Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Kleingebäck

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

110 Weinbeertorte mit Meringenboden

1½ Pfund gleichmäßige, abgestielte Weinbeeren werden in einer Porzellanschüssel tüchtig mit Zucker bestreut. ⅛ Liter Weißwein mit einigen Tropfen Zitronensaft und 1 Idee abgeriebener Zitrone wird mit ½ Teelöffel Vanillezucker gesüßt über die Weinbeeren gegossen. Das Ganze 1 Stunde zugedeckt ziehen lassen.

Unter 70 Gramm schaumig gerührte Butter gibt man 3 Eigelb, ½ Teelöffel Salz, ½ Teelöffel gestoßenen Zimt und 3 Eßlöffel feines Mehl, rührt den Saft der inzwischen abgegossenen Weinbeeren darunter und schlägt das Ganze, gut vermischt, unter 1½ Pfund durchgetriebenen Speisequark. 4—5 Eiweiß werden mit 250 Gramm gesiebtem Puderzucker und einigen Tropfen Arrak zu einem sehr steifen Schnee geschlagen. Dieser Schnee wird mit einer groben Teigspritze auf den Boden einer gut eingebutterten und ausgestreuten Springform dicht neben- und aufeinander gespritzt. Statt mit der Teigspritze kann die Masse mit einem in kaltes Wasser getauchten Eßlöffel auf den Boden der Springform fingerdick glatt gestrichen werden. Der Meringenboden wird zunächst im Backofen goldgelb ausgetrocknet. (Nicht ausgebacken!) 1 Lage gut abgetropfter Weinbeeren wechselt als Füllmasse ab mit einer Lage des zubereiteten Quarkteiges. Die Füllung wird mit einer Lage Weinbeeren abgeschlossen. Die oberste Lage wird mit einem Schneegitter bespritzt und das Ganze in mäßig warmem Ofen gebacken.

Diese Torte kann selbstverständlich auch auf einem Butterteigboden hergestellt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

111 Schlagrahm aus Quark

Frischer Quark wird durch ein enges Haarsieb getrieben und mit etwas Milch oder Sahne tüchtig geschlagen. Aromatische Zutaten, wie heller Likör, heller Wein oder andere helle Essenzen werden nach Geschmack tropfenweise hinzugegeben. 1 Prise Salz und etwas feingesiebter Puderzucker müssen noch zugefügt werden. Kandierte Früchte, gezuckerte kandierte Nüsse oder hübsch geschnittene frische Früchte dienen als Garnitur. Diese Schlagsahne kann als Nachspeise, in hellen Weingläsern serviert, oder auch als Füllmasse für allerlei Backwerk verwendet werden.

112 Windbeutel und Mohrenköpfe aus Quark

In ⅛ Liter Wasser werden 175 Gramm Butter mit 1 Prise Salz aufgekocht, 150 Gramm Mehl dazugegeben und tüchtig abgerührt.

1 Pfund Speisequark, 15 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel abgeriebene Zitronenschale und 1 Eßlöffel Rum werden darunter gemischt und unter das Ganze nach und nach 4 ganze Eier (die zuvor in warmem Wasser erwärmt wurden) gezogen. Der ganze Teig muß so steif sein, daß er am Löffel hängen bleibt.

Auf ein gut gefettetes Blech werden mit einem in kaltes Wasser getauchten Eßlöffel kleine Häufchen gesetzt. Bei 125 Grad Backofenhitze werden die Häufchen 20—30 Minuten lang gebacken. Ein Nadelstich in die Häufchen zeigt, ob sie gar sind.

Will man Windbeutel reichen, so schneidet man von dem gut abgekühlten Gebäck 1 Häubchen ab, füllt den Quarkschlagrahm nach Rezept Nr. 111 reichlich hinein und setzt das Häubchen locker auf. Die Windbeutel werden mit Puderzucker bestäubt.

Bei Mohrenköpfchen wird das Gebäck von unten her ausgehöhlt, mit Schlagrahm gefüllt und das Ganze mit Schokoladenguß bestrichen. Im Ofen kurze Zeit trocknen lassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

113 Cremeschnitten aus Quarkblätterteig

Ein steifer Teig wird zubereitet aus 1 Pfund Speisequark, ¾ Pfund locker gesiebtem Mehl, ½ Pfund Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Rum und 1 Prise Salz.

Den Teig rollt man ganz dünn aus, legt ein Butterflöckchen in die Mitte und schlägt ihn einmal zusammen. So bleibt der Teig einige Minuten ruhig liegen. Das Ausrollen wird wiederholt, ein zweites Butterflöckchen kommt darauf, wiederum wird der Teig zusammengeschlagen und ruhen gelassen 4—6mal wird das Ausrollen und Zusammenschlagen wiederholt. Nachdem der Teig zum letzten Male dünn auseinander gerollt ist, wird er mit 1 zerquirlten Eigelb bepinselt und mehrmals mit einer Gabel durchgestochen. Auf einem gefetteten Blech wird der Teig bei 125 Grad im Ofen ½ Stunde gebacken. Das gebackene Stück wird in 4 Längsstreifen geschnitten, eine helle Quarkcreme nach Rezept Nr. 74 wird auf einen Streifen zweifingerhoch gestrichen und mit einem andern Streifen bedeckt. Die beiden andern Streifen werden ebenso verwendet. Die obersten Teigstreifen erhalten einen Guß nach dem Rezept Nr. 120 und werden in noch warmem Backofen getrocknet. Danach werden sie in Cremescheibchen geschnitten.

114 Rädergebackenes

1 Pfund Speisequark, mit 2 Eßlöffeln Rahm und 50 Gramm Zucker vermischt, wird unter 50 Gramm schaumig gerührte Butter zu einer cremeartigen glatten Masse geschlagen. 1 Prise Salz und ¾ Pfund Mehl werden daruntergerührt und zuletzt 2 mit 1 Eßlöfel Rum zerquirlte Eier daruntergezogen.

30—40 Gramm süße und 2 Stück bittere Mandeln werden gewiegt und dem Teig beigegeben. Nun wird der Teig so lange gut geschlagen, bis er ganz geschmeidig ist. Auf einem bemehlten Brett wird er so dünn wie möglich ausgerollt und mit einem Kuchenrädchen zu Vierecken auseinandergerädelt. Durch einen Einschnitt in die Mitte jeden Viereckes wird

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

eine Ecke gezogen und das Gebäck in schwimmendem Fett goldbraun gebacken. Herausgenommen und abgetropft wird das Rädergebackene noch warm mit gesiebtem Puderzucker bestäubt.

Aus dem gleichen Teig können auch Buchstaben, Zahlen, geflochtene Zöpfe und Brezeln geformt und in heißem Fett ausgebacken werden.

115 Vanillebrezel aus Quark

½ Pfund Quark wird mit 100 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffeln Zucker und 2 Eigelb gut mit der Hand vermischt. Auf einem bemehlten Brett werden bleistiftstarke Röllchen ausgerollt und zu kleinen Brezeln geformt. Diese werden auf ein gut gefettetes Backblech gelegt und kühlgestellt. In einer tiefen Backschüssel wird inzwischen 1 Päckchen Vanillezucker mit ½ Pfund grobem Zucker vermischt. Nachdem die Brezeln im Backofen goldgelb gebacken sind, werden sie sofort aus dem Ofen im Zucker gewälzt und beiseite gelegt.

Der Teig kann mit 100 Gramm feingewiegter Mandeln verfeinert werden.

116 Quarkhäufchen mit Zwetschgen

1 Pfund Speisequark wird mit 2 Eigelb und so viel Mehl gebunden, daß er eine zähe Masse bildet, in die 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Hagelzucker und einige grobgehackte Mandeln zugefügt werden. Ist alles gut durchgeknetet, so werden 3 Eischnee daruntergezogen. Man nimmt etwas Teig von der Masse, wickelt eine gut gewaschene und abgetrocknete frische Zwetschge vollkommen darin ein und setzt diese Zwetschgenhäufchen auf ein gut gefettetes Blech. Man backt sie in gut geheiztem Ofen 15—20 Minuten lang, bis sie eine zartbraune Färbung haben. Ein Probehäufchen auf jedem Blech wird mit einer Stricknadel zur Prüfung durchstochen.

Noch warm mit Puderzucker überstäubt, werden die Zwetschgenhäufchen zum Nachtisch gereicht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gebäck 117 Katzenzungen

In 200 Gramm locker gesiebtem Mehl werden 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 1 Prise Salz, 125 Gramm zerlassene Butter, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Ei getan und mit dem Holzlöffel verrührt. 20 Gramm abgezogene und feingewiegte Mandeln, 3 bittere Mandeln, 1 Messerspitze Zimt werden unter fortwährendem Kneten zugefügt, bis der Teig sich von der Schüssel und den Händen löst. Der Teig wird sehr dünn ausgerollt und zu kleinen Zungenförmchen ausgestochen. Auf einem gut gefetteten Blech werden die Zungen bei mittlerer Hitze sehr schnell goldgelb gebacken. Die gebackenen Katzenzungen werden sofort in einer Mischung von Zucker und Vanillezucker gewälzt.

½ Pfund Speisequark wird mit 10 Gramm Puderzucker und 2 Eiweiß ziemlich steif und streichfähig zubereitet. Dieser Aufstrich kann, wie in Rezept 119 beschrieben, verschiedenartig gefärbt werden. Sämtliche Katzenzungen werden halbfingerdick damit bestrichen und im Backofen trocknen gelassen.

Schmalzgebackenes 118 Quarkspitzen

1 Pfund Speisequark wird mit etwas Rahm oder Milch angerührt, mit 40 Gramm Zucker, ½ Teelöffel Salz, 1 Idee Zimt, etwas Zitronenzucker und 2—3 gehäuften Eßlöffeln Mehl zu einem guten Teig geschlagen. 2—3 Eigelb mit dem Eischnee zuletzt daruntergeben. Der Teig muß sehr dick sein, daß man ihn mit einem heißen Löffel abstechen kann. In schwimmendem Fett werden kleine abgestochene Quarkspitzen goldbraun gebacken. Gut abgetropft, werden sie mit Puderzucker bestäubt und warm serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg