Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Schmalzgebackenes

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

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

119 Spritzkuchen

½ Pfund glattgeschlagener Quark wird mit ⅛ Liter Milch, 20 Gramm Zucker, 80 Gramm Butter und 1 Prise Salz unter ständigem Rühren aufgekocht. 300 Gramm trockenes Mehl wird sehr schnell daruntergeschüttet und das Ganze zu einem großen Kloß abgekocht, bis sich die Masse gut vom Topf löst. 4 Eigelb (das Weiße zu Schnee) werden unter ständigem Rühren an die noch heiße Teigmasse gemengt.

Durch das inzwischen in der Kasserolle heißgewordene Fett wird ein tellergroßes Stück Pergamentpapier gezogen, legt dieses auf einen flachen Teller und spritzt mit der Teigspritze kleine Kränze darauf. Die Spritzkuchen werden mit dem Pergamentpapier in das schwimmende Fett getaucht, das Papier herausgezogen; die Kränze langsam goldbraun backen lassen. Sehr gut abgetropft, werden die Spritzkuchen noch warm mit Puderzucker bestäubt.

Die Spritzkuchen können auch mit verschiedenen Gußarten überzogen werden.

Weißer Guß: 25 Gramm feingesiebter Puderzucker wird mit 1 Eiweiß und einigen Tropfen Zitronensaft in einer Schüssel angerührt.

Roter Guß: Obiger Guß wird mit einigen Tropfen roten Fruchtsaftes gefärbt.

Schwarzer Guß: An Stelle von Zitronensaft kommt geriebene Schokolade unter den Puderzucker.

Gelber Guß: 1 Eigelb unter den weißen Guß verrühren.

Grüner Guß: Einige Tropfen Spinatsaft dem weißen Guß zufügen.

Der Guß läßt sich leicht aufheben und wird bei Wiederverwendung in heißem Wasser aufgelöst.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Weihnachtskuchen 120 Honigkuchen

1¼ Pfund Honig wird mit 160 Gramm Butter zusammen in einem irdenen Topf einmal aufgekocht. 1 Pfund sehr trockener und durch ein Sieb getriebener Speisequark wird mit 125 Gramm süßen und 5 Stück bitteren abgezogenen und geriebenen Mandeln, ½ abgeriebenen Zitrone, einigen Eßlöffeln Zucker, ½ Teelöffel Salz, 3 Gramm gestoßenen Nelken, 3 Gramm Kardamom und 20 Gramm Potasche gut und gleichmäßig vermischt. Zuletzt wird 1 verquirltes Ei daruntergezogen. 1½ Pfund durchgesiebtes feinstes Mehl wird in die heiße Honigbutter geschüttet. Die zubereitete Quarkmasse wird schnell dazugegeben und das Ganze im heißen Zustande gut verrührt. Dieser Teig muß 12—18 Stunden stehen bleiben. Danach wird der Teig auf einem bemehlten Brett ½—¾ Zentimeter dick ausgerollt. Vierecke, Honigkuchenschnitten, Lebkuchenherzen, runde Plätzchen und andere Formen werden ausgestochen und bei mäßiger Ofenhitze goldgelb gebacken.

Aus diesem Honigkuchen kann man auch die bei Kindern sehr beliebten Hexenhäuschen zusammenstellen. In jedem Papiergeschäft sind Modelle aus weißer Pappe und die notwendigen Figuren erhältlich. Man schneidet die Hauswände und das Dach aus dem Honigkuchenteig und backt die einzelnen Teile, die sodann mit Zuckerguß aufgeklebt bzw. zusammengefügt werden können. Zum Zuckerguß, der auch für die Umrandungen der Fensternischen usw. verwendet werden kann, benötigt man 125 Gramm Puderzucker, 1½ Eiweiß und einige Tropfen Zitronensaft. Dieses wird eine Viertelstunde nach einer Seite gerührt und mit einem Gummibeutelchen oder einer Pergamenttüte, von der die Spitze weggeschnitten ist, aufgespritzt. Mit 1 Eigelb gefärbt, erhält man gelben Guß, mit rotem Fruchtsaft oder Cochenille roten Guß, mit Spinatsaft grünen und mit Schokolade schwarzen Guß. Kleine Waffelstückchen, Schokoladeplätzchen, farbige Bonbons können als Dekoration für das Hexenhäuschen verwendet werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

121 Käserollen

3 große gekochte Kartoffeln werden gerieben, 4 Gramm Salz werden dazugegeben und ½ Pfund Quark mit 1 ganzen Ei gut dazugemengt. Dieser Teig wird mit den Händen locker durcheinander geschüttelt. Aus einem Klumpen dieses Teiges wird auf bemehltem Brett eine dicke Stange gerollt; schneide sie in gleichmäßig lange Stücke und wälze sie in Kümmel und grobem Salz. Die Stangen werden im Ofen 15 Minuten hellgelb gebacken.

Ohne Kümmel und Salz können die dicken Stangen auch in Salzwasser etwa 1—2 Minuten gekocht werden. Sie werden so mit brauner Butter und geröstetem Brot serviert.

122 Käsestangen

Aus dem Blätterteig nach Rezept Nr. 113 rollt man zweifingerlange Stangen.

Aus 70 Gramm geriebenem Käse und ½ Pfund Speisequark wird ein Teig zubereitet und auf einem bemehlten Brett zu Krümeln zerrieben.

Die Blätterteigstangen werden von allen Seiten hineingeklopft, mit grobem Salz bestreut und auf gefettetem Blech goldgelb gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg