:31-106191

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.

Markkuchen

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.

Zwiebelkuchen

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.

Anmerkung. Die Waffeleisen dürfen nie gewaschen, sondern müssen nach dem Gebrauch immer mit Gießpapier ausgerieben werden, weil sonst die Waffeln anhängen.

Waffeln mit Mandeln

Man rühre aus 125 Gramm Butter, 6 Eigelb, 125 Gramm fein gestoßenen Mandeln, etwas Zucker, 125 Gramm feinem Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter saurem Rahm und 1 Prise Salz eine Masse wie vorhin angegeben, mische den Schnee von 6 Eiweiß darunter und backe die Waffeln wie die vorigen.

Waffeln mit Mandeln anderer Art

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter recht schaumig und stoße $\frac{1}{4}$ Pfund abgeschälte Mandeln mit 1 Ei fein, gib sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Mehl, 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern langsam zu der Butter, rühre es mit $\frac{1}{4}$ Liter süßem und $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm und etwas Salz eine gute $\frac{1}{2}$ Stunde und backe die Masse gleich der vorigen im Waffeleisen.

Hefenwaffeln

Nimm 1 Pfund feines Mehl, mache mit 30 Gramm Hefe und $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch einen Vorteig an und lasse ihn aufgehen. Unterdessen rühre $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter leicht, gib 60 Gramm gesiebten Zucker, etwas Salz und 8 Eigelb dazu, vermische dies mit dem aufgegangenen Vorteig und arbeite ihn tüchtig mit etwas lauem, süßem Rahm durch, so daß sich der Teig von der Schüssel und dem Löffel ganz abschält und nun einer dicken Pfannkuchenmasse gleicht, stelle ihn dann zur Wärme, lasse ihn wieder aufgehen, mache das Waffeleisen heiß und backe die Waffeln wie oben angegeben.

Königswaffeln

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird mit 12 Eigelb schaumig gerührt und 1 Pfund feines Mehl, die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone, eine Messerspitze Salz, 4 Eßlöffel Brantwein und 1 Eßlöffel Zucker damit verrührt. Dann vermischt man damit 50 Gramm, in etwas lauer Milch verrührte Hefe und so viel sauren Rahm, daß der Teig die Flüssigkeit eines Pfannkuchenteiges erhält, mengt den Schnee der 12 Eiweiß darunter, läßt den Teig gut aufgehen, macht das Waffeleisen recht heiß, überstreicht die inneren Seiten gut mit Speck, füllt das Eisen halb voll und backt die Waffeln langsam.

Kofern

Rühre 90 Gramm Butter leicht und gib 90 Gramm gestoßenen Zucker, 60 Gramm geschälte, fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, 3 Eier, die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone und 4 Gramm Zimt dazu. Rühre die Masse recht schaumig, verdünne sie mit süßem Rahm, bis sie wie ein Flädlesteig ist, lege das Koferneisen ins Feuer, lasse es heiß werden, bestreiche es mit Speck, übergieße es mit einem Löffel Teig, mache das Eisen langsam zu, backe die Kofern auf beiden Seiten schön gelb,

krümme sie heiß über ein rundes Holz und bewahre sie an einem warmen Ort auf.

Kofern mit Schlagrahm

Rühre in einer Schüssel $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl mit etwas weißem Wein an, gib $\frac{1}{8}$ Pfund zerlassene Butter, $\frac{1}{8}$ Pfund fein gesiebten Zucker, 1 Ei und etwas Maraschino dazu, menge alles gut untereinander, backe davon Kofern im Eisen schön gelb, wickle sie über Holz in Form einer Tüte, schlage $\frac{1}{2}$ Liter guten Rahm recht steif, versüße ihn mit Vanillenzucker, fülle die Tüten damit, richte sie auf eine Platte an, so daß alle Spitzen der Tüten in die Mitte der Platte kommen, und gib sie sogleich zur Tafel.

Hippen

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, $\frac{1}{8}$ Pfund geschmolzene Butter, Zimt und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und rühre dies mit Rosenwasser oder Milch zu einem dünnen Teig an. Dann wird das Hippeneisen warm gemacht, mit Speck bestrichen, von dem Teig nur so viel hinein getan, daß es dünn bedeckt ist, langsam zugemacht, gebacken und warm über ein rundes Holz gewickelt.

Hohlhippen

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb, bringe 4 Pfund Mehl mit dem Schnee der Eier dazu, bestreiche glatte Kuchenbleche ohne Rand mit Wachs, streiche die Masse recht glatt und fein darauf, bestreue sie mit gehackten Pistazien und backe sie im Ofen gelblich. Sie werden auf dem Blech sogleich geschnitten und Stück für Stück über ein Holz gekrümmt.

Kaffeeküchlein

Lasse $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit einem Stückchen Vanille, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 60 Gramm an einer Zitrone abgeriebenen Zucker siedend werden, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl ein und koche es unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer gut aus. Nun rührt man an den noch heißen Teig nach und nach 4 Eier, läßt ihn kalt werden, gibt nochmals 4 Eier, von denen jedes einzeln tüchtig eingerührt werden muß, daran, setzt mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und länglich geschnittenen Mandeln und backt sie hierauf bei guter Hitze.

Kaffeeküchlein, gefüllt

Die wie oben angegeben gebackenen Küchlein, werden auseinander geschnitten und mit folgender Creme gefüllt: $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 5 Eigelb, 1 Kaffeelöffel Stärkemehl, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{8}$ Liter Kaffee werden in der Messingpfanne verrührt und auf dem Feuer dick gekocht. Nachdem die Creme erkaltet ist, mengt man $\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne darunter. — Man kann die Kaffeeküchlein auch nur mit Schlagrahm, der mit Vanillenzucker oder Schokolade gewürzt ist, oder mit Vanillencreme füllen.

Kaffee- oder Teeschnitten

Man rühre am Vorabend in einer Schüssel $\frac{3}{4}$ Liter sauren Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, eine Prise Salz und 4 Eier mit so viel Mehl an, daß der Teig zum Auswellen recht ist, wasche $\frac{3}{4}$ Pfund Butter in frischem Wasser aus, forme sie rund und platt und stelle den Teig und die Butter jedes für sich in den Keller oder auf Eis. Den anderen Tag wellt man den Teig in zwei Kuchen aus, legt die Butter dazwischen und wellt dies etwa siebenmal nach Art des Blätterteiges. Nun wird der Teig wie ein kleiner Finger dick ausgewellt, mit einem Rädchen in beliebige Stückchen geschnitten, diese auf ein leicht bestrichenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit Zitronenzucker bestreut und in heißem Ofen schnell gebacken.

Kleine Teefüchlein

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, menge die gewiegte Schale einer halben Zitrone, 1 ganzes Ei und 1 Eigelb mit so viel Mehl darunter, daß man mit dem Ehlöffel kleine Häufchen ausstechen kann, setze diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, streue gewiegte Mandeln und Zucker darauf und backe sie gelblich.

Butterförtchen

Rühre 90 Gramm Butter leicht, gib 6 Eigelb eines um das andere mit 215 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter gutem Rahm und 90 Gramm, mit einer halben Stange Vanille gestoßenen Zucker dazu, schlage die 6 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn mit der Masse, fülle diese in kleine, gut mit Butter bestrichene Förmchen halbvoll ein und backe sie schön gelb.

Himbeertörtchen

Lege kleine, etwas hohe Förmchen mit Buttermehl aus, drücke ihn nebenherum fest an, schneide ihn oben gleich ab, nimm auserlesene Himbeeren, wasche sie und lasse sie auf einem Sieb abtropfen, lege sie in die Förmchen und streue Zucker und Zimt darauf. Dann verrühre $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit 5 Gramm Zimt und 8 Eigelb, gib $\frac{1}{2}$ Liter dicken, süßen Rahm dazu, rühre alles wohl durcheinander, fülle die Förmchen damit voll, backe sie langsam in einem heißen Ofen gar, glasiere sie mit Zucker und gib sie zur Tafel.

Törtchen, mit Creme gefüllt

Man rührt 60 Gramm gestoßenen Zucker mit 4 ganzen Eiern, $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm und 1 Löffel Rosenwasser glatt, läßt dies auf dem Feuer anziehen, aber nicht kochen, füllt diese Creme in mit Butter bestrichene Förmchen, die man zuvor mit Buttermehl auslegt, macht Deckelchen darauf, bestreicht sie mit Ei und backt die Törtchen schön gelb. Wenn sie aus dem Ofen kommen, überstreicht man sie mit fest geschlagenem Eiweiß, streut länglich und fein geschnittene Mandeln und gesiebten Zucker darauf, besprengt den mit einigen Tropfen Wasser und läßt die Törtchen im Ofen glasieren.

Wiener Törtchen

Rühre 190 Gramm Butter mit 6 Eiern und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker schaumig, vermische damit $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, bestreibe flache Förmchen mit Butter und fülle in jedes einen Eßlöffel voll von dem Teig, drücke es nebenherum an und gib einige eingemachte Kirschen ohne Saft oder etwas Aprikosenmarmelade in die Mitte, fülle etwas von der Masse darauf und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen in $\frac{3}{4}$ Stunden gar, stürze sie aus den Förmchen und bestreue sie gut mit Zucker.

Einzer Törtchen

Nimm 200 Gramm abgezogene, mit 1 Ei fein gestoßene Mandeln, 200 Gramm Zucker, 200 Gramm Butter und 200 Gramm Mehl, mache davon mit dem nötigen Eigelb einen Teig, welle ihn stark messerrückendick aus und Stich mit einem Ausstecher runde Küchlein aus, überstreiche sie mit Aprikosen- oder Himbeermarmelade bis auf einen kleinen Rand, lege Streifen gitterartig und ringsherum einen kleinen Rand darauf, bestreiche sie mit Ei und backe die Törtchen langsam gar.

Sandtörtchen

Rühre 1 Pfund Butter schaumig, gib 10 ganze Eier und 4 Eigelb, die gewiegte Schale einer halben Zitrone mit 1 Pfund gestoßenem Zucker dazu, rühre es noch $\frac{1}{2}$ Stunde und menge 1 Pfund Mehl mit 7 Gramm feinem Zimt leicht darunter, fülle die Masse in kleine, mit Butter bestrichene Formen und backe sie langsam gar.

Vanillenringelchen

$\frac{3}{4}$ Pfund leicht gerührte Butter werden auf dem Backbrett mit einem Pfund feinem Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas Vanillenzucker, $\frac{3}{4}$ Pfund geschälten, geriebenen Mandeln und einem ganzen Ei untereinander gemischt. Dann wird die Masse durch eine Butterspritze (Sternchenform) gepreßt und auf einem mit Butter bestrichenen Bleche Ringelchen nach Belieben geformt und gebacken.

Wiesbadener Brot

Rühre 220 Gramm Butter recht schaumig, gib 2 ganze Eier und 2 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 1 Pfund Mehl dazu, rühre sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde, mische eine Messerspitze Pottasche und Vanillenzucker mit der Masse, setze davon Häufchen auf ein Backblech und backe sie in gelinder Hitze.

Mandel-Teebrot

90 Gramm Mandeln werden mit 1 Ei fein gestoßen und 190 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Mehl auf das Backbrett genommen, mit dem nötigen Eigelb zu einem Teig gewirkt, längliche Schnitten davon gemacht, schön gebacken und mit Vanillenglasur überzogen.

Türkische Mundbissen

60 Gramm ungeschälte Mandeln werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker gestoßen und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 190 Gramm Mehl, Zitronenschale, Zimt und 1 Ei zu einem Teig gemacht und ausgewellt. Nun sticht man runde Küchlein aus, backt sie, bestreicht sie mit Hägenmark, setzt immer zwei aufeinander, sodaß das Hägenmark als Fülle dazwischen ist, und eist sie mit Zitronenglasur.

Englische Biskuits

125 Gramm leicht gerührte Butter, 250 Gramm Zucker, 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Mondamin, etwas Vanillenzucker und Oetkers Backpulver, 4 Eier werden zu einem steifen Teig verarbeitet, stark messerrücken-dick ausgewellt, mit einer Form ausgestochen und auf einem bestrichenen Bleche in guter Hitze schön gelb gebacken.

Gebäckene S

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter leicht und rühre nach und nach 6 Eidotter, stark $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und zuletzt $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl zu. Nimm den Teig auf das Backbrett, verarbeite ihn gut und lasse ihn eine Weile an kaltem Orte ruhen. Nun werden Stücke davon abgeschnitten, zu nicht ganz fingerdicken Streifen gerollt, in 10 bis 12 Zentimeter lange Stücke zerschnitten und S daraus geformt, die man auf ein mit Schmalz bestrichenen Blech setzt und abtrocknen läßt. Sie werden mit Ei bestrichen, mit gewiegten Mandeln und Hagelzucker bestreut und gebacken. — Man kann auch statt 6 nur 4 Eidotter und 2 Eierschalen Wein nehmen.

Gebäckene S anderer Art

Nimm auf das Backbrett 1 Pfund feines Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 ganze Eier, etwas Salz und die gewiegte Schale einer Zitrone, wirke zuerst Butter und Zucker gut durch und mache damit und mit den übrigen Zutaten einen Teig, lasse ihn eine Zeitlang ruhen, forme davon S auf ein Backblech, bestreiche sie mit Ei, streue gewiegte Mandeln und Hagelzucker darauf und backe sie gut aus.

Gebäckene S dritter Art

Nimm auf das Backbrett 1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gute Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene, mit 1 Ei fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, 1 Kech Kirschegeist, die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone und 4 Eigelb, wirke es zu einem Teig, forme S daraus, bestreiche sie mit halb geschlagenem Eiweiß, streue Hagelzucker darauf und backe sie langsam in mäßiger Hitze.

Ausstecher (Weinbäckesle)

Man macht einen Butterteig, wie früher angegeben, und stellt ihn kalt. Nach einiger Zeit kann der Teig ausgewellt und in beliebige Formen ausgestochen werden, wobei man das Ausgestochene auf ein bestrichenen Blech

legt. Bevor man die Brötchen in den Ofen bringt, werden sie mit Ei bestrichen und mit Hagelzucker bestreut.

Haselnußbrötchen

Man macht schon am Vorabend folgenden Teig: 8 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1 Pfund Zucker und 1 Pfund geriebenen Haselnußkernen vermischt. Den Teig stellt man zugedeckt über Nacht in den Keller, wellt ihn den anderen Tag aus, wozu man gestoßenen Zucker und ein wenig Mehl nimmt, sticht lange oder runde Brötchen aus, legt sie auf ein bestrichenes Blech und läßt sie 1 Stunde abtrocknen. Nun werden 2 bis 3 Eiweiß mit Zucker, auch Vanillenzucker, darunter verrührt, daß es eine dickflüssige Masse wird, die Brötchen damit glasiert und gebacken. — Man kann zu dem Teig auch $\frac{3}{4}$ Pfund Haselnüsse und $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln nehmen.

Haselnußbrötchen anderer Art

Von 1 Pfund Haselnüssen werden die Haselnußkerne in einer Kasserolle aufs Feuer gegeben, geröstet und dann so viel als möglich auf einer Serviette abgerieben und fein gestoßen. Dann nimmt man ebensoviel Zucker, als die Haselnüsse wiegen, knetet beides mit dem Schnee von 5 Eiweiß zu einem Teig, nimmt zum Auswellen etwas Mehl (in den Teig selbst darf kein Mehl kommen), schneidet viereckige Täfelchen davon, legt sie auf ein mit Mandelöl bestrichenes Blech und backt sie in kühlem Ofen schön gelb.

Gerührte Haselnußbrötchen

7 zu Schnee geschlagene Eiweiß werden zuerst mit 7 Eigelb verrührt und dann mit 1 Pfund Zucker eine halbe Stunde lang gerührt. Unter diese Masse mengt man $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Haselnußkerne und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, sowie ein Paketchen Vanillenzucker, setzt kleine Häufchen davon auf ein bestrichenes Blech, läßt sie über Nacht abtrocknen und backt sie am folgenden Morgen. — Sollte der Teig zu weich sein (bei großen Eiern) so nehme man etwas mehr Mehl und stelle ihn vor dem Aufsetzen eine Zeitlang an einen kühlen Ort.

Anischnitten

Nimm 10 ganze Eier in eine Schüssel und rühre damit 1 Pfund Zucker recht schaumig, gib die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone, etwas sauber verlesenen Anis und 1 Pfund feines Mehl dazu, bestreibe ein langes Blech mit Butter, setze die Masse in zwei langen Streifen auf ein bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech oder in Kapseln, backe sie schön gelb, schneide sie hernach, noch warm in Schnitten, lege sie auf Bleche und röste die Schnitten schön gelb.

Äpfel im Schlafrod

Nimm Borsdorfer Äpfel, schäle sie, stich das Kernhaus heraus, bestreue sie mit Zucker und Zimt, befeuchte sie mit einigen Löffeln Rum

und lasse sie zugedeckt einige Stunden stehen; fülle sie dann inwendig mit eingemachten Früchten oder einer beliebigen Marmelade oder auch mit einer Fülle aus Rosinen, fein gewiegten Mandeln, Zucker und Zimt. Nun schneidet man von dünn ausgewellten Butterteig viereckige Stücke, setzt auf jedes einen Apfel, schlägt die Ecken des Teiges zusammen, bestreicht mit Ei, bestreut mit Zucker und backt das Ganze auf einem Blech $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden bei ziemlich starker Hitze.

Butterbrötchen (Rosinenbrötchen)

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter miteinander schaumig, gib nach und nach 6 ganze Eier und 1 Pfund feines Mehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone und $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen dazu, rühre die Masse recht schaumig, setze davon kleine Häufchen auf mit Butter bestrichene Backbleche und backe sie im Ofen schön gelb.

Mandelbrot

Rühre 1 Pfund Butter recht schaumig, gib 1 Pfund gesiebten Zucker, 1 Pfund fein gestoßene, abgeschälte Mandeln, 1 Pfund feines Mehl und 8 Eigelb dazu, nimm die Masse auf das Backbrett, forme länglich runde Brötchen davon, lege sie auf mit Butter bestrichene Backbleche, bestreiche sie mit Ei, mache querüber noch zwei kleine Einschnitte und backe die Brötchen schön gelb.

Vanillenbrötchen

Eine halbe Stange Vanille stößt man mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker recht fein und sieht es durch das Zuckersieb; dann rührt man diesen Zucker mit 2 Eigelb und 2 ganzen Eiern schaumig, gibt $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl hinzu, setzt auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleine Häufchen dieser Masse und backt sie in mäßiger Hitze schön gelb.

Königschnitten

190 Gramm Butter werden leicht gerührt und dann 6 Eigelb, 190 Gramm Zucker, 30 Gramm geschnittene, kandierte Pomeranzenschalen, 30 Gramm Zibeben, 30 Gramm Rosinen, 140 Gramm feines Mehl und 140 Gramm Stärkemehl langsam daran gerührt. Schlage die 6 Eiweiß zu recht steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, bestreiche ein kupfernes Backblech mit fingerbreit hohem Rand mit Butter, streiche die Masse fingerdick darauf und backe sie in mäßiger Hitze schön gelb, schneide dann zwei Finger breite und fingerlange Schnitten, glasiere sie mit Orangenguß und lasse sie im Ofen trocknen.

Mandelbrezeln

Nimm 1 Pfund frische Butter und rühre sie schaumig, gib 1 Pfund feinen Zucker, 4 Eier, 1 Pfund fein gestoßene Mandeln und 1 Pfund feines Mehl dazu, nimm diese Masse auf ein mit Mehl besätes Backbrett, forme

davon kleine Brezeln, lege sie auf mit Wachs bestrichene Backbleche und backe sie in mäßiger Hitze schön gelblich.

Eiweißschnitten

8 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und etwas Vanillenzucker werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund leicht gerührter Butter schnell untereinander gerührt. Dann füllt man die Masse in Kapseln, die mit Butter bestrichen und mit Weizenmehl bestreut wurden, backt sie und schneidet sie beim Gebrauch in Schnitten.

Gefüllte Krapfen

Mache von 4 Eigelb, 4 Eßlöffeln Wein, 1 Tasse süßem Rahm, einer Prise Salz und Mehl einen Teig, welle ihn mit 1 Pfund Butter nach Art des Butterteiges aus, stich runde, kleine Küchlein aus, fülle auf jedes 1 Kaffeelöffel Eingemachtes, mit etwas geriebenen Mandeln bestreut, bestreiche das Küchlein ringsherum mit Ei, überschlage den Teig, setze die Krapfen auf ein bestrichenes Blech, bestreiche sie mit Ei und gestoßenem Zucker und backe sie in guter Hitze.

Mandelkrapfen

Aus dem eben beschriebenen Teig werden runde Küchlein ausgestochen und mit folgender Masse gefüllt: Rühre 125 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone mit 2 Eigelb und dem Schnee von 1 Eiweiß an. Hierauf werden die Krapfen wie die vorigen gebacken.

Englische Schnitten

Rühre 1 Pfund Butter recht schaumig, gib 1 Pfund gesiebten Zucker und 10 ganze Eier, 1 Pfund feines Mehl, 30 Gramm kandierte Orangenschalen, $\frac{1}{4}$ Pfund grob gestoßene Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen dazu, menge alles gehörig untereinander, bestreiche ein Backblech mit Butter, streiche die Masse schön gleich darauf, backe sie in mäßiger Hitze und schneide sie nachher in dünne Scheiben, die man mit gestoßenem Zucker überstreut und mit der glühenden Schaufel glasiert. Man gibt sie zum Tee.

Wespennester

$\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte Mandeln werden länglich geschnitten, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit einem Eßlöffel voll Wasser in einer Pfanne zum Kochen gebracht; in diesem Sirup werden die Mandeln gelbbraun geröstet. Hierauf schlägt man von 4 Eiweiß Schnee, rührt langsam 180 Gramm Zucker und 150 Gramm geriebene Schokolade, eine Messerspitze Vanille, sowie die Mandeln dazu, setzt die Masse in kleinen Häufchen mit einem Löffel auf ein bestrichenes Blech und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Mandelringe

$\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene Mandeln stößt man mit ein wenig Rosenwasser fein, schlägt dann 2 Eiweiß zu Schnee, nimmt 90 Gramm Zucker, die

Hälfte Mandeln und die Hälfte Schnee, stößt dies durch und verfährt mit der anderen Hälfte ebenso. Wenn sich der Teig wirken läßt und zusammen hält, ist er fertig, wenn dies nicht der Fall ist, so hilft man mit etwas Eiweiß nach. Dann nimmt man den Teig auf ein mit Zucker besätes Blech, formt kleine Ringe darauf, setzt sie auf Oblaten und backt sie in einem kühlen Ofen gelblich. Sie lassen sich lange Zeit aufheben.

Schokoladenbrot

$\frac{1}{4}$ Pfund leicht gerührte Butter wird auf dem Backbrett mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Pfund feinem Mehl, etwas gestoßener Vanille und 2 Täfelchen geriebener Schokolade untereinander gemengt und davon mit 2 ganzen Eiern und 3 Eigelb ein Teig gewirkt, den man eine Zeitlang ruhen läßt. Dann wellt man ihn zwei Messerrücken dick aus, sticht mit einem Trinkglas kleine Küchlein davon aus, backt sie in kühlem Ofen gar, nimmt sie heraus, läßt sie erkalten und glasiert sie mit Schokolade.

Schokoladenbrötchen

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 4 Eigelb und dem Schnee von 4 Eiweiß schaumig gerührt. Dann mengt man 95 Gramm Schokolade (am besten Puderschokolade) sowie $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl darunter, verrührt dies gut, setzt aus dieser Masse kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech, und backt sie erst, nachdem man sie einige Stunden abtrocknen ließ.

Kleienbrötchen

Nimm auf das Backbrett $2\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $1\frac{1}{2}$ Pfund leicht gerührte Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund gemahlene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas Zimt, schaffe es untereinander, welle den Teig so dick aus wie zwei Messerrücken, stich ihn mit einer talergroßen Ausstechform aus, lege die Brötchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreiche sie mit Ei, streue Zucker und gewiegte Mandeln darauf und backe die Brötchen bei guter Hitze.

Merinken

Schlage 8 Eiweiß zu steifem Schnee, menge $\frac{3}{4}$ Pfund staubfeinen Zucker darunter und setze auf reines Papier mit einem Eßlöffel Häufchen in der Größe eines halben Eies zwei Finger breit auseinander, bestäube sie mit gesiebttem Zucker und lasse sie ein wenig stehen, bis der obere Zucker geschmolzen ist und sich glänzend zeigt. Dann schiebe die Papierbogen auf ein Blech, stelle sie darauf in einen Ofen mit ungefähr 46 Grad Wärme und lasse sie etwa 1 Stunde darin. Wenn sie eine schöne, glänzende, semmelgelbe Farbe haben, nimmt man das Weiche innen mit einem Kaffeelöffel heraus und läßt sie im Ofen oder in einem Wärmkasten recht knusperig austrocknen. Beim Gebrauch füllt man die Schalen mit Schlagrahm und klappt immer zwei zusammen, so daß es runde Bälle gibt. Man kann sie auch mit eingemachten Aprikosen, Marmelade oder Gefrorenem füllen.

Mandelschäumchen

Man schält $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, schneidet sie fein länglich und trocknet sie auf einem Blech; dann schlägt man 8 Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, die fein abgeriebene Schale einer Zitrone und die Mandeln damit, setzt auf Oblaten Häufchen in der Größe einer welschen Nuß zwei Finger breit auseinander, läßt sie bei ganz gelinder Hitze 3 Stunden lang trocknen, schneidet sie dann von den Oblaten los und serviert sie.

Kringel

Nimm auf das Backbrett 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 4 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und 4 Eigelb. Verschaffe dies zu einem glatten Teig, forme kleine Ringe daraus, bestreiche sie mit Eiweiß, streue feinblättrig geschnittene Mandeln, Zucker und Zimt darauf, setze sie auf ein bestrichenes Blech und backe sie in gut geheiztem Ofen.

Vanillenschäumchen

Schlage 6 Eiweiß zu recht steifem Schnee, mische 1 Pfund gesiebten Zucker, den Saft einer Zitrone und etwas Vanillenzucker darunter, setze von dieser Masse kleine Häufchen auf ein mit Zucker bestreutes Papier, lasse sie trocknen und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Schokoladenschäumchen

Man schlägt 3 Eiweiß zu steifem Schnee und rührt sie mit dem Saft einer Zitrone und 1 Pfund fein gestoßenem Zucker zu einer recht steifen Masse, worunter man $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Vanillenschokolade rührt. Nun wird es auf dem Nudelbrette messerrückendick ausgewellt und mit Formen ausgestochen; das Ausgestochene setzt man auf ein gut bestrichenes Blech und trocknet die Schäumchen so lange, bis sie oben eine Rinde haben, worauf man sie in nicht zu heißem Ofen backt.

Schaumkonfekt

Nimm 12 Eiweiß und schlage sie zu steifem Schnee, ziehe 1 Pfund Zucker darunter und färbe die Hälfte davon mit Cochenille rot, setze mit der Konfektspritze auf Papier Ringe, Schnecken und dergleichen, unten von der weißen Masse und auf diese von der roten Masse, oder auch jedes für sich allein, übersäe sie mit Streuzucker und geschälten, gehackten Pistazien, lasse sie auf einem Blech in einem kühlen Ofen backen und mache sie nachher vom Papier los.

Zitronenbrot

Schlage von 2 Eiweiß einen steifen Schnee, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker darunter, gib die fein abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone mit 45 Gramm feinem Mehl dazu, setze davon auf ein mit Oblaten belegtes Blech kleine Häufchen, lasse sie in einem kühlen Ofen abtrocknen und backen.

Belgrader Brot

Rühre 2 Eigelb und 2 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker recht schaumig, gib $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene, gewürfelte, im Backofen gelb geröstete Mandeln, eine Messerspitze Zimt, Nelken und $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl dazu, wirke dies zusammen, setze auf ein mit Butter bestrichenes Backblech längliche Brötchen auf und backe sie in mäßiger Hitze.

Mandelhäufchen

Rühre 1 Pfund Zucker mit dem steifen Schnee von 8 Eiweiß dick, röste 625 Gramm rohe, länglich geschnittene Mandeln mit ein wenig Zucker, rühre sie mit etwas Zimt in die Masse ein, setze davon Häufchen auf ein bestrichenes Blech und backe sie in mäßiger Hitze.

Mandelbogen

Schlage das Weiße von 8 Eiern zu steifem Schnee, gib $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, die fein abgeriebene Schale einer Zitrone mit $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Mehl dazu, streiche die Masse messerrückendick in ein mit Butter bestrichenes Backblech und backe sie in guter Hitze hellgelb. Sobald sie aus dem Ofen kommt, schneide zwei Finger breite Streifen davon ab und winde sie um ein rundes, glattes Holz.

Eisbogen

Schlage 4 Eiweiß zu Schnee, rühre ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker recht glatt, füge 6 Löffel Mehl und die abgeriebene Schale einer Zitrone darunter, streiche die Masse auf längliche Oblatenstreifen, belege sie mit zerschnittenen Pomeranzenschalen und backe sie schnell auf einem Bleche. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie rasch abgezogen und um ein Weisholz gewunden.

Butterteigbrezeln

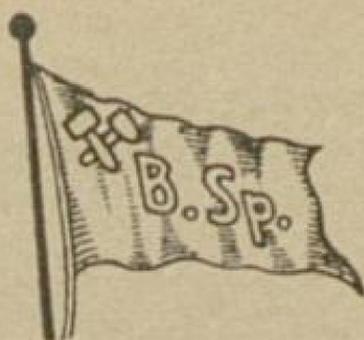
Rolle Butterteig federkiel dick aus und stich mit einem Brezelausstecher kleine Brezeln aus, lege sie auf ein Backblech und backe sie schön gelb, schlage 2 Eiweiß zu steifem Schnee, bestreiche die Brezeln damit, streue länglich fein geschnittene Mandeln und gesiebten Zucker darauf, bestreiche sie mit einigen Tropfen frischem Wasser und backe sie schön gelb.

Butterblumen

Nimm auf das Backbrett 1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter, 10 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone, mache davon einen guten Teig, welle ihn federkiel dick aus und stich mit einem Ausstecher Blumen aus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreiche sie mit Eiern, streue Zucker, Zimt und geschälte, gehackte Mandeln darauf und backe sie schön gelb.

Jägerschnitten

Nimm 20 Eier in eine Schüssel und rühre mit diesen 1 Pfund staubfeinen Zucker recht schaumig; dann gib $\frac{1}{2}$ Pfund abgeschälte, länglich ge-



Wichtig für jede Hausfrau!

Für eine sparsame Wirtschaftsführung ist die Verwendung nicht nur billiger, sondern erprobter Brennstoff-Sorten mit höchstem Heizwert von außerordentlicher Bedeutung.

Durch unsere jahrzehntelange Erfahrung im Heizungswesen sind wir in der Lage, unserer verehrlichen Kundschaft in dieser Beziehung wesentliche Vorteile bieten zu können.

Alle Sorten

Kohlen

für Herd- und Ofenfeuerung

Unionbriketts

Zentral-Heizungs-Koks

in jeder gewünschten Körnung

Grudekoks

Holzkohlen

Brennholz

erhalten Sie bei uns in jeder gewünschten Menge zum billigsten Tagespreise prompt und zuverlässig frei Keller geliefert.

Bernhard Specht

Kohlen-Kommandit-Gesellschaft

Büro: Wilhelmstraße Nr. 15

Telephon Nr. 4101 und 4839

Hauptlager mit Gleisanschluß: Güterhallenstraße Nr. 11 und 13

Stadtlager für Selbstabholer: Kronenstraße Nr. 9 und 9a

Käsehaus „Illertal“

Joh. Georg Holderied Nachfolger
Inhaber L. Obermeier

Käse- und Butter-Spezialgeschäft

empfiehlt

für Küche und Tafel

In- und Auslandskäse

in reicher Auswahl

sowie

feinste Molkerei-Butter

Schweineschmalz

Palmin / Wizona

Rahma

Schusterstraße 10/12

geschnittene, im Ofen gedörrte Mandeln, 1 Pfund Mehl, 1 Kaffeelöffel Anis und die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone dazu, fülle die Masse in Anisbrotkapseln, backe sie in mäßiger Hitze, schneide sie dann in Scheiben, lege sie auf ein Backblech und röste sie im Ofen.

Langes Pomeranzenbrot

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker rührt man mit 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb so lange, bis die Masse dick ist, was etwa $\frac{1}{2}$ Stunde dauert. Dann mengt man 30 Gramm gewiegtes Zitronat und 30 Gramm ebenfalls gewiegte Pomeranzenschale darunter, rührt 280 Gramm Mehl hinein, formt hieraus fingergroße Stückchen auf dem Nudelbrett, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech, macht mit dem Messer kleine schräge Schnittchen darüber und backt sie langsam.

Rundes Pomeranzenbrot

Rühre 5 Eier mit 1 Pfund Zucker schaumig, vermenge 60 Gramm fein geschnittene Pomeranzenschalen und 1 Pfund feines Mehl damit, lasse die Masse 1 Stunde stehen, dann bestreibe Backbleche mit Butter, setze mit einem Eßlöffel runde Häufchen von der Masse darauf, bestreue mit Zucker und backe sie in mäßiger Hitze lichtgelb.

Hobelspäne

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund ungeschälte, fein gestoßene Mandeln, 90 Gramm gestoßenen Zucker, 15 Gramm gestoßene Nelken, eine halbe, fein zerriebene Muskatnuß und 7 Gramm Zimt in eine Schüssel, rührt dies mit Rosen- oder Zimtwasser an, daß es eine Masse zum Aufstreichen gibt, dann schneidet man von Oblaten schmale Streifen, streicht von der Masse darauf, rollt sie über ein Holz in der Dicke eines Daumens, so daß die bestrichene Seite außen ist, legt sie auf weißes, mit Butter bestrichenes Papier und backt sie in einem kühlen Ofen.

Mazurki

Man nimmt zu diesem vorzüglichen Gebäck folgende Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund süße und einige bittere Mandeln, 1 Pfund Datteln, $\frac{1}{2}$ Pfund feinsten Puderzucker, $\frac{1}{4}$ Stange Vanille, 6 Eiweiß und den Saft von einer halben Zitrone.

Die Mandeln schneidet man, nachdem sie zuvor gebrüht, abgeschält und getrocknet wurden, in Streifen, ebenso die entkernten Datteln. Die Vanille wird in kleine Stückchen geschnitten, mit einem Stück Zucker im Mörser fein gestoßen und durch ein Haarsieb zu den Mandeln getan. Nun schlägt man das Eiweiß zu festem Schnee, gibt Mandeln, Datteln, Zitronensaft und Zucker dazu und mischt alles gehörig untereinander; besonders achte man darauf, daß die Datteln nicht aneinander hängen. Von Backoblaten schneide man 5 Zentimeter große Stücke im Quadrat, lege sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und gebe auf jede Oblate mit einem Tee-

Löffel ein Häufchen von dem Teig. Die Mazurkis werden bei gelinder Hitze nur hellgelb gebacken; nach dem Erkalten bricht man die Oblaten rings um den Teig ab.

Man kann zu diesem Gebäck auch eine billige Sorte von Datteln nehmen, dann müssen aber die Datteln vor ihrer Verwendung gewaschen werden.

Pfeffernüsse

Nimm in eine Schüssel 4 ganze Eier und rühre damit 1 Pfund Zucker schaumig, gib eine Messerspiße Zimt und Nelken, 30 Gramm fein geschnittenes Zitronat und 1 Pfund feines Mehl dazu, nimm die Masse auf das mit Mehl besäte Backbrett, forme kleine Kügelchen davon oder welle die Masse und stich mit einem Ausstecher kleine Blättchen aus, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl besätes Blech und backe sie in mäßiger Hitze.

Springerlein

Zu diesem Backwerk müssen Mehl und Zucker einige Tage vor dem Backen ins warme Zimmer gestellt werden, damit sie gut austrocknen. 1 Pfund gesiebter Zucker wird mit 4 Eiern eine Stunde lang gerührt, die Schale einer Zitrone abgerieben und mit 1 Pfund gesiebttem Mehl, und mit einer gehäuften Messerspiße voll gereinigter Pottasche in den Zucker gemengt. Dann läßt man den Teig 1 bis 2 Stunden an kühlem Orte ruhen. Ein Stück davon nimmt man auf das Nudelbrett, wellt es drei Messerrücken dick aus, bindet etwas Mehl in ein feines Tüchlein, bestäubt damit die Formen, legt das Gewellte darauf, drückt es leicht mit den Fingern, daß die Figur auf den Teig kommt, nimmt die ausgedrückten Stückchen behutsam weg und schneidet sie aus. Der Teigabfall wird immer wieder mit frischem Teig vermengt und ausgewellt. Die Bleche werden mit Butter bestrichen, etwas rein ausgelesener Anis darauf gestreut und die Springerlein darauf gelegt. Man läßt sie nun über Nacht in einem nicht zu warmen Zimmer stehen und backt sie dann in mäßiger Hitze.

Milchspringerlein

Rühre 1 Pfund Zucker, 5 Gramm Hirschhornsalz, $\frac{1}{4}$ Liter laue Milch gut durcheinander und stelle es eine Stunde an einen kühlen Ort. Mische hernach etwas Vanillenzucker und $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl darunter, stelle den Teig wieder eine Stunde lang kalt und verfähre im übrigen wie bei dem Rezept „Springerlein“.

Wasserspringerlein

$\frac{3}{8}$ Liter laues Wasser wird an 2 Pfund und 60 Gramm Zucker gegossen und eine Weile umgerührt; dann werden 15 Gramm fein gestoßenes Hirschhornsalz, das Gelbe einer Zitrone und etwas Safran darunter gemengt und dies, damit sich das Salz gut auflöst, etwa eine halbe Stunde stehen gelassen. Nun rührt man 3 Pfund Mehl darunter und verfährt im übrigen wie oben.

Gewürzsnitten

Rühre 12 Eier mit 1 Pfund Zucker recht schaumig, gib $\frac{1}{2}$ Pfund roh gestoßene Mandeln, 15 Gramm gestoßene Nelken, 15 Gramm gestoßenen Zimt und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl dazu, fülle diese Masse in gut mit Butter bestrichene Anisbrotformen, backe sie bei guter Hitze, schneide sie in Scheiben wie das Anisbrot und röste sie im Ofen schön gelblich.

Biskuits

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 8 Eigelb eine halbe Stunde gerührt, der Schnee von 8 Eiweiß, Saft und Schale einer Zitrone noch eine halbe Stunde damit gerührt, 180 Gramm gesiebtes Stärkemehl darunter gemischt, in bestrichene und mit Weckmehl bestreute Förmchen gefüllt und gebacken.

Zimfsterne

Rühre 8 Eiweiß mit 1 Pfund Zucker recht schaumig, gib 15 Gramm fein gestoßenen Zimt, 1 Pfund roh gemahlene Mandeln, Zitronensaft und 2 Eßlöffel Kakao dazu, vermenge dies gut miteinander und stelle die Masse über Nacht in den Keller. Nimm sie den anderen Tag auf das Backbrett, welle sie mit Zucker und ein wenig Mehl halbfingerdick, stich mit dem Sternmödelchen, das man in gestoßenem Zucker taucht, Formen aus, lege sie auf die mit Butter bestrichene Backbleche, lasse die Sterne eine Stunde trocknen, überziehe sie mit Vanilleneis wie die Haselnußbrötchen und backe sie in kühlem Ofen.

Blinde Zimfsterne

125 Gramm leicht gerührte Butter wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, drei Eiern, 8 Gramm Zimt, etwas Pottasche und 400 Gramm Mehl vermengt. Nun nimmt man die Masse auf das Backbrett, verarbeitet sie gut, wellt sie aus und verfäbrt im übrigen wie im vorigen Rezept.

Zitronenzeltchen

Rühre 90 Gramm gesiebten Zucker mit 1 Eiweiß schaumig, gib die fein abgeriebene Schale von 2 Zitronen dazu, setze hiervon kleine Häufchen auf Oblaten und lasse sie im Ofen trocknen.

Leichte Kapselbiskuits

Das Weiße von 8—12 Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen, das Gelbe mit 190 Gramm fein gestoßenem Zucker damit vermischt und dies bei geringer Hitze geschlagen, bis es lauwarm ist; dann vom Feuer weggebracht und fortgeschlagen, bis es erkaltet ist; gib nun 160 Gramm feines Mehl darunter, verfertige Papierkapseln in der Größe eines Kartenblattes, fülle die Masse hinein, backe sie ganz langsam gar und entferne, wenn die Biskuits fertig sind, die Papiere.

Biskuits à la Vanille

Stoße 1 Pfund Zucker mit einer Stange Vanille fein und siebe es durch, schlage das Weiße von 8 Eiern zu steifem Schnee, gib das Gelbe von

den 8 Eiern und den Zucker dazu und schlage es darunter, bis es eine recht schaumige Masse ist, rühre 190 Gramm feines Mehl hinein und setze von dieser Masse runde, eine halbe Nuß große Häufchen auf Papier, bestreue sie leicht mit gestoßenem Zucker und backe sie bei gelinder Hitze.

Haller Schnitten

Wäge 10 Eier, nimm das gleiche Gewicht an Zucker und ebensoviel Mehl. Rühre die Eier mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang, gib 125 Gramm Sultaninen, ebensoviel grob geschnittene Haselnüsse und etwas Vanillenzucker dazu und rühre das Mehl leicht darunter. Fülle die Masse in Kapseln ein, backe sie; schneide sie, nachdem sie erkaltet ist, in Schnitten wie das Anisbrot, lege sie auf ein Blech und röste sie schön gelb.

Makronen

Stoße $\frac{3}{4}$ Pfund abgezogene, süße und $\frac{1}{4}$ Pfund bittere Mandeln und rühre sie mit 6 Eiweiß, 1 Pfund Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone gut durcheinander, forme mit 2 Teelöffeln längliche Makronen, setze sie auf ein mit Papier belegtes Blech und backe sie bei mäßiger Hitze hellbraun.

Bittere Makronen

Ziehe 1 Pfund süße und $\frac{1}{2}$ Pfund bittere Mandeln ab, reibe sie und rühre sie mit dem Weißen von 8—10 Eiern und 2—2 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, bis die Masse wie ein dicker Brei wird; sollte sie noch zu dick sein, so schlägt man noch etwas Eiweiß dazu, rührt es darunter, formt Makronen und backt sie in mäßiger Hitze.

Schokoladenmakronen

Rühre 3 große oder 4 kleine, zu Schnee geschlagene Eiweiß mit dem Saft einer halben Zitrone und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker schaumig, rühre dies mit der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone und 60 Gramm geriebener Schokolade noch eine Zeitlang, menge $\frac{1}{2}$ Pfund fein gewiegte Mandeln darunter und setze davon Makronen auf die in den vorhergehenden Rezepten angegebene Weise auf. — Man kann die Makronen auch glasieren, wozu man etwas von der Masse, ehe Schokolade und Mandeln hinein kommen, zurückbehalten und verwenden kann.

Bestreute Makronen

Man stößt 1 Pfund auserlesene, vom Staube befreite, rohe Mandeln mit etwas Eiweiß recht fein und rührt sie mit $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und etwas Zimt zu einer dicklichen Masse, setzt davon runde Häufchen auf Papier auf, bestreut sie mit Hagelzucker und backt sie bei mäßiger Hitze.

Vanillenmakronen

Hierzu nimmt man 1 Pfund und 60 Gramm Zucker, 470 Gramm geschälte, süße und 30 Gramm bittere, gewiegte Mandeln, 60 Gramm Vanillenzucker und den Schnee von 8 Eiweiß. Den Schnee bringt man über

schwaches Feuer und kocht ihn mit den Mandeln unter stetem Umrühren ein wenig auf, läßt alles mit dem Zucker zusammen noch etwas kochen, setzt dann aus der heißen Masse sofort Makronen auf die in den vorigen Rezepten angegebene Weise auf Oblaten und backt sie schön gelb.

Haselnußmakronen

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 4 Eiweiß kurze Zeit gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte, geriebene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Haselnußkerne, sowie der Saft und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone daruntergemengt, runde Häufchen davon werden auf Oblaten gesetzt und bei schwacher Hitze gebacken.

Geröstete Mandeln

Man nimmt 1 Pfund gleich große, schön ausgelesene Mandeln und reibt sie mit einem Tuch ab. Dann wird 1 Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser und 8 Gramm feinem Zimt bis zum Flug gekocht, worauf die Mandeln darin geröstet werden, bis sie recht trocken sind. Man nimmt sie vom Feuer, bis sie Glanz bekommen, schüttet sie sofort auf ein Blech, zupft sie auseinander und läßt sie kalt werden.

Rot geröstete Mandeln werden ebenso gemacht, nur kocht man in dem Zucker etwas spanischen Flor aus.

Weißer Oblaten

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, 1 Löffel weißen Wein und 1 Ei. Die Butter wird mit etwas Wasser geschmolzen und das Mehl nebst dem übrigen damit recht glatt angerührt, das Oblateneisen mit Butter bestrichen, ein Löffel von der Masse darein gefüllt und langsam recht dünn gebacken. Sie dürfen nicht braun und unansehnlich werden.

Grüne Oblaten

Man nimmt eine Handvoll jungen Spinat, wäscht und stößt ihn recht fein, preßt durch eine Serviette den Saft heraus, läßt ihn in einem Geschirr gerinnen, schüttet ihn auf ein Sieb, läßt den Saft ablaufen, vermischt ihn mit der in dem vorigen Rezept beschriebenen Masse und verfährt in gleicher Weise wie oben. Diese Oblaten können als Garnituren zu Bäckereien und dergleichen gut gebraucht werden.

Zuckerbrot

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker und rühre ihn mit 8 Eigelb schaumig, gib 1 Löffel Kirschegeist und ein wenig Rosenwasser dazu und vermische damit $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, fülle die Masse in Papierkapseln oder setze davon durch einen Trichter länglich runde Brötchen auf Papier und backe sie langsam.

Himbeerbrötchen

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 2 großen Eiern schaumig, menge 2 Eßlöffel eingemachte Himbeeren und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl darunter, setze davon

kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech und backe die Brötchen in mäßiger Hitze.

Sultaninen-Brötchen

Rühre 1 Pfund Zucker mit 6 Eiern schaumig, gib 200 Gramm Sultaninen, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und 1 Pfund Mehl darunter, setze von dieser Masse runde Häufchen auf ein bestrichenes Blech und backe sie in mäßiger Hitze. — Sie können schon am Vorabend aufgesetzt werden.

Schokoladenmuscheln (Bärentaschen)

Rühre den Schnee von 4 Eiweiß mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, bis er steif ist. Dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte, gemahlene Mandeln, 7 Gramm Zimt und 60 Gramm Schokolade dazu. Man wellt ein Stückchen Teig aus, drückt es in eine mit Zucker bestreute Muschelform, schneidet das Ausgedrückte mit einem Messer aus, setzt es auf ein bestrichenes Blech und führt so fort, bis aller Teig verbraucht ist. Nun werden die Muscheln eine Stunde getrocknet und dann gebacken.

Honigbrötchen

4 ganze Eier und 1 Eigelb werden mit einer Messerspitze Natron und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker schaumig gerührt, 2 Eßlöffel Honig und 1 Pfund Mehl in die Masse gemengt, auf das Backbrett genommen, $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick ausgewellt, rund ausgestochen und gebacken.

Moden

Rühre 6 Eier mit 1 Pfund Zucker schaumig, gib die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone, 1 Messerspitze Pottasche und $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl in die Masse, setze runde Häufchen davon auf ein bestrichenes Blech und backe die Küchlein.

Schokoladenmoden

1 Pfund ungeschälte, feingestoßene Mandeln, 1 Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Schokolade, 8 zu Schnee geschlagene Eiweiß werden zuerst mit dem Zucker ungefähr 20 Minuten gerührt, dann kommen die Schokolade, der Saft einer halben Zitrone und zuletzt die Mandeln hinein. Die Moden werden mit einem Löffel auf ein mit Speck bestrichenes Blech gesetzt und gebacken.

Topfenkipfel

$\frac{1}{2}$ Pfund Knollenkäse (Klumpen- oder Bauernkäse), $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund leicht gerührte Butter und etwas Salz werden gut verrührt, auf das Nudelbrett genommen, ziemlich dünn ausgewellt, in Viereckchen geschnitten, ein klein wenig Eingemachtes eingelegt, der Teig übergeschlagen, mit Ei bestrichen, bei guter Hitze gebacken und noch heiß mit Zucker bestreut.

Teebrot

$1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund unabgezogene geriebene Mandeln, $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund Butter, fein geschnitten, und 2 ganze Eier werden

gut zusammengemengt, auf dem mit Mehl bestäubten Backbrett mit dem Messer gehackt, dann geknetet und mit einer Form ausgestochen. Nachdem man das Ausgestochene auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt hat, bestreicht man es mit Ei, bestreut es mit Zucker und backt die Brötchen in heißem Ofen.

Frankfurter Brenten

1 Pfund Mandeln werden geschält und fein gerieben. Dann läßt man 1 Pfund gestoßenen Zucker in etwas Rosenwasser in einer Kasserolle verkochen und röstet darin die Mandeln auf schwachem Feuer so lange, bis sich die Masse trocken anfühlt und von der Pfanne löst. Man nimmt diese Arbeit am besten abends vor, drückt hernach die geröstete Masse in eine mit Zucker ausgestreute Schüssel und läßt sie über Nacht, mit einem Tuche bedeckt, an einem trockenen, kühlen Ort stehen. Den anderen Tag verarbeitet man die Masse mit einem Eiweiß und 60 Gramm Mehl und wellt sie $\frac{1}{2}$ Zentimeter stark aus. Nun wird das ausgewellte Stück in Holzformen gedrückt oder mit einem Ausstecherförmchen ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gesetzt, über Nacht oder wenigstens einige Stunden an einem trockenen Orte aufbewahrt, damit die Brötchen abtrocknen, und bei schwacher Hitze gebacken.

Glasirte Mandelspäne

Man stößt 1 Pfund abgezogene Mandeln mit Zitronensaft recht fein, doch nicht zu naß, gibt $\frac{3}{4}$ Pfund gesiebten Zucker und etwas ganz fein gehackte Orangenschalen dazu, rührt es mit Eiweiß zu einer Masse, die man aufstreichen kann, streicht sie auf Oblaten, schneidet Streifen davon ab und backt sie auf runden Hölzern bei gelinder Hitze hellgelb.

Zuckerkonfekt

Röste 1 Pfund Mehl auf Papier im Ofen oder in einer Kasserolle unter beständigem Rühren hellgelb und lasse es kalt werden, dann rühre 8 Eier mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker recht schaumig, gib das geröstete Mehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas gestoßenen Zimt dazu, rühre es gut durcheinander, backe die Masse in mit Butter bestrichenen Blech- oder Papierkapseln, schneide sie dann in Streifen und röste sie auf beiden Seiten gelb.

Quittenbrot

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Quittenmark in eine Schüssel, schlage 1 Eiweiß dazu und rühre es eine halbe Stunde lang, gib dann 4 Löffel geläuterten Zucker, wenn er noch warm ist, dazu, schlage noch 1 Eiweiß und $\frac{3}{4}$ Pfund zum Flug gekochten Zucker (siehe Einkochen des Zuckers) dazu, rühre es recht schaumig und fülle es in kleine Papierkapseln, setze diese auf ein Blech dicht nebeneinander, tu sie in einen warmen Backofen und lasse sie drei Stunden stehen. Dann setze sie in den gewöhnlichen Trockenofen und, wenn sie gehörig getrocknet sind, verwahre sie bis zum Gebrauch. Sie werden gerne

weich, deshalb müssen sie immer an einem trockenen Orte aufbewahrt werden.

Nußstangen

90 Gramm Nußkerne und ebensoviel rohe Mandeln werden mit zwei Eiweiß fein gerieben, 35 Gramm Zucker und etwas Vanille damit verarbeitet, auf Oblaten gestrichen, mit geschnittenen, abgeschälten Mandeln bestreut, in lange Streifen geschnitten und langsam gebacken.

Nußbrötchen

Man schlage von 9 Eiweiß einen steifen Schnee und rühre ihn mit Zitronensaft und 1 Pfund Zucker, sowie etwas Vanillenzucker eine halbe Stunde lang. Von dieser Masse behalte man einen kleinen Teil zum Glasieren des Backwerks zurück, vermenge die Masse mit 1 Pfund geriebenen Nüssen (mit der Schale gewogen) und $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Grießmehl und lasse sie über Nacht stehen. Den folgenden Tag setzt man kleine Häufchen davon auf ein bestrichenes Blech, drückt oben mit dem Finger eine kleine Vertiefung ein, in die man nun etwas von dem Eis und einem halben Nußkern setzt (zu dieser Verzierung bedarf man 30 Nüsse). Die Brötchen werden in gelinder Hitze gebacken.

Sultansbrötchen

Nimm gestoßenen Zucker im Gewicht von 8 Eiern und Mehl im Gewicht von 4 Eiern; die 12 Eier werden in eine Schüssel geschlagen, der Zucker dazu getan und ein Weilchen gerührt, dann kommt das Mehl mit der fein abgeriebenen Schale einer Zitrone dazu, alles wird noch eine kurze Zeit zusammen gerührt, die Masse in runde Häufchen auf Papier gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Tiroler Brot

250 Gramm feingestößene Mandeln werden mit 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 2 Kaffeelöffeln gestoßenem Anis, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 4 Eidottern, einem Glase Wein und 250 Gramm Mehl zu einem Teig zusammengewirkt, den man zwei Messerrücken dick auswellt, in Dreiecke schneidet, mit Ei bestreicht, mit Zucker und Zimt bestreut und bei mäßiger Hitze backt.

Schweizerbäken

Rühre 1 Pfund Zucker mit 4 ganzen Eiern und 4 Eigelb schaumig. Dann werden $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte, geschnittene und in etwas Zucker geröstete Mandeln, 7 Gramm Zimt und die feingewiegte Schale einer Zitrone zugerührt, zuletzt 1 Pfund Mehl daruntergemengt, Häufchen davon auf ein bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und gebacken.

Basler Leckerli

Koche 4 Pfund Honig mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf, schäume ihn ab und schütte ihn in eine Schüssel, gib $\frac{3}{4}$ Pfund feingeschnittene Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund

Zitronat und Pomeranzenschalen, $\frac{1}{8}$ Liter Kirschegeist, 60 Gramm gestoßenen Zimt, 15 Gramm Nelken, 45 Gramm gereinigte Pottasche, 7 Gramm Hirschhornsalz und $5\frac{1}{2}$ Pfund Mehl dazu, wirke es zu einer guten Masse, welle sie zwei Messerrücken dick aus, schneide sie in länglich viereckige Stückchen, setze sie auf bestrichene, mit Mehl besäte Bleche und backe sie in mäßiger Hitze.

Hausleckerle

Nimm in einen Topf stark $\frac{3}{4}$ Liter Honig und lasse ihn mit $1\frac{1}{2}$ Pfund gesiebttem Zucker einmal aufkochen, vermenge damit 30 Gramm gestoßenen Zimt, 15 Gramm Nelken, die feingewiegte Schale einer Zitrone und $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, mache Leckerle wie die vorigen und backe sie in mäßiger Hitze.

Zuckerschnecken

Auf $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl schneidet man 60 Gramm Butter und rührt es mit 6 Eiern, 7 Gramm Zimt, Nelken, 60 Gramm Zucker und mit der fein abgeriebenen Schale einer halben Zitrone zu einer leichten Masse, die man auf dem mit Mehl bestreuten Backbrett mit der Hand zu einer federkielartigen Rolle bearbeitet. Davon schneidet man je etwa 30 Zentimeter lange Stücke und formt sie zu Schnecken, die auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und in einem nicht allzu heißen Ofen gebacken werden.

Karamelierte Früchte

Man nimmt dazu bereits fertige Konfitüren, wie Kirschen, Aprikosen, Nüsse, Reineclauden, läßt davon den Zucker gut ablaufen, trocknet sie in einem Wärmkasten, steckt dann ein Stück an eine Spicknadel, taucht es in nicht zu heißen Karamel (siehe Einkochen des Zuckers), so daß die Frucht ganz dick davon überzogen wird, dreht sie so lange in der Luft herum, bis der Zucker eine harte Schale bildet, und legt diese Bonbons auf Papier. Die Arbeit muß schnell beendet werden, deshalb ist es gut, wenn mehrere Personen dabei behilflich sind.

Überzogene Kastanien (Maronen)

Nachdem man die Kastanien 10 bis 15 Minuten in einer Kaffeetrommel gebrannt hat, macht man die Schalen und die daranhängende Haut behutsam davon ab, taucht sie dann wie die oben beschriebenen Früchte in Karamel und richtet sie auf einem Dessertteller an.

Glasirte Nuß- und Haselnußkerne

Die Kerne werden wie die Früchte in Karamelsucker getaucht und wie diese getrocknet.

Gerstenzucker

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund Gerste mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser so lange, bis die Gerste aufspringt, seigt sie durch ein Tuch und setzt das Gerstenwasser mit

2 Pfund zerbröckeltem Zucker zum Feuer, klärt dies mit einem Eiweiß und seigt es nochmals durch ein Tuch. Das Durchgegossene kocht man bis zum sechsten Grad (siehe Einkochen des Zuckers) ein, gießt dann diesen Zucker auf eine mit Mandelöl bestrichene Marmorplatte, schneidet davon mit einem Messer halbfingerbreite Streifen ab und dreht sie mit den Fingern in verschiedene Windungen. Das muß schnell geschehen, solange die Masse sich noch drehen läßt.

Marzipanbackwerk

Mache einen Marzipanteig, der früher beschrieben wurde, und welle ihn zwei Messerrücken dick aus. Nun sticht man allerlei Figuren aus, legt sie auf Papierbogen, läßt sie in einem kühlen Backofen trocknen, überzieht sie mit gefärbtem Eis, setzt Tragantfiguren darauf, die man beim Konditor kauft, und läßt sie trocknen.

Man kann zu dem Teig statt Mandeln auch Pistazien oder Haselnußkerne nehmen.

Marzipan, gefüllt

Nachdem ein Marzipanteig (wie früher beschrieben) ausgewellt ist, wird er in Streifen und diese wieder in schräge Vierecke geschnitten, in kühlem Ofen getrocknet, dann mit Quittenmarmelade oder Hägenmark bestrichen und immer zwei Stücke aufeinandergelegt, worauf man die eine Hälfte mit weißer und die andere mit roter Glasur überzieht.

Schokoladenmarzipan

Man rührt in einen Marzipanteig $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Schokolade auf dem Feuer ein und verfährt im übrigen wie beim Marzipanbackwerk.

Kleine glasierte Marzipanfiguren

Nimm 1 Pfund Mandeln, worunter 30 Gramm bittere sein dürfen, und reibe sie mit Wasser recht fein, doch nicht zu naß, wirke 1 Pfund gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone hinein, tue diese Masse in einen Kessel und röste sie wie den früher beschriebenen Marzipanteig. Teile sie dann in Stücke, lasse sie kalt werden, wirke sie wieder zusammen, welle sie aus, stich mit einem Blechförmchen Herzen und beliebige Figuren aus und backe sie bei ganz gelinder Hitze hellgelb. Wenn sie fertig und erkaltet sind, überstreicht man sie mit Zuckerglasur und läßt sie trocknen. Man kann sie auch mit Früchten belegen und auf das Eis Streuzucker säen, oder man kann die Masse mit hölzernen Formen ausdrücken und trocknen lassen.

Schokoladenplätzchen

Reibe $\frac{1}{4}$ Pfund Schokolade auf dem Reibeisen fein, schmilz sie auf schwachen Kohlen, rühre sie mit etwas Vanillenessenz durch und forme daraus kleine Kugeln, ungefähr in der Größe weißer Bohnen, setze sie auf Papier und schiebe es, sobald es ganz besetzt ist, auf ein Blech, klopfe ein

wenig daran, damit die Kugeln etwas auseinander gehen, und lasse sie trocknen.

Pralinéés

$\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener Meliszucker wird 10 Minuten lang mit 1 Eiweiß gerührt, wobei man nach und nach so viel aromatische Flüssigkeit tropfenweise einträufelt, bis die Masse dickflüssig ist. Man verwendet Orangenblütenwasser, Vanillenessenz, Arrak, Erdbeer- oder Himbeersaft, Maraschino, Zitronensaft usw. Nachdem man Kugeln daraus geformt hat, läßt man sie einige Stunden auf einem Blech an der Luft trocknen. Nun bricht man etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Kuvertüreschokolade in kleine Stücke, bringt sie in einen kleinen irdenen Topf, den man an eine mäßig warme Stelle oder in ein Gefäß mit kochendem Wasser stellt, bis sich die Schokolade, in die kein Tropfen Wasser kommen darf, dünnflüssig aufgelöst hat. Nachdem sie gut umgerührt und etwas abgekühlt wurde, sodaß sie nur lau ist, wendet man die Zuckerkugeln jede einzeln mit zwei silbernen Gabeln schnell darin um, läßt sie abtropfen und auf einem mit Wachs bestrichenen Papier trocknen. Die Schokoladenmasse muß während des Glasierens immer die gleiche Temperatur haben.

Pralinéés anderer Art

Man läutert $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker bis zum leichten Flug (siehe Einkochen des Zuckers), gibt eine halbe, in Stückchen geschnittene Vanillentange hinein, sowie 4 Eßlöffel dicken, süßen Rahm, läßt beides unter Umrühren einigemal aufkochen und hernach erkalten, worauf man die Vanille entfernt und den Zucker so lange mit einem Holzspatel bearbeitet, bis er einen dicken Teig bildet, den man zu haselnußgroßen Kugeln formt, die, nachdem sie getrocknet sind, wie die vorigen glasiert werden.

Dattelnüsse

1 Pfund Nüsse werden vorsichtig eingeknackt, die Kernhäuser in zwei Hälften geteilt, 1 Pfund Datteln entsteint und ebenfalls halbiert. Nun rührt man eine Masse wie zu einer Pralinéefüllung an, die aus einem halben Eiweiß, ebensoviel Wasser — in einer Eierschale gemessen — und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, darunter auch etwas Vanillenzucker, besteht. (Das Eiweiß wird nicht zu Schnee geschlagen.) Von diesem kleinen Teig nimmt man ein klein wenig auf einen Teelöffel, bringt es in das Innere einer Dattelhälfte und drückt eine Nußkernhälfte hinein. Die Dattelnüsse können nach einigen Stunden verwendet werden.

Quittenpasten

5 bis 6 Quitten werden in Wasser halbweich und so lange gekocht, bis sie am Aufspringen sind, dann abgekühlt, geschält, und auf dem Reibeisen gerieben. Dann wird gerade so viel Zucker, als das Mark wiegt, in ein Glas Wasser geläutert und das Mark, Schale und Saft einer Zitrone

so lange darin gekocht, bis ein Tropfen davon, auf einen Teller gebracht, stehen bleibt. Nun wird es auf eine Porzellanplatte stark fingerhoch aufgestrichen, worauf man es einige Wochen trocknen läßt, dann in 1 Zentimeter breite und 30 Zentimeter lange Streifen schneidet, diese zu Brezeln formt, oder kleine Stückchen daraus macht, mit Hagelzucker bestreut, oder in zart gestoßenem Zuckerkandel umkehrt, noch einige Tage trocknen läßt und in Blechbüchsen aufbewahrt. — Will man die Pasten auf Weihnachten haben, so hebt man die rohen Quitten möglichst lange in frischem Zustande auf und kocht sie Ende November oder Anfang Dezember.

Biskuitlebkuchen

Rühre 20 Eier mit 2 Pfund Zucker recht schaumig, gib $\frac{1}{4}$ Pfund länglich geschnittenes Zitronat, $\frac{1}{4}$ Pfund Orangenschalen, die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone und 2 Pfund feines Mehl dazu, streiche die Masse etwas stärker als federkiel dick auf Oblaten und backe sie in mäßiger Hitze.

Weißer Lebkuchen

$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln wird am Abend vorher geschält, in Würfel geschnitten, und 50 Gramm Zitronat, 50 Gramm Pomeranzenschale fein gewiegt. Den anderen Tag rührt man 1 Pfund Zucker mit 5 Eiern etwa $\frac{1}{2}$ Stunde, dann werden die Mandeln, Zitronat und Pomeranzenschale, sowie Zimt und Nelken nach Geschmack, eingerührt und zuletzt 1 Pfund Mehl darunter gemengt. Nun nimmt man den Teig auf das Nudelbrett, verschafft ihn und legt ihn unter eine umgestürzte Schüssel. Hierauf wellt man ein Stückchen Teig, sticht mit einer Form Lebkuchen daraus, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech und backt sie bei gelinder Hitze.

Weißer Lebkuchen anderer Art

Nimm $1\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln, schneide jede in vier längliche Stücke und röste sie im Ofen gelb. Dann rühre $1\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker mit 15 Eigelb recht schaumig, schlage es auf dem Kohlenfeuer lauwarm und wieder kalt, nochmals lauwarm und wieder kalt, gib dann $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittenes Zitronat, $\frac{1}{4}$ Pfund Orangenschalen, 15 Gramm feinen, gestoßenen Zimt, einige gestoßene Nelken und Kardamomen daran, rühre 190 Gramm trockenes Mehl dazu, ziehe den von dem Weißen der Eier steif geschlagenen Schnee darunter, streiche die Masse kleinfingerdick auf viereckig geschnittene Oblaten, belege die Ecken mit Zitronat und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Elisenlebkuchen

Man vermenge 1 Pfund geschälte, geriebene Mandeln, 1 Pfund Zucker, den steifen Schnee von 11 Eiweiß, 90 Gramm gewiegtes Zitronat, 30 Gramm Mehl, 15 Gramm Zimt, etwas Nelken, die abgeriebene Schale

einer Zitrone und eine Messerspiße Natron. Diese Masse streicht man nun auf rund abgeschnittene Oblaten, backt die Lebkuchen und überzieht sie mit beliebiger Glasur.

Honiglebkuchen

Nimm in eine Schüssel 1 Pfund Zucker, 1 Pfund viereckig geschnittene Mandeln, die zuvor mit einer Handvoll Zucker geröstet wurden, 60 Gramm geschnittenes Zitronat und 60 Gramm Pomeranzenschalen, die fein gewiegte Schale und den Saft von zwei Zitronen, 1 Kelch Kirschegeist, 15 Gramm Pottasche, 30 Gramm Zimt und 5 Gramm Nelken. Lasse $2\frac{1}{2}$ Pfund Honig oder Kunsthonig in einer Pfanne heiß werden, schütte ihn an das Gewürz, rühre alles gut untereinander und menge $2\frac{1}{4}$ Pfund Mehl darunter. Dann wird der Teig auf dem Backbrett gewirkt, halbfingerdick ausgewellt, ausgestochen und auf ein bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech dicht nebeneinander gesetzt. Nachdem die Lebkuchen gebacken sind, werden sie, noch heiß, mit Zuckerwasser bestrichen und auseinander geschnitten. — Man macht den Lebkuchenteig am Abend vor dem Backen.

Honiglebkuchen mit Eier

Lasse $\frac{1}{2}$ Liter Honig, Sirup oder Kunsthonig mit 90 Gramm Zucker in einer Pfanne ein wenig kochen, hernach abkühlen und rühre so viel Mehl ein, daß der Teig wie ein dicker Spazenteig wird, streue etwas Mehl in eine Schüssel und lasse darin die Masse über Nacht stehen. Den anderen Tag rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 3 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde lang, gibt 15 Gramm Zimt, 7 Gramm Nelken, $\frac{1}{2}$ Pfund grob geschnittene, mit 1 Löffel Zucker zuvor geröstete und erkaltete Mandeln, etwas Muskatnuß, 60 Gramm Zitronat, 60 Gramm Pomeranzenschalen, beides fein geschnitten, die gewiegte Schale einer Zitrone, sowie etwas Pottasche hinein, mengt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl darunter, nimmt alles nebst dem Honigteig auf das Nudelbrett, wirkt es mit Mehl tüchtig durch und macht Lebkuchen wie die vorigen.

Lebkuchen geringerer Art

Mache $\frac{3}{4}$ Liter Honig, Sirup oder Kunsthonig in einer Schüssel heiß, gib 24 Gramm in Wasser aufgelöste Pottasche, ein paar Löffel Kirschegeist, 15 Gramm Zimt, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, die gewiegte Schale einer Zitrone und zuletzt $2\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl hinein, arbeite es schnell untereinander, nimm die Masse, nachdem sie etwas abgekühlt ist, auf das Backbrett, welle sie halbfingerdick aus und schneide Lebkuchen von beliebiger Größe davon, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl besätes Blech, bestreiche sie mit Milch, backe sie in mäßiger Hitze gar und bestreiche sie noch heiß mit Zuckerwasser.

Nürnberger Lebkuchen (Mandellebkuchen)

Schneide 1 Pfund geschälte Mandeln in kleine Würfelchen, röste sie auf einem Papier im Ofen bei mäßiger Hitze dunkelgelb, rühre 1 Pfund

Zucker mit 8 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde lang und dies hernach mit dem Schnee der 8 Eiweiß nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde. Nun rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittene Orangenschalen und ebensoviel Zitronat, Zimt nach Geschmack, 8 Gramm Nelken, 10 Stück pulverisierte Kardamomen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, einen halben Teelöffel weißen Pfeffer, etwas Muskatblüte, ein Pfund Mehl und die gerösteten Mandeln darunter und läßt die Masse über Nacht an einem kalten Orte stehen. Den anderen Tag mischt man eine Messerspitze Hirschhornsalz darunter, knetet den Teig kurz durch, streicht die Masse fingerdick auf länglich viereckig geschnittene Oblaten, belegt sie in der Mitte mit einem Scheibchen Zitronat und an den Ecken mit einer abgeschälten Mandel, bestäubt sie mit Puderzucker und backt sie in mittelmäßiger Hitze. — Man kann die Lebkuchen auch vor dem Backen mit $\frac{1}{4}$ Pfund geschälten, gehackten Pistazien bestreuen.

Zuckerlebkuchen

Rühre 1 Pfund Zucker mit 4 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht schaumig, gib 60 Gramm fein geschnittenes Zitronat, 60 Gramm Orangenschalen, 60 Gramm würfelig geschnittene Mandeln, 7 Gramm gestoßenen Zimt, 4 Gramm Nelken und 1 Pfund Mehl hinzu, rühre die Masse noch recht gut, streiche sie auf Oblaten, backe sie langsam gar, bestreiche sie dann mit einem Eis und lasse sie im Ofen trocknen.

Basler Lebkuchen

Nimm $\frac{1}{2}$ Liter Honig und koche ihn mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker auf, gib 30 Gramm feinen Zimt, 15 Gramm Nelken, 4 Gramm Muskatblüte, $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittene Mandeln, 60 Gramm geschnittenes Zitronat, 60 Gramm Orangenschalen, die fein abgeriebene Schale einer Zitrone und 4 Löffel angezündeten Kirschegeist hinzu, wirke 25 Gramm Mehl hinein und mache die Lebkuchen nach Belieben.

Bier-Stangen

200 Gramm Butter, 200 Gramm Mehl, 200 Gramm geriebene Kartoffeln und etwas Salz werden gut untereinandergemengt, ausgewellt und mit einer länglichen Form ausgestochen. Dann setzt man die Stängelchen auf ein Blech, bestreicht sie mit Eigelb, streut Kümmel und Salz darauf und backt sie im Ofen.

Käsestangen

Von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 100 Gramm Butter, 100 Gramm geriebenem Emmentaler Käse, 1 Ei, einem halben Löffel Backpulver, Salz und etwas Milch wird ein leicht ausgewellter Teig gemacht und gut durchgearbeitet. Dann wellt man ihn ziemlich dünn aus, schneidet 7—8 Zentimeter lange und $\frac{1}{2}$ Zentimeter breite Streifen ab, setzt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie schön hellbraun.