

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Glasuren zum Überziehen der Gebäcke

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Glasuren zum Überziehen der Gebäcke

Sie werden mit einem Pinsel recht glatt auf das fertige Backwerk gestrichen, das man dann 5 bis 8 Minuten zum Abtrocknen in einen kühlen Ofen stellt.

Glace royale (Weiße Zuckerglasur)

Feuchte $\frac{1}{2}$ Pfund fein gesiebten Raffinadezucker mit so viel Eiweiß an, daß er einen Teig bildet, rühre ihn eine halbe Stunde lang, gib einige Tropfen Zitronensaft dazu, streiche die Glasur auf und gib das damit glasierte Backwerk sogleich in den Ofen. Wenn die Glasur trocknet, ehe sie in den Ofen kommt, erhält sie keinen Glanz.

Punschglasur

1 Pfund Staubzucker wird mit dem Saft von 4 Zitronen eine Zeitlang gerührt und etwas Rum oder Arrak darunter gemengt; diese Glasur reicht zu einer großen Torte und eignet sich hauptsächlich zu Punschorten.

Wasserglasur

Fein gesiebter Zucker wird mit dem Saft einer Zitrone und einigen Löffeln Wasser so lange gerührt, bis er geschmolzen ist.

Eiweißglasur

Man bestreicht das Gebäck, ehe es in den Ofen kommt, oder wenn es halb gar gebacken ist, mit geschlagenem Eiweiß, streut recht viel gestoßenen Zucker darauf, besprengt ihn mit einem ins Wasser getauchten Pinsel und läßt das Ganze im Ofen glasieren. Wenn die Hitze oben zu stark ist, so bedeckt man, nachdem die Glasur oben trocken ist, das Gebäck mit Papier.

Glasur mit gekochtem Zucker

Zu einem Kuchen nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, den man zuvor mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zum leichten Flug gekocht hat, in eine Obertasse, stellt diese in heißes Wasser, streicht die Glasur auf das Backwerk und trocknet es im Ofen. Diese Glasur eignet sich besonders zu Hefen- oder Kleinbackwerk, namentlich auch für Lebkuchen.

Glanzglasur

Diese Art zu glasieren wendet man bei dem Buttermteigbackwerk an. Nachdem es beinahe fertig gebacken ist und schon eine gelbe Farbe hat, nimmt man es aus dem Ofen, bestreut es mit gesiebtem Zucker und schiebt es dann so lange wieder in den Ofen, bis der Zucker geschmolzen ist und wie eine dünne Glasplatte aussieht.

Zitronenglasur

Die Schale einer Zitrone wird an Zucker abgerieben; dann rührt man 1 Eiweiß mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, dem getrockneten, gestoßenen Zitronenzucker und dem Saft einer Zitrone recht schaumig und glasiert damit das Gebäck.

Vanillenglasur

Der vierte Teil einer Vanillenstange wird mit 100 Gramm Zucker im Mörser fein zerstoßen, gesiebt, mit einem Eiweiß zu Schnee geschlagen und das Backwerk damit bestrichen. Eine Minute genügt, um die Glasur im Ofen zu trocknen. — Man kann die Vanillenglasur auch auf folgende Weise bereiten: 2 Eßlöffel voll Wasser werden mit so viel Staubzucker, unter den auch Vanillenzucker gemischt wurde, verrührt, daß es eine dickflüssige Masse gibt, die man auf das noch warme Backwerk aufstreicht.

Grüne Glasur

Man wiege eine Handvoll Spinat, presse den Saft durch ein Tuch und rühre ihn mit 2 Eiweiß und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker eine halbe Stunde lang.

Spritzglasur

$\frac{1}{4}$ Pfund Rohzucker wird mit 1 Eiweiß und einigen Tropfen Holzeßig so lange gerührt, bis ein zur Probe davon aufgesetzter Punkt stehen bleibt, ohne zu verlaufen. Mit dieser Glasur, die in eine kleine, an der Spitze mit einem kleinen Loch versehene Papiertüte oder Spritze gefüllt wird, werden die Torten usw. nach Belieben verziert. Um die Spritzmasse vor dem Austrocknen zu schützen, wird sie während des Glasierens stets wieder mit einem feuchten Tuche zugedeckt.

Schokoladenglasur

180 Gramm zum Faden gekochter Zucker wird in ein Schüsselchen getan, 130 Gramm aufgelöste Kakaomasse langsam löffelweise in den noch warmen Zucker eingerührt, bis alles recht glatt ist. Dann werden die zu glasierenden Gegenstände sofort, ehe die Glasur kalt wird, überzogen. Sollte die Glasur dennoch zu kalt werden, genügt leichtes Erwärmen der Masse unter fortwährendem Umrühren.

Nach Geschmack wird mit Vanille gewürzt.

Schokoladenglasur anderer Art

Man läßt 125 Gramm Schokolade auf einem Blechdeckel im Ofen weich werden, rührt sie in einer Kasserolle mit 4 Eßlöffeln gestoßenem Zucker auf dem Feuer glatt, läßt dies ein wenig kochen und glasiert ganz heiß damit.

Erdbeer- oder Himbeerglasur

Fein gesiebter Zucker wird mit Erdbeer- oder Himbeersaft zu einer dicken Tunke verrührt, über schwachem Feuer unter Umrühren gelinde erwärmt und aufgestrichen.