

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

R. Backwerk

urn:nbn:de:bsz:31-106702

abgegossen ist, so werden sie durch ein Sieb passiert. Unterdes-
sen hat man eine gelbe Mehlschwitze gemacht, füllt dieselben mit
dem Tomatenpürrer auf und wiegt das Ganze; läßt es noch
einige Zeit kochen, und wenn möglich, schlägt man etwas frische
Butter darunter vor dem Gebrauch.

111. Senf-Sauce.

Man macht eine Buttersauce nicht zu dick, läßt sie gut durch-
kochen, und gibt kurz vor dem Anrichten 2 Löffel guten Senf
dazu.

112. Meerrettich.

Der Meerrettich wird gewaschen, abgeschabt und auf dem Reib-
eisen gerieben. Man gibt in ein Kasserolle ein Stückchen Butter,
dann den Meerrettich, streut ein Löffel Mehl darüber, läßt dieses
leicht anziehen, löscht mit Fleischbrühe, Milch oder Wasser ab,
tut das nötige Salz, Zucker, Pfeffer etwas Rahm dazu und läßt
ihn gut aufkochen.

R. Backwerk.

I. Torten und Kuchen.

1. Regeln beim Backen.

Zum guten Gelingen der Torten und Kuchen dient, die Be-
standteile derselben wenigstens einige Stunden, in kalter Jahres-
zeit abends vorher, in die warme Küche zu stellen, um sie zu er-
wärmen, und das Einrühren an einem zugfreien, warmen Orte
vorzunehmen. Blätter- und Buttermehl machen hier eine Aus-
nahme. Die Eier aber, wovon das Weiße zum Schaum geschlagen
werden soll, bringe man nicht vor dem Gebrauch in die Wärme.
Wie das Eiweiß schnell und fest geschlagen werden kann, ist in
A Nr. 46 bemerkt. Nach dem Erwärmen muß sowohl das Mehl
als auch der geriebene Zucker durch ein Sieb gerührt werden, an-
dernfalls wird man keinen feinen Teig erhalten.

Man wende, wenigstens zu feinem Backwerk, nur gute Butter
an und entferne durch Waschen und Kneten die salzigen und wässer-
igen Teile. Wo man genötigt ist, schlechtere Butter zu nehmen,
da reicht jedoch das Auswaschen nicht hin, sie muß nach langsamem
Schmelzen von käsigem Bodensatz, welcher dem Gelingen des zu

Backenden hinderlich ist, abgefüllt werden. Um sie schäumig zu rühren, stelle man sie in der zum Einrühren bestimmten Schale einige Minuten auf kochendes Wasser oder an einen heißen Ofen, damit sie erweiche, aber nicht schmelze, und reibe sie dann mit der runden Seite des hölzernen Löffels so lange bis sie Blasen wirft.

Auch Sorge man für gute Eier — ein etwas starkes Ei verdirbt bekanntlich die ganze Masse. Darum geschehe das Aufschlagen nicht über der zum Einrühren bestimmten Schale, man halte jedes Ei über einen Teller, da beim Aufschlagen eines schlechten Eies zu leicht etwas der Kuchenmasse mitgeteilt wird.

Bei Anwendung von Mandeln wird auf die Mandelreibe im Abschnitt A Nr. 47 aufmerksam gemacht; desgleichen beim Gebrauch von Zitronen auf Nr. 73 gleichen Abschnittes.

Bevor man das zu Backende einrührt, Sorge man dafür, daß die Form oder Pfanne rein ausgerieben, mit Schmelzbutter oder wenig gesalzener Butter allerwärts gut bestrichen und mit gestoßenem Zwieback oder getrocknetem Weißbrot bestreut werde, damit man nicht genötigt sei, das Gingerührte hinzustellen, bis die Form fertig gemacht ist, wodurch einige Kuchen gänzlich mißraten würden. Blätterteig bedarf jedoch keiner ausgeschmierten Platte oder Form, indem derselbe durch eigene Fettigkeit losläßt.

Die Bereitung der einzelnen Kuchen ist genau angegeben, indes halte ich es für zweckmäßig, hier über das Rühren einige Worte zu sagen: Zum Einrühren gehört eine tiefe Schale und ein kleiner hölzerner Löffel mit einem langen Stiel; solche, deren inwendige Seite flach ist, sind am geeignetsten. Man setze sich entweder mit der Schale hin, oder man lege ein naßgemachtes Tuch auf einen Tisch und stelle dieselbe darauf, wodurch das Hin- und Herschieben verhütet wird. Sind die Bestandteile des Kuchens, mit Ausnahme des Eiweißschnees, miteinander vermischt, so kann man das fernere Rühren auf folgende Weise sich erleichtern: Man halte den Löffel mit der linken Hand oben leicht an, indem man mit der rechten Hand mehr nach unten hin den Löffel anfasse und, die inwendige Seite nach sich haltend, denselben nach einer Richtung hin von der linken zur rechten Seite, oder nach Gefallen umgekehrt, die Runde machen läßt. Das Rühren muß ohne Unterbrechung sehr rasch und lebhaft geschehen und darf nicht langsamer beendet werden, als angefangen worden ist. Auf diese Weise reicht bei den meisten Kuchen $\frac{1}{4}$ Stunde, bei Mandel-, Sand-, Biskuitkuchen u. dgl. $\frac{1}{2}$ Stunde hin. Das stundenlange langsame Rühren hilft zu nichts und ist sehr zeitraubend.

Um namentlich bei Biskuit-, Sand-, Brot-, Mandelkuchen u. dgl. ein stärkeres Aufgehen zu bewirken, als es durch bemerktes starkes Rühren und die Anwendung eines steifen Eiweißschnees

schon geschieht, mische man mit dem Eierschnee etwa 15 Gramm Ammoniak oder ebensoviele pulverisierte Weinsäure, auch zuletzt, wie jetzt im Handel allgemein, 1 Päckchen Backpulver auf 1 Pfund Mehl. Dieses Backpulver, wovon Sinner's und Dr. Detter's Backpulver und -Präparate sehr zweckdienlich sind, haben auch meistens schon etwas Aroma und sind am praktischsten und billigsten anzuwenden und zu haben. Ich ziehe dieses Verfahren allen anderen Methoden vor.

Sichtlich der Bereitung eines guten Hefenteiges sorge man vorab für frische Preßhese. Um dieselbe von ihrem unangenehmen Geschmack gänzlich zu befreien, gieße man am vorhergehenden Abend kaltes Wasser auf die trockene Hese und dieses vor dem Gebrauch davon ab. Einige Minuten vorher rühre man etwas lauwarme Milch und Zucker hinzu. Letzterer bewirkt eine stärkere Gärung. Jedenfalls ist es das Beste, für eine erstklassige Hese besorgt zu sein, bevor man das Backwerk verderben würde.

Zu Hefenkuchen muß die Milch gut lauwarm sein, sowie auch das Mehl, Butter, Zucker und die zum Einrühren bestimmte Schale oder Mulde. Ist der Teig gut gerührt, so wird derselbe dadurch ungemein verbessert, milder und feiner, daß die Masse wenigstens $\frac{1}{4}$ Stunde ununterbrochen recht derbe geschlagen wird. Es geschehe dies bei einem weichen Teige, wie z. B. Rodon- oder Formkuchen, Puffert u. dgl. mit der runden Seite des Rührlöffels, bei festerem Teig nehme man denselben in die Hand, schlage ihn einige Mal stark auf den Backtisch, lege den also lang geschlagenen Teig zusammen und setze das Schlagen und Zusammenlegen des Teigs bis zur bemerkten Zeit fort. Hat man eine Backmulde, so kann man den Teig darin tüchtig hin und her werfen.

Nachdem stelle man denselben an einen warmen, zugfreien Ort, bedecke ihn mit einem sauberen erwärmten Tuche und lasse ihn langsam etwa $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden aufgehen. Ein langsames Gären macht den Teig milde, ein zu rasches und starkes aber trocken und zähe.

Zu den Rezepten folgender Backwerke ist auf frische Butter gerechnet. Sollte man indes ausgelassene Butter nehmen müssen, so kann man nach dem Abschmelzen auf jedes Pfund $\frac{1}{4}$ Pfund weniger nehmen, dieselbe darf jedoch unter keinen Umständen heiß gebraucht werden.

Der Grad der Hitze zum Backen läßt sich durch ein Stück Papier erproben. Legt man dasselbe in den Backofen und es wird bald gelb, aber nicht schwarz, so ist dieser erste Grad der Hitze für Blätter-, Butter- und Hefenteig geeignet; wird das Papier aber langsam gelb, so hat die Hitze den zweiten Grad erreicht, und paßt

für das meiste zu Backende; noch schwächere Hitze, der dritte Grad, für Gebäck, welches austrocknen muß.

Steht zum Backen eines Kuchens ein guter Herd zu Gebote, so darf während der Zeit, wo der Kuchen im Ofen steht, kein kaltes Wasser in den Herd-Kessel gegossen werden. Bleibt dies unbeachtet, so wird man finden, daß bei aller Aufmerksamkeit häufig die Kuchen mißraten.

Bei den Kuchen ist zwar soviel als möglich die Zeit des Backens angegeben; da das Garsein aber sehr von der Beschaffenheit der Hitze abhängt, so kann man solches dadurch erproben, daß man mit einem steifen Strohalm an 2 bis 3 Stellen den Kuchen durchsticht, wo man alsdann, wenn nichts daran hängen geblieben ist, vom Garsein überzeugt sein kann. Die Kuchen länger als nötig im Ofen zu lassen, gereicht ihnen sehr zum Nachteil, am meisten ist das bei Hefenbackwerk der Fall.

Ist der Kuchen aus dem Ofen genommen, so stelle man die Form etwa 10 Minuten an einen warmen zugfreien Ort, nehme ihn dann erst heraus und bringe ihn nicht sogleich in ein kaltes Zimmer. Hierbei wird auf die Zweckmäßigkeit der blechernen Springformen aufmerksam gemacht, von welchen der Rand so leicht vom Boden zu entfernen ist und der Kuchen ausdünften kann, ohne wie es bei anderen Formen unvermeidlich sein würde, den Kuchen beim Herausnehmen zu schütteln oder ihn wenigstens stark zu bewegen, wodurch schwammige Kuchen zusammen sinken. Selbst zu Obstkuchen sind solche Formen zu empfehlen, da denselben darin eine bessere Form und ein aufstehender Rand gegeben werden kann.

Die Formen müssen nach jedem Gebrauch mit weichem Papier oder einem Tuche sauber ausgerieben und an einem luftigen Orte hingestellt werden.

Das Gebackene erhält sich am besten in Glas und Porzellan mit festschließenden Deckeln — eine gewöhnliche Suppenterrine eignet sich besonders dazu. Auch Blechtrommeln sind sehr gut, doch müssen sie von Zeit zu Zeit mit heißem Wasser ausgewaschen, trocken gerieben und ausgelüftet werden. Hefen- und Obstkuchen sind frisch am besten; doch kann man sie nach einigen Tagen dadurch wieder auffrischen, daß man sie kurz vor dem Gebrauch in einem recht heißen Ofen gut durchwärmen läßt.

Sollte ein Obstkuchen von Butterteig nicht recht gar geworden sein, so kann man denselben, oder den Rest, einerlei, sogleich oder nach einigen Tagen, in einem recht heißen Ofen nachbacken, wodurch er eben nicht an gutem Geschmack verliert.

2. Guter Blätterteig.

1 Pfund feines, trockenes Mehl, 1 Pfund gute Butter, ungefähr 1—1½ Tassen kaltes Wasser, 1 kleines Glas Rum oder Arrak und 1 ganzes Ei.

Abends vorher wird die Butter mit der Hand gut ausgewaschen, damit sie recht zähe werde, einen Finger dick platt auseinandergedrückt und auf einen Teller gestellt. Am andern Tage macht man in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, gibt Ei, Wasser und Rum hinein, rührt mit einem Messer das Mehl dazu und verarbeitet den Teig mit den Händen gleich einem Weißbrotteig. Derselbe darf nicht zu steif sein, aber auch nicht an den Händen kleben. Dann rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, legt die Butter darauf und schlägt den Teig rechts und links über die Butter, ebenso auch die beiden andern Seiten, und läßt ihn im Kalten ½ Stunde ruhen. Darauf wird derselbe ausgerollt, wozu man zum Über- und Unterstäuben nur wenig Mehl nehmen darf. Der Teig wird nun mit einem reinen Handstäuber abgestäubt, damit kein Mehl darauf liegen bleibt, derselbe nach angegebener Weise zum zweiten Male zusammengeschlagen und wieder zum Ruhen ½ Stunde Zeit gelassen. So geschieht es noch zwei Mal. Ehe der Teig zum vierten Mal ausgerollt wird, schneide man ein Stück zum Rande ab, rolle das größere Stück dünn aus, lege eine Schüssel darauf, um die gewünschte Größe und runde Form zu bekommen, stäube etwas Mehl darüber, schlage den Teig kreuzweis zusammen, weil man ihn so besser auf die Platte bringen kann, stäube das Mehl rein ab, bestreiche ihn ringsum, wo der Rand zu liegen kommt, nur nicht die Seiten, mit etwas Ei oder auch Wasser, lege von dem abgeschnittenen und ausgerollten Teig einen Rand darauf und steche an verschiedenen Stellen mit dem Messer hinein, wodurch Blasen verhütet werden. Nachdem der Teig also behandelt, muß er ohne Aufschub sofort in den Ofen, andernfalls wird der Blätterteig nicht geraten. Man backe ihn bei 1. Grad Hitze nicht über ½ Stunde.

3. Eine andere Art Blätterteig.

Man nimmt zu 2 Torten als Unterblatt $\frac{3}{4}$ Liter gute saure Sahne, rührt mit einem Messer 2 Eier, 2 Eßlöffel voll starken Brantwein und soviel feines Mehl hinein, daß der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Dann rollt man ihn dünn aus, schneidet ihn in 2 gleiche Teile, legt auf jeden Teil ein Ei groß plattgedrückte Butter, die, wie vorhergehend bemerkt, zum Blätterteig vorgerichtet ist, legt den Teig wie in Nr. 2 zusammen und rollt so in jedes Blatt 150 Gramm Butter bei dreimaligem Ausrollen hinein. Wenn der Teig auf dem Backbrette Blasen wirft, so ist er recht gut.

4. Saarbrücker Blätterteig (Sehr gut).

300 Gramm Butter, nach Nr. 2 vorgerichtet, 300 Gramm feinstes trockenes Mehl, 2 Eßlöffel Arrak und eine reichlich halbe Obertasse kaltes Wasser.

Die Hälfte des Mehls wird mit dem Wasser und Arrak zum Teig gemacht, danach die Butter mit der anderen Hälfte des Mehls tüchtig geknetet, jeder Teil einzeln ausgerollt, dann aufeinandergelegt und dreimal ausgerollt.

5. Guter Teig zu Torten und Pasteten.

Zu 1 Pfund feinem Mehl nehme man $\frac{3}{4}$ Pfund gute ausgewaschene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und 2 Eßlöffel Rognaf. Das Mehl wird in eine Schüssel getan, die Butter in kleine Stücke zerpfückt und durch das Mehl gemischt. Dann wird in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Eier mit einer kleinen Tasse Wasser zerschlagen, nebst dem Rognaf hineingegeben und mit einem Messer ein Teig daraus gemacht, der wie Blätterteig viermal ausgerollt und zu beliebigen Zwecken benutzt wird.

Dieser Teig ist besonders im Sommer zu empfehlen, da wegen der großen Hitze der Blätterteig für Ungeübte schwierig zu machen ist.

6. Auf eine andere Art zu Torten und Pasteten.

Man nimmt dazu 1 Pfund feines Mehl, 300 Gramm gute ausgewaschene Butter, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und soviel kaltes Wasser (etwa 1 reichliche Tasse mittlerer Größe), daß der Teig nicht an den Händen klebt. Diesen Teig bindet man in eine Serviette, legt ihn über Nacht in kaltes Wasser und arbeitet am andern Morgen, ehe man ihn ausrollt, für Obsttuchen noch 60 Gramm durchgeseihten Zucker durch; für Pasteten bleibt derselbe ohne Zucker.

Wünscht man den Kuchen mit einem Gitter zu belegen, so gehört $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl dazu.

7. Englischer Teig zu Torten und kleinem Backwerk.

1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseihter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, 1 Eidotter, 9 hartgekochte Eier, von denen das Gelbe ganz fein gehackt wird, 300 Gramm ausgewaschene, in kleine Stücke zerpfückte Butter und soviel weißer Wein (etwa 2 Glas), daß ein Teig daraus gemacht werden kann, der sich leicht rollen läßt. Hiervon ein Unter- und Oberblatt, oder eine gitterartige Torte.

8. Mürbeteig zu Allerlei.

Zu 1 Pfund feinem Mehl nehme man 300 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibten Zucker, 2 Eidotter und reichlich $\frac{1}{2}$ Tasse Kognak oder Arrak.

Nachdem die Butter nach Nr. 2 ausgewaschen und weich gerührt, werden Eidotter, Zucker und Arrak hineingegeben und mit dem Mehl im Kalten zum Teig verarbeitet, den man zum bequemeren Ausrollen ein wenig ruhen läßt.

Wünscht man diesen Teig zu Obstkuchen zu verwenden, so sind 60—90 Gramm Zucker hinreichend.

9. Sahneteig zu Obstkuchen und Pasteten.

1 Pfund trockenes Mehl, 300 Gramm ausgewaschene Butter, 1 Ei, stark $\frac{1}{4}$ Liter dicke säuerliche (nicht saure) Sahne, 2 Eßlöffel oder 60 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz.

Die Butter wird in Stückchen zerpfückt, mit dem Mehl vermischt, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, das Bemerkte hineingegeben und im Kalten mit einem Messer solange Mehl nach der Mitte hingezogen und gerührt, bis der Teig mit der Hand verarbeitet werden kann. Ist derselbe fertig, so muß man ihn über Nacht, oder wenigstens einige Stunden, in den Keller legen, weil man ihn sonst nicht rollen kann. Sollte der Teig aber sogleich ausgerollt werden müssen, so darf man nur reichlich die Hälfte der Sahne nehmen.

Zu Pasteten bleibt der Zucker weg.

10. Hefenteig zu Obstkuchen.

1 Pfund feines gewärmtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter, 1 Ei, 2 Eidotter, 3 Eßlöffel Zucker, stark $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch, 30 Gramm Preßhefe in etwas Milch oder Wasser nebst einem kleinen Zusatz von Zucker zerrührt und ein Teelöffel Salz.

Die Hälfte des Mehls rühre man mit der Milch und der Hälfte der Hefe, lasse es gut aufgehen, arbeite dann das übrige Mehl, die weichgewordene Butter, Hefe und Salz durch, schlage den Teig nach Nr. 1, rolle oder drücke ihn mit der flachen Hand auseinander und stelle ihn zum nochmaligen Aufgehen an einen warmen, zugfreien Ort.

11. Guß zu Kuchen von frischen Zwetschgen (Pflaumen).

Ein kleiner Suppenteller dicke, saure Sahne, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Zimt.

bis er anfängt kalt zu werden. Dies wiederholt man 6—8 Mal, wo alsdann der Zucker zu Ende sein wird.

Das Färben geschieht auf folgende Weise: rot: mit etwas Himbeer- und Johannisbeer-saft; gelb: mit Safran, welcher mit einigen Tropfen Branntwein abgezogen ist; ein Teil des Zuckers bleibt weiß. Da in neuerer Zeit manche Farben häufig verfälscht werden, so beschränke man sich auf das Bemerkte.

Am Besten kauft man kleine Fläschchen Rüchen- und Konditorfarben in der Drogerie um wenig Geld.

15. Lübecker Marzipan.

1 Pfund frische Mandeln, 1 Pfund Zucker, außerdem, noch Zucker zum Unterstreuen, Orangeblütenwasser.

Die Mandeln werden abgeschält, schadhafte Stellen davon abgesehritten, dann gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, gerieben und dann mit etwas Orangeblütenwasser und dem feinen durchgeseihten Zucker in einem kupfernen Kasseröllchen auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis es nicht mehr an der Hand klebt; trockener aber darf es nicht werden. Dann legt man die Mandelmasse auf ein mit Zucker bestäubtes Backbrett, rollt sie aus, während man so viel durchgeseihten Zucker zum Über- und Unterstreuen anwendet, als zum Ausrollen nötig ist, formt sie zur Torte oder sticht mit Förmchen kleine Figuren davon aus und läßt solche in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen, doch muß der Marzipan nicht hart werden, sondern weich und schneeweiß bleiben. Als Torte wird derselbe mit feinen Zuckerbäumchen und Pomeranzenschale, die man in feine Blätter schneidet, niedlich verziert.

16. Götter Königsberger Marzipan.

1 Pfund beste süße und 30 Gramm bittere Mandeln, 1 Pfund feiner durchgeseihter Zucker und Rosenwasser.

Die Mandeln werden abgebrüht, abgeschält, gewaschen und zum Abtrocknen 12 Stunden auf einer Schüssel ausgebreitet. Darauf werden sie auf einer Mandelreibe fein gerieben wie Mehl, mit dem Zucker vermischt und mit Rosenwasser zu einer festen, aber geschmeidigen Teigmasse gemacht, die zum Ausrollen weder zu spröde noch zu weich ist. Dann bestreut man ein Backbrett mit durchgeseihtem Zucker, teilt den Teig in runde Klumpen, rollt sie messerrückenstark aus und sticht kleine runde Kuchen oder mit kleinen Blechformen beliebige Figuren davon aus. Zu den Rändern wird der Teig etwas dicker ausgerollt, in Streifen geschnitten, und nachdem die Stelle mit Rosenwasser bestrichen ist, rings herum gelegt, wo alsdann der Rand mit einem Kneipeisen eingekerbt oder

mit einem Messer bunt gemacht wird. Ist der Marzipan so weit fertig, so läßt man den Deckel einer äußerst sauberen Tortenpfanne durch aufgelegte Kohlen glühend heiß werden, schiebt die Kuchen, auf Blättchen Papier gelegt, darunter und läßt sie blasgelb backen. Nachdem legt man sie zum Erkalten mit dem Papier auf flache Schüsseln. Unterdes wird 1 Pfund durchgeseibter Zucker mit Rosenwasser etwa $\frac{3}{4}$ Stunde lang gerührt und der Marzipan bis zum Rande damit gefüllt, der, sobald der Zucker steif geworden ist mit feinen eingemachten Früchten belegt wird.

17. Marzeiller Torte.

1 Pfund feines Mehl, 180 Gramm Zucker, 4 Eidotter, 2 ganze Eier und 2 Eßlöffel Butter werden zu einem Teig verarbeitet, dick ausgerollt, in kleine Würfel geschnitten und in abgeklärter Butter gelbbraun gebacken. Dann wird $1\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit etwas Rosen- oder Orangenblütenwasser geschmolzen; wenn der Zucker kocht und abgeschäumt ist, kommen 90 Gramm in Würfel geschnittene, verzuckerte Orangenschale, die zerschnittene Schale einer frischen Zitrone, 60 Gramm süße und 30 Gramm bittere in Streifen geschnittene Mandeln, 15 Gr. Zimt, 8 Gr. Nelken, 5 Gr. Kardamom, alles fein gestoßen, hinein, und zuletzt mit den Würfel gemischt. Nun preßt man die Masse in eine erwärmte, mit weißem Wachs bestrichene Form, läßt sie erkalten und stürzt sie so ungebäcken auf eine Schüssel.

18. Englischer Plumkuchen.

1 Pfund gute Schmelzbutter oder frische Butter, welche langsam geschmolzen, abgeklärt und wieder dick geworden ist, 1 Pfund geriebener und fein durchgeseibter Zucker, 1 Pfund Kartoffelmehl, 1 Pfund gut gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen, 12 Eier, feingeschnittene Zitronat, 8 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken, beide Gewürze fein gestoßen, und ein Glas Madeira oder Arrak.

Man reibt die Butter schaumig, rührt nach und nach Eidotter, Gewürze, Zucker und Korinthen hinzu und rührt die Masse nach Nr. 1 $\frac{1}{2}$ Stunde so stark, daß sie Blasen wirft. Dann zieht man das zu einem festen Schnee geschlagene Eiweiß leicht durch, rührt nachdem das Kartoffelmehl hinzu, sowie auch zuletzt den Madeira, setzt den Kuchen sofort in den Ofen und backt ihn bei einer Mittelhitze $1\frac{1}{3}$ Stunden.

19. Plumkuchen. Nr. 2.

1 Pfund Butter, 8 Eier, 1 Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, 1 Pfund Korinthen, 1 Pfund Kartoffelmehl, 1 Weinglas Arrak oder Rum, nach vorhergehender Weise angerührt und gebacken.

20. Brauttorte. (Ganz vorzüglich.)

1 Pfund gute ausgewaschene Butter, 1 Pfund geriebene frische Mandeln, 1 Pfund gestoßener und durchgeseibter Zucker, 1 Pfund feines erwärmtes Mehl, 12 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas Muskat. Zum Bestreichen der gebakenen Kuchen gehören 4 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebener Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund frische ausgewaschene Butter, Saft von 4 Zitronen, wovon 1 Zitrone abgerieben wird.

Man rühre die Butter an einem warmen Orte schäumig (siehe Nr. 1), gebe unter stetem Rühren abwechselnd nach und nach Zucker, Gewürze, Eidotter und Mandeln hinzu und rühre die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde, wie es in Nr. 1 bemerkt worden. Dann rühre man das Mehl hinzu, sowie auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß, und backe davon 4 Kuchen beim 2. Grad Hitze dunkelgelb — nicht braun.

Zum Bestreichen der Kuchen koche man ein Zitronenmus wie folgt: Man lasse die bemerkte Butter auf schwachem Feuer schmelzen, rühre Zucker, Zitronenschale, Eidotter und den Zitronensaft hinzu, rühre stark, bis es dicklich wird, nehme es schnell vom Feuer, rühre noch eine Weile, bestreiche damit 3 Kuchen und lege alle 4 Kuchen auf einander. Andern Tages schneide man den Rand mit einem scharfen Messer glatt, bestreiche die Fläche mit dem Zuckerguß Nr. 12 und verziere ihn sinnreich mit Myrten- und feinen Blumenblättern.

Um die Kuchen von gleicher Größe zu bekommen, backe man sie entweder in einer Springsform, oder man schneide nach der bestimmten Schüssel runde Papierblätter, bestreiche sie mit Butter, verteile die Masse darauf und lege sie auf eine Platte. Dieser Kuchen kann mehrere Tage vor dem Gebrauch gebakten — was selbst besser ist — und überreste nach Nr. 1 längere Zeit aufbewahrt werden.

21. Wiener Torte.

Zum Kuchen $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibten Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. durchgeseibtes Mehl, 60 Gramm feingestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 10 Eier. Zum Bestreichen der Kuchen gute Äpfel, Saft einer frischen Zitrone, 1 Tasse Arrak, Zucker, 2 Walnuß groß Butter, 3 Eidotter.

Man rühre Butter, Zucker und Zitronenschale, gebe nach und nach unter stetem Rühren Eidotter und Mandeln hinzu und rühre dies $\frac{1}{2}$ Stunde nach Nr. 1. Dann vermische man die Masse mit dem Mehl und danach mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß. Hiervon werden 3—4 Kuchen gebakten. Dann reibe man saure Äpfel auf einer Reibe, lasse den Saft davon lau-

fen, setze ihn mit Zucker aufs Feuer und koch: ihn unter öfterm Umrühren etwas dicklich ein, rühre Zitronensaft, Butter und Eidotter hinzu, nehme es schnell vom Feuer und mische den Arrak durch. Dieses streiche man über die Kuchen und verfähre übrigens nach Nr. 20. Zum Bestreichen der Kuchen kann auch Fruchtgelee genommen werden.

22. Genfer Torte.

1 Pfund durchgeseibtes Mehl, 1 Pfund langsam geschmolzene und abgeklärte Butter, 1 Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. geriebene Mandeln, abgeriebene Schale einer Zitrone, 26 Eier.

12 der Eier werden recht hart gekocht, die Dotter fein gerieben und mit den Mandeln vermischt. Die wieder dick gewordene Butter rührt man zu Schaum, gibt nach und nach unter stetem Mühren 6 ganze Eier und 8 Eidotter, Zucker, Zitronenschale, Mandeln und zuletzt das Mehl hinzu. Aus diesem Teige werden 6 Kuchen dunkelgelb gebacken, mit Gelee oder dem Zitronenmus in der Brauttorte bestrichen, aufeinander gelegt. Nachdem der Rand glatt geschnitten, wird ein Zuckerguß darüber gemacht.

23. Auflegekuchen, der sich lange frisch erhält. Nr. 1.

8 Eier, so schwer als diese mit der Schale wiegen (sie machen an Gewicht etwa 1 Pfund aus) durchgeseibter Zucker, Butter und Mehl.

Die Butter wird geschmolzen, abgeklärt und, nachdem sie wieder dick geworden, mit dem Zucker, welcher nach und nach hinzu gegeben wird, so lange gerührt, bis derselbe geschmolzen ist; dann rühre man die ganzen Eier nach und nach hinzu, rühre die Masse noch ferner $\frac{1}{2}$ Stunde nach Nr. 1, mische das Mehl durch, bade davon 3 Kuchen dunkelgelb, bestreiche 2 derselben mit Gelee, lege alle 3 aufeinander, schneide andern Tages den Rand glatt und bestreue den Kuchen mit geriebenem Zucker.

24. Auflegekuchen. Nr. 2.

5 recht frische Eier, 5 Eier schwer feinstes Mehl, 5 Eier schwer durchgeseibter Zucker, die Hälfte des Gewichts Butter, etwa $\frac{1}{4}$ Pfund. Hiervon die Kuchenmasse.

Zum Zwischenstreichen der einzelnen Kuchen: Marmelade oder Mus von Hagebutten, Quitten oder Dreimus.

Die Bestandteile des Kuchens werden nach vorhergehender Vorschrift gerührt und 4 Kuchen davon gebacken, womit nach Nr. 20 verfahren wird.

25. Punschorte von Mandeln.

1 Pfund geriebene Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 2 Eier, etwas Zimt, Muskatnuß, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Gläschen feiner Punsch-Essenz.

Die Eidotter werden mit dem Zucker, abgeriebener Zitrone, Zimt, Muskatnuß und den Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde stark gerührt, dann wird der steife Schnee von 6 Eier durchgemischt, mit der Punscheisenz getränkt oder beträufelt. Aus dieser Masse werden 3 Kuchen gebacken, 2 mit Konfitüren dünn bestrichen, alle 3 auf einander gelegt. Am andern Tage wird der Rand mit einem scharfen Messer glatt geschnitten, der Kuchen glaciert, mit feinen Früchten verziert.

Alle aufgelegten Kuchen werden besser, wenn man sie 1—2 Tage vor dem Gebrauch bakt.

26. Punschorte auf andere Art.

$\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Ruder oder Kartoffelmehl, 9 Eier, 1 Zitrone, $\frac{1}{2}$ Tasse Arrak.

Die Butter wird abgeklärt oder ausgewaschen und schaumig gerührt mit Eidottern, Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft $\frac{1}{2}$ Stunde nach Nr. 1 stark gerührt. Dann wird das Mehl hinzugefügt, danach der Eiweißschnee und, nachdem der Arrak leicht durch die Masse gerührt, wie Sandkuchen gebacken.

Der Kuchen wird mit einem Punschguß glaciert.

27. Zwiebacktorte.

$\frac{3}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 250 Gramm guter, gestoßener und durchgeseibter Zwieback, 180 Gramm geriebene Mandeln, 15 Eier, 1 Zitrone, $\frac{1}{2}$ Teelöffel feingestoßene Nelken, ebenso guter Zimt.

Eidotter, Zucker, Mandeln, Gewürze und Zitronensaft werden nach Nr. 1 eine halbe Stunde stark gerührt, dann wird der steife Eiweißschnee durchgemischt, danach der Zwieback durch die Masse gezogen, sogleich in den Ofen gesetzt, wie Mandeltorte gebacken.

28. Renziger aufgerollter Kuchen. (Biskuitroulade.)

$\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 150 Gramm feines durchgeseibtes Mehl, 15 Eier, Gelee oder Konfitüren.

Der Zucker wird mit den Eidottern stark gerührt, dann das Mehl und der feste Schnee der Eier durchgemischt. Hiervon werden längliche viereckige Kuchen auf einer Platte 20—30 Minuten

Davids-Schneider, Kochbuch.

beim 2. Grad Hitze gebacken. Dieselben werden mit eingemachtem Mus jeder Art oder Gelee bestrichen und das ganze wie eine Papierrolle aufgerollt, nochmals in Papier oder auch in ein kleines passendes Tuch gerollt, damit es besser zusammenhält und später in Zentimeter dicke Scheiben geschnitten, im Kranze auf eine Platte angerichtet und in die Mitte eine Weinsauce gegeben. Dasselbe kann man auch kalt servieren oder auch in Scheiben für sich.

Dieser Kuchen ist von angenehmem Geschmack, hält sich lange und kann immer wieder als ein ganzer zur Tafel gebracht werden, indem man von demselben fingerdicke Scheiben abschneidet, die man in passende Stücke zerteilt. In Ermangelung der Konfitüren paßt auch zum Bestreichen ganz vorzüglich das Zitronenmus in der Brauttorte Nr. 20.

29. Königs- oder Bandkuchen.

1 Pfund abgeklärte Butter, 1 Pfund durchgeseibter Zucker, 1 Pfund erwärmtes Mehl, 16 Eier, 1 Zitrone, 2 Teelöffel feinen Zimt, 90 Gramm süße, 15 Gramm bittere geriebene Mandeln.

Die Butter wird langsam geschmolzen, abgeklärt, mit dem Zucker schaumig gerührt. Dann werden die Eidotter, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, Zimt, Mandeln dazu getan und dies alles $\frac{1}{2}$ Stunde nach Nr. 1 stark gerührt. Danach gibt man den festen Schnee von 12 Eier mit dem Mehl löffelweise zur Masse. Von derselben streicht man 1 Strohalm dick in eine flache zugerichtete Form, läßt es gelb backen, streicht dann wieder eben so viel darüber, backt es wieder gelb und fährt so fort bis zu 5 Lagen, wo die Masse zu Ende ist. Nachdem die erste Lage gebacken, muß das Feuer größtenteils weggenommen, aber übrigens beim 2. Grad Hitze (siehe Nr. 1) gleichmäßig unterhalten werden.

Auch kann man die Masse zu einem Kuchen backen.

30. Mandeltorte. Nr. 1.

1 Pfund recht frische süße Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 12—15 frische Eier, 1 Zitrone, 2 gehäufte Eßlöffel fein geriebenes und durchgeseibtes Kartoffelmehl. Die Mandeln werden abgezogen, gewaschen, abgetrocknet und gerieben, die Eidotter mit dem Zucker, worauf die Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben eine Weile gerührt, die Mandeln hinzugetan und die Masse gleichmäßig und ununterbrochen schaumig (siehe Nr. 1) gerührt. Dann mischt man das nach A Nr. 46 zu festem Schnee geschlagene Weiße der Eier leicht durch, sowie hernach das Kar-

toffelmehl,
Form, fe
Kuchen 1
den und d
zur 2
Nr. 12 da
gen oder
wie Papier
1 Bad
macht sie

300 G
keln, 12—
geheutes L
Man
ist, nebst
Nr. 1, fü
Wenn dies
Masse und
eine Weiß
baden und

Sierzu
Mandeln,
zu Schnee
Davor
gen Eiern
von 4 Ap
Zucker ab
Crene, bis
den andern
von 2 Ap
Zucker un
verfahren.

$\frac{1}{4}$ P
Zucker, 18
Eßlöffel
Die s
Schale sch
ogen, we

toffelmehl, füllt es sogleich in die bereit stehende zugerichtete Form, stellt sie beim 2. Grad Hitze in den Ofen und läßt diesen Kuchen $1\frac{1}{4}$ Stunde backen. Es darf nicht daran gestoßen werden und die Hitze von unten nicht stärker als die von oben sein.

Zur Verschönerung dieser Torte kann man einen Zuckerguß Nr. 12 darüber machen, solchen mit eingemachten Früchten belegen oder dieselbe mit Pomeranzenschale verzieren, die so dünn wie Papier geschnitten werden muß.

1 Backpulver mit dem Kartoffelmehl durch die Masse gerührt, macht sie lockerer und leichter.

31. Mandeltorte mit Weißbrot. Nr. 2.

300 Gr. durchgeseibter Zucker, 300 Gr. frische geriebene Mandeln, 12—14 Eier, 200 Gr. nicht frisches, feingeriebenes, durchgeseibtes Weißbrot, 1 Zitrone.

Man rührt den Zucker, auf welchem die Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben und den Eidottern schaumig nach Nr. 1, fügt die Mandeln hinzu und rührt wieder $\frac{1}{4}$ Stunde. Wenn dies geschehen, mischt man das Weißbrot schnell durch die Masse und danach das von 10 Eiern zu steifem Schnee geschlagene Weiß. Die Torte wird nach vorhergehender Angabe gebacken und verzert.

32. Apfelsinentorte.

Hierzu eine Mandeltorte-Masse von 180 Gr. geriebenen Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibtem Zucker, 12 Eier (das Weiß zu Schnee geschlagen), 60 Gr. Mehl und 2 Eßlöffel Arrak.

Davon backt man 2 Boden. Dann schlägt man von 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenem Zucker, Saft von 4 Apfelsinen, Saft von 2 saftreichen Zitronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine über Feuer eine Creme, bis sie recht dicklich wird, füllt damit einen Boden, legt den andern darauf und glasiert den Kuchen mit folgendem: Saft von 2 Apfelsinen wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund feinem durchgeseibtem Zucker und 1 Eßlöffel Wasser gerührt und damit nach Nr. 12 verfahren.

33. Kartoffeltorte. Nr. 1.

$1\frac{1}{4}$ Pfund Kartoffeln, 16 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 180 Gr. bittere geriebene Mandeln, 1 Zitrone, 2 gehäufte Eßlöffel pulverisiertes durchgeseibtes Kartoffelmehl.

Die Kartoffeln werden am vorhergehenden Tage mit der Schale schnell gar, aber nicht ganz weich gekocht, sogleich abgezogen, wenn sie völlig kalt geworden, gerieben und das, was

hinter die Reibe fällt, gewogen. Man nimmt hiervon, wie bemerkt, $1\frac{1}{4}$ Pfund, breitet es auf einer flachen Schüssel auseinander und stellt es bis zum nächsten Tage an einen luftigen Ort. Dann rührt man die Eidotter, Zucker, worauf die Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft und den Mandeln schaumig, gibt dann die Kartoffeln nach und nach hinein und rührt das von 14 Eiern zu festem Schnee geschlagene Weiße mit dem Kartoffelmehl leicht, aber gut durch. Die Form muß, wie zu allen Kuchen, vorher zugerichtet sein, damit die fertige Masse sogleich hineingetan und in den Ofen gesetzt werden kann. Dieser Kuchen wird wie Mandeltorte gebacken und kann die Stelle derselben sehr gut vertreten; jedoch sind hierzu ganz mehligte Kartoffeln eine Bedingung. Zum noch besseren Aufgehen, nehme man ein Backpulver dazu.

34. Auf andere Art. Nr. 2.

1 Pfund geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Mandeln, 10 Eier, Schale und Saft einer Zitrone und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Nach vorhergehender Weise gerührt und gebacken.

35. Möhrentorte.

250 Gr. Möhren, 14 Eier, 300 Gr. durchgeseibter Zucker, 1 Zitrone, 300 Gr. geriebene Mandeln, 2 gehäufte Eßlöffel fein durchgeseibtes Kartoffelmehl.

Die Wurzeln werden gewaschen, in Wasser kaum halb gar gekocht und, wenn sie ganz kalt geworden sind, gerieben; das Herz bleibt zurück. Von diesem Geriebenen nimmt man 250 Gr. Dann rührt man die Eidotter mit dem Zucker, Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone und den Mandeln, gibt die Wurzeln hinzu und rührt dies schaumig, mischt dann den steifen Schnee von 9 Eiern mit dem Kartoffelmehl durch und backt die Masse $1\frac{1}{4}$ Stunde wie Mandeltorte.

36. Brottorte. Nr. 1.

16 Eier, 1 Pfund fein durchgeseibter Zucker, 1 Pfund frische geriebene Mandeln, 60 Gr. geriebene und durchgeseibte Schokolade, 60 Gr. kleingeschnittenes Zitronat, etwas Zimt, 8 Gramm Nelken, sowie Saft einer frischen Zitrone, $\frac{1}{4}$ Pfund bräunlich geröstetes, fein durchgeseibtes Schwarzbrot, mit etwas Rotwein angefeuchtet, 1 Tasse Arrak.

Eidotter, Zucker, Mandeln und Gewürz werden schaumig, dann wird das Schwarzbrot durchgemischt, sowie auch danach der feste Schnee von 12 Eiweiß, und zuletzt der Arrak eben

durchger
geröstete
torte ge
aufgegan
beliebiger
gemacht.
zufügen.

250
16 Eier,
Nelken,
fein dur
angefeuch
Man
Eidotter,
und rühr
würze, a
dem feste
Wie

300
riebene
Kardamo
Schwarzb
vorhergef

12 E
folade, 1
oder ein
Gramm
Die
schaumig
ganze mi
misch un

1 Pf
 $\frac{1}{2}$ Pf.
Kartoffel
trone un

durchgerührt. Diese Masse wird in einer stark bestrichenen, mit geröstetem Brot bestreuten Form 1—1½ Stunde wie Mandeltorte gebacken. Man gebe allen Kuchen dieser Art, wenn sie gut aufgegangen sind, von unten etwas weniger Hitze. Es wird ein beliebiger Zuckerguß mit Zitronensaft und Schokolade darüber gemacht. Zu dieser Masse kann man immer ein Backpulver hinzufügen.

37. Brottorte. Nr. 2.

250 Gr. geriebene Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 16 Eier, 1 Zitrone, 60 Gr. Zitronat, 8 Gr. feiner Zimt, 4 Gr. Nelken, 2 Gr. Muskat, $\frac{1}{4}$ Pfund getrocknetes, gestoßenes und fein durchgeseibtes Schwarzbrot, welches mit 1 Glas Rotwein angefeuchtet wird.

Man reibe die süßen Mandeln mit der Schale, rühre Zucker, Eidotter, Schale und Saft der Zitrone, gebe die Mandeln hinzu und rühre dieses $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig. Dann füge man die Gewürze, auch das Schwarzbrot zur Masse und vermische diese mit dem festen Schnee von 12 Eiern.

Wie Brottorte Nr. 1 gebacken.

38. Brottorte. Nr. 3.

300 Gr. Mandeln, 12 Eidotter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 8 Gr. Zimt, 4 Gr. Nelken, 2 Gr. Kardamom, 150 Gr. altes, geriebenes und durchgeseibtes Schwarzbrot und der feste Schaum von 10 Eiern. Dies nach vorhergehender Angabe gerührt und gebacken.

39. Brottorte mit Schokolade.

12 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 90 Gr. süße Schokolade, 1 Messerspitze Zimt, abgeriebene Schale einer Zitrone oder ein Stückchen mit Zucker feingestoßener Vanille und 250 Gramm altes, geriebenes und durchgeseibtes Schwarzbrot.

Die Eidotter werden mit Zucker, Schokolade und Gewürzen schaumig gerührt, dann wird das Schwarzbrot hinzugefügt, das ganze mit dem steifen Eiweißschnee und einem Backpulver vermischt und wie vorstehend gebacken.

40. Sandkuchen. Nr. 1. (Vorzüglich.)

1 Pfund gute frische Butter, 1 Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. feingestoßenes und durchgeseibtes Kartoffelmehl, je nach der Größe 10—12 frische Eier, 1 gute Zitrone und 4 Eßlöffel Bunschertrakt oder 2 Eßlöffel Arrak.

Die Butter wird vorher geschmolzen, vom Bodensatz abgeklärt, alsdann schaumig gerührt und mit dem Zucker, welcher nach und nach hineingestreut wird, tüchtig gerührt. Dann gibt man unter stetem Rühren ein Eidotter nach dem andern hinzu, sowie auch die abgeriebene Zitronenschale, und nach einander das Mehl. Nachdem solches im ganzen $\frac{1}{2}$ Stunde nach Nr. 1 gerührt worden, wird 1 Backpulver und die Essenz mit dem Zitronensaft durchgemischt und alsdann das zu steifem Schnee geschlagene Eweiß leicht durchgezogen. Ohne die Masse eine Minute hinzustellen, setze man sie sogleich in der bereitstehenden zugerichteten Form in den Ofen und lasse sie $1\frac{1}{4}$ Stunde backen. Während dieser Zeit darf nicht an die Form gestoßen werden.

41. Sandkuchen auf andere Art. Nr. 2.

Das Verhältnis ist wie im vorhergehenden, doch rührt man zuletzt nur das von 6 frischen Eiern zum Schnee geschlagene Weiß und $\frac{1}{2}$ Weinglas Arrak durch die Masse, welche wie oben behandelt wird.

42. Sandkuchen mit Mandeln. Nr. 3.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 6 Eier, Saft und Schale einer Zitrone, $\frac{3}{4}$ Pfund Kartoffelmehl, wie Sandkuchen Nr. 1 angerührt, halb gar gebacken, im Ofen mit $\frac{1}{4}$ Pfund (gleich einer Tasse voll) gröblich gestoßenen oder geschnittenen Mandeln, die man mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und etwas Zimt vermischt hat, bestreut und vollends gar gebacken.

43. Sandkuchen. Nr. 4.

10 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund feinstes Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter. Zum Bestreuen $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene Mandeln, Zucker und Zimt.

Man richte sich nach vorhergehender Vorschrift. Wenn der Kuchen ungefähr halb gar gebacken, bestreibe man ihn im Ofen mit geschmolzener Butter und streue die Mandeln, mit Zucker und Zimt vermischt, darüber.

44. Gefüllte Sandtorte.

Blätterteig von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, ferner: 180 Gr. Zucker, 180 Gr. Butter, 120 Gr. Kartoffelmehl, 12 Eier und zum Füllen Himbeermus.

Die
rührt, wo
Kartoffelm
Hiermit t
Blätterteig

Diese
hoch rührt
der Butter
sowie Kar
kann man
hinzufügen
gemischt.

$\frac{1}{2}$ P
ber) oder
trone abge
sein gesto
dotter, Sa
den $\frac{1}{2}$ —1
warmwerd

Man
sich schneid
werden, tr
Schaumbe
auch nach
herz, und
Masse in
lange gefe
dann erit
wird. St
anderen m
Form in
teilige ho
1 Stunde
verfüten,
man ihn

15 fr
 $\frac{1}{2}$ Pfund

Die Butter wird mit dem Eigelb und Zucker schaumig gerührt, wo man dann das zum Schnee geschlagene Eiweiß, das Kartoffelmehl und ein Päckchen Vanillezucker leicht durchmischt. Hiermit wird der ausgerollte und mit Himbeermus bestrichene Blätterteig bedeckt und $1\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

45. Gewürztorte.

Diese wird gemacht und gebacken wie Sandkuchen Nr. 1, jedoch rührt man mit den Eidottern zugleich folgende Gewürze zu der Butter: 4 Gr. feinen Zimt, 4 Gr. feingestoßene Nelken, halbsoviel Kardamom, die abgeriebene Schale einer Zitrone. Auch kann man nach Belieben 15 Gr. Zitronat und 15 Gr. Orangeat hinzufügen. Mit dem Eiweißschaum werde 1 Backpulver durchgemischt.

46. Echter Nienburger Biskuit. Nr. 1.

$\frac{1}{2}$ Pfund feingestoßenes und durchgeseihtes Reismehl (Puder) oder Kartoffelmehl, 1 Pfund Zucker, auf welchem eine Zitrone abgerieben und der, nachdem das Gelbe davon abgeschabt, fein gestoßen und durchgeseiht ist, 10 ganz frische Eiweiß, 20 Eidotter, Saft einer guten Zitrone, 1 Backpulver und Zucker werden $\frac{1}{2}$ —1 Stunde vor dem Anrühren zum völligen trocknen und warmwerden in einen schwach geheizten Ofen gestellt.

Man schlägt zuerst das Eiweiß zu so festem Schnee, daß er sich schneiden läßt, doch darf er alsdann nicht länger gepeitscht werden, weil er sonst körnig wird. Dann schlägt man mit dem Schaumbesen Eidotter, Saft und Zitronenzucker hinein, sowie auch nach und nach den Zucker, und schlägt fortwährend recht stark, und zwar wenigstens $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Dann wird die Masse in kochendes Wasser gesetzt, während ununterbrochen solange geschlagen werden muß, bis sie milchwarm geworden, wo dann erst der Puder und das Backpulver leicht darunter gezogen wird. Ist dies geschehen, so darf dieselbe keine Minute stehen, sondern muß sogleich in einer gut ausgestrichenen und gestreuten Form in den Ofen, welcher von unten und oben eine gute Mittelhitze haben muß. Der Biskuit wird wie Sandkuchen stark 1 Stunde gebacken. Um das zu frühe Gelbwerden desselben zu verhüten, was bei Kuchen ohne Butter so leicht der Fall ist, deckt man ihn in der ersten halben Stunde zu.

47. Schnell zu machender Biskuit. Nr. 2.

15 frische Eier, 1 Zitrone, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseihter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffelmehl oder Puder.

Man schlägt 13 Eiweiß zu einem möglichst festen Schnee, rührt 15 Eidotter mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone leicht untereinander und läßt dies langsam in den Schnee laufen. Dann streut man den durchgeseibten Zucker und das Kartoffelmehl oder Puder hinein, bis sich diese mit der Masse vereinigt hat. Das Backpulver ist auch hier zu empfehlen, doch nicht gerade notwendig. Das weitere wie oben.

48. Guter böhmischer Semmelbiskuit. Nr. 3.

Auf jedes Ei nimmt man 15 Gr. Zucker und 15 Gr. einen Tag altes, geriebenes und durchgeseibtes Weißbrot, knapp gewogen. Die Eidotter werden mit dem Zucker, Saft und Schale einer Zitrone und Vanillezucker mit einem Schaumbesen $\frac{1}{4}$ Stunde stark geschlagen, dann das Weißbrot hineingestreut und sogleich der steife Schnee der Eier leicht darunter gemischt. Dies in einer wohl zugerichteten Form 1 Stunde gebacken.

Ist das Weißbrot älter, so muß man etwas weniger nehmen. Für 6 Personen sind 8 Eier hinreichend.

49. Biskuit mit Schokolade. Nr. 4.

12 Eiweiß, 15 Eidotter, $\frac{3}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 60 Gramm geriebene und durchgeseibte Schokolade, etwas mit Zucker gestoßene Vanille, Backpulver und 180 Gr. Kartoffelmehl. Wie Biskuit Nr. 2 behandelt und gebacken.

50. Schokoladekuchen. Nr. 1.

14 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund frische geriebene Mandeln, 180 Gr. auf einem Reibeisen fein geriebene und durchgeseibte süße Vanille-Schokolade, 1 Backpulver.

12 Eidotter und 2 ganze Eier werden mit Zucker, Mandeln, Schokolade mittelst eines Schaumbesens $\frac{1}{4}$ Stunde stark geschlagen, anders $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann wird das von den Eiern zum Schnee geschlagene Weiße durchgemischt, das Backpulver schnell durchgerührt und 1 Stunde wie Mandeltorte gebacken.

51. Schokoladekuchen. Nr. 2.

20 Eidotter, 15 Eiweiß, $1\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene und durchgeseibte Schokolade, Kartoffelmehl, 60 Gr. feingeschnittener Zitronat, ein Stückchen mit Zucker fein gestoßener Vanille, $\frac{1}{2}$ Glas Kognak.

Die Eidotter schlägt man mit dem Zucker schaumig, tut dann den steifen Schnee von 15 Eiweiß mit der Schokolade, Zitronat,

ein Pöf
mit ei
Wie
glasert.

1 P
gemorden
Weiß, $\frac{3}{4}$
im Dfen
trone. 12
Die
nach und
ändern,
stark ger
durchgem
mit Back

Milch
Butter, 1
bittere g
oder etwa
Nr. 74)
Der
sich weit
bleiben.
dem Mil
nicht de
gut zuge
Zucker be
Soll
einige fe
che der
Mandeln

180
Pfund d
geriebene
Mar
Zucker i
Stunde,
ziemlich

ein Päckchen Backpulver und das Kartoffelmehl darunter mischen mit einem halben Glas Kognak.

Wie Sandkuchen gebacken und mit dem Zucker Nr. 12 glasiert.

52. Korinthenkuchen.

1 Pfund langsam geschmolzene, abgeklärte und wieder dick gewordene Butter, 1 Pfund Kartoffelmehl oder sonstiges weißes Mehl, $\frac{3}{4}$ —1 Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund gewaschene, im Ofen angetrocknete Korinthen, abgeriebene Schale einer Zitrone, 12 frische Eier, $\frac{1}{2}$ Glas Arrak oder Rum, 1 Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, unter starkem Rühren nach und nach Zucker, Gewürz, Eidotter, und zwar eins nach dem andern, langsam hinzugefügt, die Masse nach Nr. 1 $\frac{1}{4}$ Stunde stark gerührt, dann Korinthen, danach der steife Eiweißschnee durchgemischt, sowie nachdem möglichst schnell das Kartoffelmehl mit Backpulver und zuletzt der Arrak.

53. Reiskuchen.

Milch, $\frac{3}{4}$ Pfund guter Reis, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 180 Gr. Butter, 12 Eidotter, 10 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Pfund süße und 12 Stück bittere geriebene Mandeln, abgeriebene Schale einer Zitrone oder etwas in Zucker eingelegte Apfelsinenschale (siehe Abschnitt A Nr. 74) und Zimt.

Der Reis wird in Wasser gehörig abgebrüht, in Milch langsam weich und recht steif gekocht; doch müssen die Körner ganz bleiben. Dann schäumt man die Butter, gibt unter fortwährendem Rühren hinzu: Zucker, Eidotter, Mandeln, Gewürz, und mischt den steifen Eiweißschnee durch. Die Masse wird in einer gut zugerichteten Springsform mit feingestoßenem Zwieback und Zucker bestreut und $1\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

Sollte der Reis nicht steif genug gekocht sein, so müssen einige feingestohene Zwiebäcke unter die Masse gerührt werden, ehe der Eiweißschaum dazu kommt. Auch kann man statt der Mandeln $\frac{1}{2}$ Pfund ausgekernte Rosinen durchmischen.

54. Mandelknappkuchen.

180 Gr. feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund ausgewaschene Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund süße und 6 Stück bittere geriebene Mandeln, 2 frische Eier.

Man rührt die Butter zu Schaum, gibt nach und nach Eier, Zucker und Mandeln hinzu, rührt die Masse womöglich $\frac{1}{4}$ Stunde, mischt das Mehl durch, drückt solche in der Kuchenpfanne ziemlich dünn auseinander und backt sie gelb.

Der Kuchen wird mit Gelee bestrichen; sollte man ein Bestreuen mit Zucker vorziehen, so schneide man denselben, wenn er aus dem Ofen kommt, mit einem scharfen Messer in passende Stückchen und streue dann Zucker darüber hin.

55. Noch ein sehr guter Mandelkuchen.

330 Gr. süße Mandeln, ebensoviel Zucker und Mehl, 210 Gr. Butter, 1 Ei, Orangenschale oder in Zucker eingelegte Apfelsinenschale (siehe Abschnitt A Nr. 74), Vanillezucker.

Die abgeschälten Mandeln, wovon man $\frac{1}{2}$ Obertasse von gleicher Größe zurückläßt, werden gröblich gestoßen, mit dem Zucker und Vanille vermischt, von welchen man ebenfalls eine Tasse voll zurückbehält. Alsdann gibt man hinzu: Butter, Mehl und 1 Eidotter, macht einen Teig daraus und drückt ihn mit der Hand in das Kuchenblech zu einem Kuchen von beliebiger Größe auseinander, streicht ein geschlagenes Eiweiß darüber, schneidet dann schrägwinkelige Karrees darauf, legt in jeden Winkel eine gespaltene Mandel, inwendig ein Stückchen Orangenschale und streut die gestoßenen Mandeln darüberhin.

56. Mandelspeckkuchen.

Ein Mürbeteig nach Nr. 2, ferner $\frac{1}{2}$ Pfund geriebener Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene Mandeln, mehrere Zitronen, 2 Eiweiß, 20–30 Gr. weißer, gröblich gestoßener Kandis.

Man tauche den Zuckersaft die Mandeln und kleingeschnittene Schale einer Zitrone nebst dem Saft und stelle es zum Abkühlen hin. Dann macht man den Mürbeteig, teilt ihn in 2 gleiche Teile, welche man zu einem Ober- und Unterblatt ausrollt, letzteres jedoch 2 Fingerbreit größer als das erstere, breitet auf dem Unterblatt die Mandelmasse so aus, daß an den Seiten ein 2 Fingerbreiter Raum bleibt, legt das Oberblatt darauf und läßt den Kuchen nicht zu langsam backen. Sobald er aus dem Ofen kommt, streiche man von 2 Eiern das zum Schnee geschlagene Weiß darüber, schneide Zitronen in kleine Würfel, wie man Speck schneidet, streue sie auf den Kuchen, belege ihn auch mit einigen Zitronenscheiben, streue den Kandis darüber und stelle den Kuchen ein wenig in den Ofen, damit die oberste Masse etwas trockne. Alle Kerne müssen aus den Zitronen entfernt werden.

57. Küsterkuchen.

1 Pfund ausgewaschene Butter, 1 Pfund feines Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund geriebener und durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund feingestoßene Mandeln, 9 Eier und Fruchtgelee.

Die Butter wird schäumig gerührt, nach und nach Zucker, Eier — langsam eins nach dem andern —, und Mandeln hinzugefügt und $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann wird das Mehl durchgemengt, die Masse auf einer Platte fingerdick auseinander gedrückt und hellbraun gebacken. Wenn der Kuchen kalt geworden ist, bestreut man ihn mit Zucker und legt stellenweise Gelee darauf.

58. Karmeliterkuchen.

9 ganze und das Gelbe von 2 Eiern, $\frac{3}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln mit der Schale, die mit Rosenwasser nicht ganz feingestossen sind, 3 Eßlöffel Kirchwasser, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Zimt und Vanillezucker.

Eier und Eidotter werden schäumig geschlagen, die Bestandteile nacheinander hinzugefügt. Dann wird die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde stark und gleichmäßig schäumig gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darunter gemischt und gebacken. Hier ein Päckchen Backpulver anzuwenden, ist zu empfehlen.

59. Aniskuchen. Nr. 1.

10 frische Eier, 10 Eier schwer durchgeseibter Zucker, 5 Eier schwer Mehl oder Kartoffelmehl durchgeseibt und 45 Gr. ausgefuchter Anisamen.

Der Zucker wird unter starkem Rühren nach und nach zu den Eidottern gefügt und $\frac{1}{4}$ Stunde lebhaft gerührt. Dann rührt man den Anisamen und das Mehl löffelweise hinein. Nachdem die Kuchenmasse im ganzen $\frac{1}{2}$ Stunde stark und gleichmäßig gerührt ist, wird das zum steifen Schnee geschlagene Eiweiß leicht durchzogen und dieselbe in der zugerichteten Form oder Kuchenform bei mäßiger Hitze, welche anfangs von unten etwas stärker sein kann, $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

Dieser Kuchen ist nach dem angegebenen Verhältnis und wenn hierbei die nötige Vorsicht angewandt wird, ganz vorzüglich. Überreste können in einer genau zugedeckten Porzellanschüssel lange Zeit aufbewahrt werden.

Bei Mangel an Übung geht man bei nachfolgender Vorschrift aber sicherer.

60. Aniskuchen. Nr. 2.

6 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, 45 Gr. Anisamen und nach Gefallen etwas Vanille.

Man richte sich beim Rühren und Backen nach vorhergehender Vorschrift.

61. Kuchen zum Wein und Tee. Nr. 1.

10 frische Eier, 10 Eier schwer durchgeseibter Zucker, 5 Eier schwer feinstes Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund feingestohene Mandeln, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone.

Zucker und Zitrone werden mit den Eidottern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann die Mandeln hinzugegeben und, nachdem man wieder $\frac{1}{4}$ Stunde lebhaft gerührt hat, wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß lose durchgezogen und alsdann das Mehl so schnell als möglich leicht unter die Masse gezogen, doch muß dabei ein starkes Rühren möglichst vermieden werden. Es wird nun dieselbe sofort in einer vorher zugerichteten Form bei starker Mittelhitze 1 Stunde gebacken, wobei anfangs die Unterhitze etwas stärker sein muß.

1 Backpulver zuletzt durch die Kuchenmasse gerührt, bewirkt ein vorzügliches Aufgehen.

62. Kuchen zum Wein und Tee. Nr. 2.

Man nehme die Bestandteile zum Auflegkuchen Nr. 22. Doch setze man noch Schale und Saft einer guten Zitrone hinzu, rühre dieselben nach Angabe und backe die Masse zu einem Kuchen während 1— $\frac{1}{4}$ Stunde dunkelgelb. So wie derselbe aus dem Ofen kommt, bestreiche man ihn reichlich mit Fruchtgelee, bedecke diesen mit dem Schaum von 3 Eiern, der mit etwas Zucker geschlagen worden, und stelle den Kuchen solange in den Ofen, bis der Schaum trocken geworden. Auch kann man den Kuchen ohne weiteres mit Zucker bestreuen.

63. Makronenkuchen. Nr. 1. (Mandelkuchen.)

1 Pfund geriebene Mandeln, 1 Pfund Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, Vanille und der steife Schaum von 7 Eiern.

Mandeln und Zucker werden erwärmt, vom Feuer genommen, mit dem Gewürz tüchtig durchgerieben und mit dem Eiweißschnee vermischt. Dann wird die Makronenmasse auf eine Unterlage von Mürbeteig Nr. 8 gestrichen und der Kuchen bei einer Mittelhitze während $1\frac{1}{4}$ Stunde dunkelgelb gebacken.

64. Makronenkuchen. Nr. 2.

$\frac{3}{4}$ Pfund süße, mit Eiweiß nicht ganz fein gestohene Mandeln, worunter einige bittere sein können, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, beides erwärmt, 5 Eiweiß, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone oder Apfelsinzucker (siehe Abschnitt A Nr. 74).

Die
Nolaten
ein Kuche
einander
Ermangel
strigens
wenn er g
gemachten
baselbe I
oben.

Ein
Mandeln,
Schale ein
Zimt Kell

Man
breite Kr
als den a
Man kann
händen,
es mit E
geschält,
nach in je
gestoßen,
durchgerü
Eier vern
strent die
auf Blatt
die Krän
geworden,
obersten

Ein
riebene K
einer Zi
Hier
gerbid au
man den
ter, daß
So führt
Streifen

Die Mischung ist wie vorhergehend. Vorher aber werden Oblaten, nach der Form eines Kuchens zusammengeklebt, auf ein Kuchenblech gelegt; die Makronenmasse wird darauf auseinander gestrichen und bei schwacher Hitze gebacken. In Ermangelung der Oblaten kann man auch mit Butter bestrichenen Papier nehmen; dann aber muß der Kuchen sogleich, wenn er gebacken ist, umgekehrt und das Papier mit einem naßgemachten Pinsel oder Schwamm bestrichen werden, wodurch daselbe lösläßt. Darauf kommt die obere Seite wieder nach oben.

65. Mandelberg.

Ein Blätterteig von 1 Pfund Mehl, ferner: 2 Pfund süße Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Pfd. durchgeseibter Zucker, 10 Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 45 Gr. kleingeschnittener Zitronat, etwas Zimt Nelken und Kardamom.

Man rollt den Blätterteig aus, macht davon zwei Fingerbreite Kränze von beliebiger Größe, jedoch jeden etwas kleiner, als den andern, so daß der letzte von der Größe einer Tasse ist. Man kann auch statt des Blätterteigs diese Kränze von Oblaten schneiden, wozu man jedes Stückchen benützen kann, indem man es mit Eiweiß zusammenklebt. Danach werden die Mandeln abgeschält, die größten derselben, ungefähr die Hälfte, der Länge nach in feine Scheibchen geschnitten, die übrigen mit Eiweiß fein gestoßen, mit dem Zucker, den Eidottern und Gewürzen gut durchgerührt und mit dem zu Schnee geschlagenen Weißer dieser Eier vermengt. Darauf streicht man die Masse auf die Kränze, streut die geschnittenen Mandeln darüberhin und backt sie einzeln auf Platten bei mäßiger Hitze, die aber stärker sein muß, wenn die Kränze von Blätterteig gemacht sind. Nachdem solche kalt geworden, legt man sie bergartig aufeinander und verziert den obersten mit einem Blumensträußchen.

66. Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt.

Ein Blätterteig von 1 Pfund Mehl; $\frac{1}{2}$ Pfund frische geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Ei, die abgeriebene Schale einer Zitrone und Vanillezucker.

Hiervon wird ein Teig gemacht, den man einen halben Fingerdicke ausrollt und in schmale Streifen schneidet. Zugleich rollt man den Blätterteig aus und schneidet die Streifen soviel breiter, daß sie den Mandelteig einschließen, und rollt sie zusammen. So fährt man fort, bis aller Teig gerollt ist, schneidet aber jeden Streifen zwei Fingerbreit kürzer als den andern, bestreicht die-

selben mit Ei, wälzt sie in grob gesiebtm Zucker, legt sie einzeln kranzförmig auf ein Blech und backt sie schnell gelb. Nachher werden sie aufeinander gelegt.

67. Schweizer Schaumtorte.

Zum Teig $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter, 60 Gr. durchgeseibter Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Weinglas französischer Kognak und halbsoviel kaltes Wasser. Auf den Kuchen ein gehäufte Suppenteller voll Sauerkirschen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Liter dicke süße Sahne, ein Stückchen mit Zucker feingestößener Vanille, etwas Natron oder Backpulver.

Die Butter wird in Stückchen zerpfückt, mit dem Mehl vermischt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, Zucker, Ei, Branntwein und Wasser hineingegeben und mittelst eines Messers im kalten ein Teig davon gemacht, den man danach mit der Hand noch ein wenig verarbeitet und zum bequemeren Ausrollen etwas ruhen läßt. Dann rollt man stark $\frac{2}{3}$ des Teigs aus, schneidet ihn nach gewünschter Größe rund, bestreicht den Rand des Unterblattes mit Ei, nur nicht die Seiten, welches dem Aufgehen hinderlich ist, legt von dem zurückgelassenen aufgerollten Teig einen schmalen Rand darauf und backt ihn (siehe Nr. 1) ganz schwach. Unterdessen macht man aus den Kirschen die Steine, versüßt sie gehörig mit Zucker, legt sie mit dem Saft auf den Kuchen, bis an den Rand, und setzt ihn noch solange in den Ofen, bis die Kirschen weich sind. Auch hat man einen mit Vanille geschlagenen Sahneschaum von $\frac{3}{4}$ Liter guter Sahne nach M Nr. 29 zu bereiten, den man kurz vorher über die Kirschen füllt und garniert, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll.

68. Schaumtorte auf andere Art.

Die Bestandteile des Teiges wie in vorhergehender Angabe; ferner: Fruchtgelee, 5—6 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker.

Das Unterblatt wird gebacken wie zu Schweizer Schaumtorte, nachdem mit Gelee oder Konfitüren bestrichen, Marmelade von frischen abgezogenen Zwetschgen ist auch passend dazu. Dann wird das Eiweiß zu einem festen Schnee geschlagen, der Zucker leicht, ohne zu rühren, hineingestreut, der Kuchen bis zu einem schmalen Rande damit bedeckt und solange in den Ofen gestellt, bis der Guß eine hellbraune Farbe erhalten hat.

69. Makronen-Schaumtorte.

Es wird ein Makronenkuchen nach Nr. 64 gebacken; ferner gehören hierzu: Fruchtgelee oder beliebige Konfitüren, 6 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker und etwas mit Zucker feingestoßene Vanille.

Der Makronenkuchen wird mit dem Eingemachten bedeckt, das Eiweiß zu einem steifen Schnee geschlagen, nachdem Zucker und Vanille durchgemischt sind, über das Eingemachte gestrichen. Dann verziere man den Schaum mit Streuzucker und lasse ihn in einem schwach geheizten Ofen trocken werden.

70. Eine andere Schaumtorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird schaumig gerührt, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 8 Eidottern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und der von 8 Eiern geschlagene Eierschnee darunter gemischt und gelb gebacken. Weiter wie im Vorhergehenden verfahren.

71. Schwäbische Torte.

Hierzu ein Blätter-, Sahne oder Mürbeteig Nr. 8, ein gutes, recht steif gekochtes Kompott von unreifen Stachelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Apfel oder Zwetschgen, und zum Guß 6 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund feingestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone oder etwas Zimt und Vanille.

Man lege von dem gemachten Teige einen Boden mit aufstehendem Rande in eine Springform, bestreue das Unterblatt recht dick mit feingestoßenem Zwieback, streiche das Kompott darüber und bedecke es mit folgendem Guß: Die Eidotter werden mit Zucker, Mandeln, Zitronenschale $\frac{1}{4}$ Stunde nach Nr. 1 stark gerührt und mit dem steifen Schnee dieser Eier vermischt. Diese Torte wird beim 1. Grad Hitze gebacken. Wenn der Guß gelb geworden ist, so lege man dünne Ruten über die Form und bedecke sie mit einigen Bogen Papier, damit der Guß nicht dunkler werde.

72. Französische Torte.

Ein Mürbeteig nach Nr. 8 von $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl; ferner $\frac{1}{2}$ Pfund süße geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 4 Eiweiß, feingeschnittene Orangenschale, in Ermangelung eine abgeriebene Zitrone.

Man lasse den gemachten Teig im Kalten etwas ruhen, teile ihn dann in zwei nicht ganz gleiche Teile, drücke den kleinsten Teil mit der flachen Hand in einer zugerichteten Springform so

auseinander, daß ein zwei Finger breiter Rand entsteht. Dann setze man die Mandeln mit dem Zucker in einer Kasserolle auf ein schwaches Feuer, lasse sie so lange durchziehen, bis sie nicht mehr an der Hand kleben und stelle sie zum Abkühlen in eine Schale. Nachher rühre man die Orangenschale und 4 Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen, gut durch, streiche diese Masse gleichmäßig auf den Teig bis an den Rand, mache aus dem zurückgelassenen Teige mit dem Tortenrädchen schmale Streifen, lege diese wie ein schrägwinkeliges Gitter über den Kuchen und biege den Rand darüber, damit die Enden der übergelegten Streifen nicht zu sehen sind. Man backe den Kuchen beim 1. Grad Hitze. Hat die Makronenmasse eine schöne gelbe Farbe erhalten, so lege man Papier darüber, lasse den Kuchen recht gar werden, lege in jedes Gitter abwechselnd verschieden eingemachte Früchte oder in eins Früchte und ins andere spritze ein wenig Schlagsahne wie in der Schweizertorte.

73. Schweizertorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 180 Gramm Butter, durchgeseibter Zucker und 2 Eier zum Teig; eingemachte oder frische Früchte, 6 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker zum Guß.

Der Teig wird dünn ausgerollt, in das Tortenblech ausgebreitet und mit einem schmalen Rand belegt. Dann kommen eingemachte oder frische Früchte darüber, letztere werden gehörig mit Zucker versüßt, auch können Weintrauben dazu genommen werden. Unterdessen rührt man Mandeln, Zucker und Eiweiß $\frac{1}{4}$ Stunde recht stark, bedeckt damit die Früchte und backt die Torte gar.

74. Wellingtontorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 2 Eier zum Teig; ferner: 180 Gramm kleingehackte Mandeln, 6 Eiweiß.

Der Teig wird ausgerollt oder in der Form auseinander gedrückt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker und Mandeln vermischt, darüber gestrichen und schnell gebacken.

75. Markttorte.

Ein Teig nach Nr. 6 oder 9; ferner: $\frac{3}{4}$ Liter ganz süße Sahne oder Milch, 90 Gramm gestoßener Zwieback, $\frac{1}{4}$ Pfund Mark, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Mandeln, 4 Eier und etwas Muskat.

Die Sahne wird gekocht, mit dem Zwieback zum dicken Brei abgerührt und zum Ausdampfen hingestellt. Unterdessen wird das Mark mit etwas kaltem Wasser im Mörser fein gestoßen, mit Zucker und Mandeln zur Masse gerührt, so wie auch 4 ganze Eier und Muskat hinzugefügt. Hiermit bedecke man den ausgerollten Teig, mache wie in Nr. 72 ein Gitter darüber, backe die Torte und gebe sie warm zur Tafel.

76. Linzer Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund süße geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 180 Gramm Butter, 2 Eidotter, das Gelbe von 3 hartgekochten Eiern, fein gerieben, die feine Schale einer Zitrone etwas Zimt, Nelken, Kardamom, Vanille und wenig Muskat und 2 Eßlöffel Arrak oder Rum, zum Teig gemacht, ausgerollt, mit einem Rand umlegt; dann mit beliebigem Eingemachten $\frac{1}{2}$ cm bestrichen. Alsdann legt man über die Torte 1 cm breit geschnittene Streifen von dem übriggelassenen Teig darüber und backt sie im gelinden Feuer.

77. Spiegelfuchen.

Man backe einen Kuchen mit einem schmalen Rande von englischem oder Mürbeteig, mache eine beliebige Wein-Gesee von einer halben Flasche Wein, gieße Maizena oder Mondamin auf den Kuchen und stelle ihn zum Kaltwerden hin.

78. Blätterteig mit Zitronen-Creme.

Ein Blätterteig von $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl; zur Creme: $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, 4 Zitronen, Wein, 10 frische Eidotter, 5 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Maizena oder Mondamin.

Man rollt den Blätterteig zum Kuchen aus, belegt ihn mit einem nicht zu flachen Rand und backt ihn schnell gar. Dann bereitet man folgende Creme: Die Eidotter füllt man in ein Glas, gibt in ein gleiches den Saft von den Zitronen nebst so vielem Weißwein, daß er mit den Eidottern gleichen Raum einnimmt. Dann wird beides mit dem bemerkten Zucker, abgeriebener Schale von 2 Zitronen, Eiweiß und Maizena oder Mondamin unter einander gerührt und auf dem Feuer fortwährend geschlagen; wenn es ganz steif ist, schnell vom Feuer genommen und noch so lange geschlagen, bis es nicht mehr heiß ist. Wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, füllt man die Creme auf den Blätterteig und verzieren sie mit kleinen Waifers.

Am besten ist, man schlägt unter die Creme 15 Blatt Gelatine, welche man vorher etwas in Wasser aufweicht, hierzu. Die Creme bekommt dann mehr Festigkeit und läßt sich besser schneiden.

79. Erdbeertorte mit Vanillecreme.

Hierzu ein Blätterteig, reise, reichlich mit Zucker versüßte Erdbeeren, 180 Gramm Zucker, 8 Eier, ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Maizena oder $\frac{1}{3}$ Stange Agaragar oder 15 Gramm Gelatine zur Creme.

Der Blätterteig wird gebacken und die Creme gemacht wie folgt: Man rührt die Sahne mit dem Bindungsmittel und den Eidottern, gibt Zucker, Vanille hinzu und schlägt solches auf mäßigem Feuer bis zum Kochen; dann schnell abgenommen, wird es unter oftmaligem Aufrühren kalt gestellt. Wenn dann die Masse anfängt zu stocken, schlägt man das zu Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern unter die Creme. Vorher werden die Erdbeeren leicht und behutsam gewaschen auf einem Haarsieb abgetropft und dick mit Zucker bestreut. Nun rührt man diese, wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, unter die Creme und füllt solche bis an den Rand auf die Torte.

80. Stachelbeertorte.

Ein beliebiger Teig: Blätter-, Mürbe- oder Sahneteig, letzterer eignet sich besonders zu dieser Torte; ferner $1\frac{1}{2}$ Pfund von Stiel und Blume gereinigte unreife Stachelbeeren, 1 Pfund geriebener Zucker und etwas Zimt oder Vanille.

Man rolle $\frac{2}{3}$ des Teiges zu einem Unterblatt nicht zu dünn aus, weil sonst der Saft der Stachelbeeren durchdringt und der Kuchen nicht unverlezt von dem Blech genommen werden kann, und bestreue den Boden dick mit feingestoßenem Zwieback. Unterdessen bringe man die Stachelbeeren, mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, nicht völlig zum Kochen, wodurch sie sehr viel von ihrer scharfen Säure verlieren, lege sie zum Abtropfen auf ein Sieb und dann auf den Kuchen, wobei ein zwei Finger breiter Rand frei bleibe. Sind die Stachelbeeren sehr dick, so bedecken sie den Kuchen nicht, man schneide sie deshalb durch und lege die Schnittseite nach unten. Dann bestreue man sie mit dem Zucker und Zimt, schlage den Rad herüber und backe den Kuchen beim 1. Grad Hitze $1\frac{1}{4}$ Stunde. Übrigens kann der Kuchen auch in einer Springform, wie Kuchen von frischen Zwetschgen, vorzüglich gebacken werden.

Auch kann man die Stachelbeeren zu einem steifen Kompott einfochen, das Unterblatt von der Hälfte des Teiges ausrollen und das ganz kalt gewordene Kompott darüber streichen. Dann werden von dem übrigen Teige schmale Streifen gerädert, diese gitterartig über die Stachelbeeren gelegt, doch so, daß die Enden durch einen Rand, den man darüber legt, bedeckt werden.

Ein übergeschlagener Rand ist bei saftigem Obst einem aufgelegten Rande aus dem Grunde vorzuziehen, weil er das Durchdringen des Saftes verhindert. Auch bereitet man ihn mit reifen Stachelbeeren, nur muß man mehr Zwieback verwenden, weil die reifen Stachelbeeren saftiger sind.

81. Weintraubentorte.

Ein Mürbeteig nach Nr. 8, unreife Weintrauben mit Zucker in gleichem Gewicht.

Man mache die Torte nach Gefallen offen, oder mit einem Oberblatt und rolle den Teig aus oder drücke ihn, wie es bei Torte von frischen Zwetschgen genau beschrieben ist, in eine Springform. Dann bestreue man den Teig ziemlich dick mit gestoßenem Zwieback, lege die Weinbeeren dicht nebeneinander darauf, bestreue sie dick mit Zucker, stelle den Kuchen so, oder mit einem Oberblatt versehen, beim 1. Grad Hitze (siehe Nr. 1) in den Ofen und lasse ihn während 1—1¼ Stunde dunkelgelb backen.

82. Johannisbeertorte.

Ein Sahne- oder Mürbeteig, 1½ Pfund Johannisbeeren, 1 Pfund geriebener Zucker, einige Eßlöffel geriebener Zwieback.

Man rolle den Teig aus, streue reichlich gestoßenen Zwieback darüber und lege das Obst, mit dem bemerkten Zucker bestreut, darauf. Mit dem Formen des Randes und Backen verfähre man wie bei Stachelbeertorte.

83. Torte von eingemachten Johannisbeeren oder Himbeeren.

Ein Blätter-, Sahne- oder Mürbeteig, Konfitüren, ¼ Pfund Zucker, 8 Eiweiß, etwas mit Zucker fein gestoßene Vanille.

Man rolle den Teig zu einem Unterblatt wie in Nr. 80 aus und backe ihn gar. Dann bestreibe man den Kuchen mit beliebigen Konfitüren, schlage das Eiweiß zu steifem Schnee, vermische ihn mit Zucker und Vanille, bedecke hiermit den Kuchen, streiche den Schaum glatt und setze ihn zum Trocknen in einen nicht zu heißen Ofen.

84. Kirschentorte.

Ein Sahneteig, 1 Suppenteller voll saurer, ausgesteinter Kirschen, ½—¾ Pfund Zucker, Zimt, einige Eßlöffel gestoßener Zwieback.

Die Hälfte des Teiges wird zum Unterblatt ausgerollt, mit Zwieback bestreut, die Kirschen mit Zucker und Zimt vermischt, ohne den ausgelaufenen Saft auf den Kuchen gelegt, von der andern Hälfte des Teigs ein Gitter darüber gemacht und bei 1 Grad Hitze gebacken.

Der ausgelaufene Saft wird mit Zucker etwas eingekocht, und wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll, teelöffelweise in die schrägen Vierecke gefüllt.

85. Kirschtorte mit Guß.

Wird gemacht und gebacken wie die vorhergehende, doch ohne übergelegte Streifen. Dann schlägt man dicke saure Sahne mit dem ausgelaufenen Kirschsafft, im ganzen etwa $\frac{9}{8}$ Liter, nebst 4—5 Eidottern, versüßt es mit Zucker und Zimt, gibt es, wenn der Kuchen beinahe gar ist, über die Kirschen und läßt ihn vollends fertig backen.

86. Konfitürentorte.

Die Hälfte des englischen Teiges Nr. 7, beliebige Konfitüren, ein Zuckerguß Nr. 12.

Man rolle den Teig zu einem Unterblatt aus, lege rings herum einen schmalen Rand darauf und backe ihn schnell gar. Dann bestreibe man den Kuchen mit Konfitüren jeder Art, Aprikosenmus eignet sich am besten dazu, und mache einen Zuckerguß darüber, nach Belieben mit Zitronensaft oder Orangenblütenwasser.

87. Torte d'amour.

Man macht von $1\frac{1}{2}$ Pfund feinstem Mehl einen Mürbe- oder Sahneteig, formt daraus 3 große Kuchen, bestreicht sie mit Butter, streut Zucker und Zimt darüber und backt sie gehörig gelb. Erstaltet, bedeckt man den ersten Kuchen mit einer dick gekochten Weincreme, den zweiten mit Himbeer- oder Johannisbeergelee, legt dann alle drei aufeinander, schneidet erst am folgenden Tage den Rand rings umher mit einem scharfen Messer glatt, macht einen beliebigen Guß darauf, etwa von Schokolade oder Zucker mit Zitronensaft, und verziert die Torte mit feinen eingemachten Früchten oder Zitronat.

88. Zitronentorte mit Guß.

Ein Blätter- oder Mürbeteig, einige frische Zitronen, Zucker, Biskuit und zum Guß 4 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter dicke Sahne mit Zucker versüßt.

Es wird von dem Teig ein offener Kuchen gebacken, mit Zucker bestreut, Zitronenscheiben dicht aneinander darüber hin ge-

legt, gehörig versüßt, mit Biskuitschnitten bedeckt und mit Eiern, Sahne und Zucker, welches mit einem Schneebesen gut geschlagen ist, übergossen und noch so lange in den Ofen gestellt, bis der Guß dick geworden ist.

89. Zitrontorte mit Blätterteig.

Ein Blätterteig von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 frische saftige Zitronen, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 4 Eier.

Man schält die Zitronen dick ab, kocht die Schale in Wasser weich, zerschneidet sie in längliche Streifen, kocht 2 gehäufte Eßlöffel Zucker mit 1 Eßlöffel Wein oder auch Wasser zu einem dicken Sirup und kocht die Schale darin so lange, bis sich der Zucker anhängt. Der Saft wird stark aus den Zitronen gepreßt, mit den Mandeln, dem Zucker, der kandierten Zitronenschale und den Eiern tüchtig gerührt. Dies auf den Blätterteig gestrichen und schnell gebacken.

90 Zitrontorte mit Reis. (Vorzüglich.)

Hierzu eignet sich ganz besonders ein Blätterteig, doch kann auch der Teig Nr. 5 genommen werden, ferner: $\frac{1}{2}$ Pfund bester Reis, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebener Zucker, 4 frische Zitronen.

Der Reis wird abends vorher gut gewaschen und abgebrüht, zum Aufquellen über Nacht mit Wasser bedeckt, andern Tags in demselben Wasser, ohne ihn zu rühren, weich gekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Dann reibt man eine Zitrone auf dem Zucker gehörig ab, schneidet von 3 Zitronen die Schale recht dick, kocht diese in Wasser weich, schneidet sie dann in Streifen und kandiert sie wie im Vorhergehenden. Der Saft der 4 Zitronen wird mit dem Zucker gerührt und der Reis mit einer Salatgabel vorsichtig durchgemischt. Unterdessen wird der Teig zu einem Unterblatt ausgerollt und ein Rand von der Breite eines Fingers darauf gelegt, wobei zuvor der Raum rings herum mit kaltem Wasser bestrichen werden muß, damit der Rand festhalte. Nachdem der Kuchen gebacken und erkaltet ist, streicht man den Reis darüber und bestreut ihn mit der kandierten Zitronenschale.

Die bemerkten Bestandteile sind auf einen großen Kuchen berechnet. Derselbe ist von sehr erfrischem Geschmack und besonders dann zu empfehlen, wenn das frische Obst fehlt.

91. Englische Zitrontorte.

Blätterteig von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, beliebiges Eingemachte, ferner 150 Gramm gestoßene Mandeln, 180 Gramm Zucker, 12 Eier, 180 Gramm Mehl, Saft und abgeriebene Schale von zwei Zitronen.

Nachdem Eidotter, Zucker und Mandeln tüchtig gerührt, Mehl Zitronen und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß durchgemischt, wird die Masse auf dem ausgerollten Blätterteig, welcher mit dem Eingemachten bestrichen ist, bei starker Hitze gebacken.

92. Zitronenapfeltorte von Blätterteig.

12—14 geriebene Borsdorfer Apfel, 8 Eidotter, 8 Eßlöffel geschmolzene Butter, 6 Löffel gestoßener Zucker, Saft von 2 Zitronen, von einer die abgeriebene Schale. Dies alles wird mit 2 Löffel Maizena untereinander gerührt, mit dem Schnee dieser Eier vermischt, auf einen mit Zwieback bestreuten Blätterteig gestrichen und gebacken. Damit die Torte nicht bräunlich werde, lege man früh genug einige Bogen Papier darüber.

93. Apfelsinentorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 180 Gramm geriebene Mandeln, 12 Eier, 60 Gramm Mehl und 2 Eßlöffel Arrak. Hiervon werden, nachdem die Bestandteile wie Mandeltorte gerührt sind, zwei Kuchen gebacken. Dann werden 2 ganze Eier und 4 Eidotter, Saft von 4 Apfelsinen und eine auf Zucker abgeriebene Apfelsine, Saft von 2 Zitronen und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker über Feuer mit einem Schaumbesen geschlagen, bis es dicklich wird. Danach füllt man die Creme auf einen der Kuchen, legt den andern als Oberblatt darauf und glasiert die Torte mit folgendem: Der Saft von 2 Apfelsinen wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund feingestoßenem Zucker und etwas Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt und glatt übergestrichen.

94. Apfeltorte mit Blätterteig. Nr. 1.

Ein Blätterteig Nr. 2, gute Apfel, 60 Gramm in feine Streifchen geschnittene süße Mandeln, 1—2 Zitronen, Zucker und Zimt, einige Eßlöffel gestoßener Zwieback.

Die Hälfte des Blätterteigs wird zu einem Unterblatt ausgerollt und mit Zwieback bestreut, dann werden Apfel vom Kerngehäuse befreit, in feine Scheiben geschnitten, mit Mandeln, Zitronenscheiben, Zimt und dem nötigen Zucker lagenweise auf den Teig gelegt und mit einem Oberblatt oder Gitter nach Nr. 80 versehen. Der Kuchen wird bei starker Mittelhitze schön gelb gebacken.

95. Auf andere Art. Nr. 2.

Ein Mürbeteig nach Nr. 8, gute saure in dünne Scheiben geschnittene Apfel, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zitronenschale und Zimt, $\frac{1}{4}$ Pfund gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen, einige Eßlöffel gestoßener Zwieback.

Die Hälfte des Teiges wird ausgerollt, mit Zwieback bestreut, das Bemerkte lagenweise daraufgelegt, mit einem Gitter versehen oder mit einem Oberblatt bedeckt und gebacken.

96. Gute Apfeltorte von Sahneteig. Nr. 3.

Ein Sahneteig nach Nr. 9 von $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, gute mürbe Apfel von gleicher Größe, 1 Glas Weißwein, 1 Zitrone, reichlich Zucker und etwas gestoßene Mandeln.

Der Teig wird ausgerollt und mit einem Rande versehen oder in einer Springsform gleichmäßig auseinandergedrückt, wie es bei Torte von frischen Zwetschgen Nr. 103 bemerkt ist. Unterdessen werden die Apfel recht rund geschält, durchgeschnitten und, nachdem die runde Seite mit einem scharfen Messer etwas zerhackt worden (was jedoch schnell geschehen muß, damit sie nicht ihre Farbe verlieren), in eine Mischung von dem bemerkten Wein, abgeriebener Schale einer Zitrone nebst Saft, Mandeln und reichlich Zucker getaucht. Nun wird die Schnittseite der Apfel auf den Kuchen gelegt, der Rest der Mischung auf die Apfelhälfte gesetzt und dann $1\frac{1}{4}$ Stunde gebacken. Die Torte kann mit allerlei eingemachten Früchten verziert und mit einem Rande von Apfelscheiben, die mit Zucker durchzogen sind, versehen werden.

97. Apfeltorte von Blätterteig mit Guß. Nr. 4.

Man rollt $\frac{2}{3}$ des Teiges nach Nr. 6 zu einem Unterblatt und Rand aus, legt in Scheibchen geschnittene Apfel, mit Zimt und Zucker bestreut, dick darauf und setzt den Kuchen in den Ofen. Ehe er ganz gar ist, macht man einen Sahneguß nach Nr. 11, gibt ihn gleichmäßig über das Obst und läßt ihn vollends gar werden.

98. Feine Apfeltorte von Mürbeteig. Nr. 5.

Zum Teig 330 Gramm feines durchgeseihtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgewaschene Butter, 90 Gr. durchgeseihter Zucker, 1 Ei, 2 Eßlöffel Rum, 2 Eßlöffel Wasser, ferner: Gute Apfel, Wein, Zucker, Zitronenschale und ganzer Zimt.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Ei, Rum, Wasser und Mehl allgemach dazu gegeben, das Ganze noch eine Weile tüchtig gerührt, in einer zugerichteten Springsform, in Ermangelung in einer Kuchenform, auseinandergedrückt, so daß der Teig an den Seiten etwas dicker wird, wovon man einen Rand formt und den Boden mit etwas gestoßenem Zwieback bestreut. Unterdessen werden in 8 Teile geschnittene Apfel mit Wein, Zucker, Zitronenschale und ganzem Zimt gar, aber nicht zu weich gekocht, nachdem sie kalt geworden, einer auf dem andern liegend in dick-

ten Kreisen zierlich auf den Kuchen gelegt und dunkelgelb — nicht braun — gebacken. Die Brühe läßt man dicklich einkochen und gibt sie, wenn der Kuchen aufgetragen werden soll, über die Apfel.

Das Auseinanderdrücken des Teiges geht am leichtesten mit einem flachen, hölzernen Löffel, den man zuweilen in Mehl tunkt, doch darf nur wenig Mehl dazu genommen werden. Auch kann man statt Apfel abgezogene Zwetschgen auf den Kuchen legen und solche mit Zucker und Zimt bestreuen.

99. Apfeltorte ohne Buttermilch mit Mandelguß. Nr. 6.

18—20 feine Apfel von mittlerer Größe; zum Füllen derselben gut gewaschene Korinthen, Zucker, Zimt, Zitronat und etwas Butter; zum Guß 6 frische Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker.

Die Apfel werden geschält, die Kerngehäuse herausgebohrt, mit etwas Butter, fest zugedeckt, auf schwachem Feuer halb gedämpft, mit Korinthen, Zucker, Zimt, Zitronat und einem Stückchen frischer Butter gefüllt und in einer zugerichteten Form oder Gratinenschale aufrecht nebeneinander gestellt. Dann werden Eidotter, Zucker, Mandeln, $\frac{1}{4}$ Stunde stark gerührt, mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß durchgemischt, über die Apfel verteilt und 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

Man gebe diesen Kuchen womöglich warm; macht man denselben am vorhergehenden Tage, so kann man ihn $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauch in den Ofen stellen.

100. Apfelfuchen für einen Familientisch. Nr. 7.

Zum Teig 1 Pfund gutes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 1 Obertasse kaltes Wasser, im übrigen saure Apfel, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Anissamen oder 2 Teelöffel Zimt.

Von ersteren Teilen mache man einen Teig, rolle ihn zu einem Unter- und einem etwas kleineren Oberblatt aus, schneide geschälte, in 4 Teile geschnittene Apfel in Scheiben, lege sie aufs Unterblatt, streue Zucker mit Zimt oder Anissamen darauf, bedecke sie mit dem Oberblatt und schlage den überstehenden Teig des Unterblattes als Rand darüber, mache in den Kuchen 2 Einschnitte und backe ihn dunkelgelb.

101. Wohlfeiler Apfelfuchen. Nr. 8.

1 Pfund gutes Mehl, $\frac{1}{2}$ Obertasse gutes Öl, ebensoviel geschmolzene Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei und 1 große Obertasse kaltes Wasser.

Hierbon mache man einen Teig, verarbeite ihn tüchtig und rolle ihn aus zu einem Ober- und Unterblatt. Auf ersteres bringe man eine dicke Lage von feingeschnittenen Apfelscheiben, streue etwas Zucker darüber und verfähre übrigens nach vorhergehender Vorschrift.

102. Apfelfuchen von Hefenteig.

Man schneide die Apfel in 8 Teile, erwärme sie mit etwas Butter und Zucker in einem Topfe und richte sich übrigens ganz nach Nr. 105.

103. Torte von frischen Zwetschgen. (Sehr gut.)

Hierzu ein Teig nach Nr. 8 mit 2 Eßlöffel voll Zucker; ferner: Gute, reife Zwetschgen, geriebener Zucker und Zimt, gestoßener Zwieback.

Die Zwetschgen setze man in einem blechernen Siebe so lange in langsam kochendes Wasser, bis die Haut mit einem Messer leicht abgezogen werden kann (läßt man sie zu weich werden, so wird das Abziehen erschwert). Nachdem nun die Haut entfernt ist, schneide man die Steine heraus und lege die Zwetschgen in eine Schale. Dann mache man den Teig. Derselbe kann, ohne ihn vor dem Ausrollen ruhen zu lassen, sogleich in einer zugerichteten Springsform auseinandergedrückt werden. Zu diesem Zweck lege man ihn stückweise in die Form und drücke ihn mit der flachen, mit Mehl bestäubten Hand gleichmäßig, jedoch seitwärts dicker, auseinander, so daß ein zwei Finger breiter Rand von gleichmäßiger Höhe heraufgebracht wird, wobei jede durchsichtige Stelle mit Teig zu verdichten ist. Den aufstehenden Rand lege man mit zwei Fingern in spitze Backen und biege diese schrägläufig nach einer Richtung hin. Danach bestreue man den Teig reichlich mit gestoßenem Zwieback, drehe jede Zwetschge, eben zgedrückt, in geriebenem Zucker und lege, am Rande anfangend, eine dicht neben die andere kreisförmig bis zur Mitte hin, streue etwas Zimt darüber und lasse den Kuchen (siehe Nr. 1) $1\frac{1}{4}$ Std. dunkelgelb backen.

Der aus den Zwetschgen gelaufene Saft werde mit etwas Zucker ein wenig eingekocht und erst, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht wird, über die Zwetschgen verteilt.

Der bemerkte Teig ist zu einer großen Torte hinreichend. Durch das Umdrehen der Zwetschgen in Zucker erhalten diese die gewünschte Süße. Warm ist dieser Kuchen am wohlschmeckendsten jedoch kann derselbe einige Tage vorher gebacken und vor dem Gebrauch $\frac{1}{4}$ Stunde in einen heißen Ofen gesetzt werden. In

Zeiten, wo die Zwetschgen fehlen, kann der Kuchen nach dem Backen mit Mus von Zwetschgen ohne Schale bestrichen und danach $\frac{1}{4}$ Stunde in den Ofen gestellt werden.

104. Torte von getrockneten Zwetschgen (Empfehlenswert).

Man nehme den Teig Nr. 2 und 3 und lege, nach Nr. 72, ein Gitter über das Obst, oder den Teig Nr. 8 und verfähre nach vorhergehender Angabe; ferner gehören dazu 1 Pfund Katharinenpflaumen oder gute Zwetschgen, $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein, 180 Gr. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen, 1 Zitrone und gestoßener Zwieback.

Die Pflaumen werden in heißem Wasser abgewaschen, Zwetschgen abgebrüht (siehe Kompotts), und in wenig Wasser so lange langsam gekocht, bis sich die Steine herausdrücken lassen. Dann werden solche entfernt, die Pflaumen mit der Brühe, Wein, Zucker, Saft und Schale einer Zitrone in einem irdenen Töpfchen fest zugedeckt, langsam weich gekocht; $\frac{1}{4}$ Stunde vorher gibt man die gut gewaschenen Korinthen hinzu und läßt die Brühe gut einkochen. Völlig kalt geworden, streicht man dieses Mus auf den mit Zwieback bestreuten Teig und läßt den Kuchen 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde dunkelgelb backen.

105. Kuchen von Hefenteig mit frischen Zwetschgen.

1 Pfund warmgestelltes Mehl, 180 Gramm geschmolzene und abgeklärte Butter, reichlich $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch, 30 Gramm Pflanzbefe, 2 Eier, 1 gehäufte Eßlöffel Zucker; ferner: frische Zwetschgen und zum Überstreuen des Obstes Zucker, Zimt und Butter.

Man gibt das Mehl in eine Schale, in deren Mitte Butter, Zucker, Eier, Milch, etwas Salz und die in Milch zerrührte Hefe, macht es zu einem lockeren Teig, läßt ihn aufgehen, rollt ihn dünn aus und legt ihn auf ein bestrichenes Blech; dann bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter, streut Zucker und Zimt darüber, läßt recht reife, gut abgewaschene und ausgesteinte Zwetschgen in einem Topfe mit etwas Butter warm werden, legt sie dicht aneinander darauf (die Zwetschgen aufgebogen, die innwendige Seite nach oben), streut etwas geriebenen Zwieback, kleine Stücke Butter und Zimt darüber, läßt den Kuchen an einem warmen Orte so lange stehen, bis er gut aufgegangen ist und backt ihn schnell gar, weil sonst der Teig austrocknen würde.

Nach Belieben kann man einen Sahneguß Nr. 11 darüber machen, ehe der Kuchen ganz gar ist und ihn dann vollends fertig backen.

Das Erwärmen des Obstes macht den Kuchen bedeutend besser.

106. Waldbeer- oder Heidelbeerkuchen.

Ein Hefenteig nach Nr. 10 oder nach vorhergehender Angabe, gestoßener Zwieback, Heidelbeeren, Farin oder geriebener Zucker und Zimt.

Der Teig wird dünn ausgerollt, mit einem etwas aufstehenden Rande versehen, und wenn er gut aufgegangen ist, mit Zwieback bestreut. Dann werden die vorher in einem Ofen erwärmten Heidelbeeren dick auf den Teig gelegt und mit reichlich Farin (Kandiszucker) und Zimt bestreut. Danach wird der Kuchen zum Aufgehen noch ein wenig hingestellt und bei starker Hitze nicht zu lange gebacken, damit er nicht austrockne.

Auch kann, bevor der Kuchen völlig gar geworden, ein Guß nach Nr. 11 darüber gemacht werden. Auch ist es gut jeden Obstkuchen vor dem Servieren noch mit Zucker zu bestreuen, da speziell Zwetschgen und Heidelbeerkuchen sauer sind und viel Zucker verlangen.

107. Hamburger Kuchen.

2 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Korinthen, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 9 Eier, 150 Gramm Zucker, 60 Gramm Zitronat, abgeriebene Schale einer Zitrone und 60 Gramm in Milch aufgelöste Preßhese.

Die Butter rührt man schäumig, rührt abwechselnd Zucker und Eier hinzu, dann nach und nach das übrige, gibt die Masse in eine gut ausgestrichene Springform, bestreut den Kuchen mit einem Gemengsel von gehackten Mandeln, Zucker und Zimt und läßt ihn, wenn er aufgegangen ist, bei starker Mittelhitze dunkelgelb backen.

108. Westfälischer Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen. Nr. 1.

Zum Teig: 2 Pfund feinstes, erwärmtes und dann durch ein Mehlsieb gerührtes Mehl, 1 Pfund gute, völlig ausgewaschene Butter, 60—80 Gramm Preßhese, 60 Gramm Zitronat, 2 kleine Teelöffel Salz, 2 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter Milch. Auf den Kuchen: 300 Gr. grob gestoßener Zucker, 125 Gramm Butter, 60 Gramm grob gemahlene Mandeln, etwas Zimt; zum Besprengen des gebackenen Kuchens: $\frac{1}{2}$ Tasse Rosenwasser oder, wenn man diesen Geschmack nicht angenehm finden möchte, ebensoviel Weißwein oder Zuckerwasser.

Das Mehl wird in einer erwärmten Backschale mit der in Stückchen zerpflückten Butter vermischt, in der Mitte des Mehls eine Vertiefung gemacht, die einige Minuten vorher in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe nebst Eier, Salz, Gewürz und Milch hineingegeben, mit einem breiten Messer von allen Seiten

das Mehl nach der Mitte hineingezogen, so schnell als möglich untereinander geschlagen und wenig verarbeitet, was bei dieser Vorschrift eine Hauptbedingung ist. Der so entstandene weiche Teig wird nun mit der flachen, mit wenig Mehl bestäubten Hand auf einem etwas erwärmten Backblech einen kleinen Finger dick ausgebreitet, ein erwärmtes Tassentuch darüber gedeckt und an einem warmen Orte so lange — etwa 1—1½ Stunde — zum Aufgehen hingestellt, bis der Teig gehörig gehoben ist. Nachdem dies geschehen, bestreut man ihn mit einem Gemengsel von Zucker, Mandeln und Zimt, legt die in Stückchen zerpflückte Butter stellenweise darüber hin und backt ihn bei guter Hitze etwa 15—20 Minuten. Der Kuchen darf nur dunkelgelb, nicht bräunlich werden, noch weniger im Ofen austrocknen, sondern derselbe muß inwendig weich bleiben. Beim Herausnehmen besprengt man ihn auf der Platte mit Rosenwasser.

Vorstehende Angabe füllt ein Backblech gewöhnlicher Größe, das man selbstredend bis zu 1 Pfund verkleinern und vergrößern kann.

Ganz frisch sind die Butterkuchen am besten. Um sie aufzufrischen, was recht gut geht, setze man sie vor dem Gebrauch einige Minuten in einen recht heißen Ofen. Sie werden gewöhnlich in zwei Finger breite und dreimal so lange Stückchen geschnitten.

109. Rorderneher Butterkuchen. Nr. 2.

Zum Teig 2 Pfund feines, durchgeseihtes und erwärmtes Mehl, ¾ Liter warme Milch, ½ Pfund frische abgeklärte Butter, ½ Pfund gewaschene und erwärmte Korinthen, 70 Gramm Preßhese, 2 kleine Teelöffel Salz, auch nach Belieben etwas Vanille- oder Zitronengeschmack; auf den Kuchen ½ Pfund gröblich gestoßenen Zucker, etwas Zimt und noch etwas geschmolzene Butter.

Man macht von dem bemerkten Mehl mit Milch, Salz und 40 Gramm der Hefe einen feinen Teig, welchen man während des Aufgehens zweimal durcharbeitet. Dann gibt man die langsam geschmolzene und vom Bodensatz abgeklärte Butter, die andere 30 Gramm der Hefe und Korinthen dazu, arbeitet den Teig hiermit nur durch, rollt ihn wie im vorhergehenden aus, bestreicht den Kuchen mit Butter, streut Zucker und Zimt darauf und backt ihn in einem heißen Ofen 10 Minuten.

110. Butterkuchen. Nr. 3.

Zum Teig 2 Pfund feines, durchgeseihtes Mehl, ¾ Pfund gute ausgewaschene Butter, ½ Pfund gewaschene und erwärmte Korinthen, abgeriebene Schale einer Zitrone oder in Zucker einge-

legte, fleingehackte Apfelsinenschale (siehe Abschnitt A. Nr. 74), 60 Gramm durchgeseibten Zucker, 60 Gramm Preßhese, 2 Eier, 2 Teelöffel Salz, $\frac{3}{4}$ Liter warme Milch; auf den Kuchen $\frac{1}{2}$ Pfd. recht gröblich gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, etwas feinen Zimt, nach Belieben 60 Gramm gröblich gestoßene Mandeln, zum Besprengen des Kuchens $\frac{1}{2}$ Tasse Rosenwasser. Der Teig wird nach vorhergehender Angabe gemacht und gebacken.

111. Desgleichen. Nr. 4.

Zum Teig 3 Pfund feines durchgeseibtes und erwärmtes Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund langsam geschmolzene abgeklärte Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. durchgeseibter Zucker, 3 Eier, 90 Gramm Preßhese, 3 kleine Teelöffel Salz, beinahe 1 Liter warme Milch. Auf den Kuchen $\frac{3}{4}$ Pfund gröblich gestoßener Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, etwas guter Zimt, zum Besprengen des Kuchens eine kleine Tasse Rosenwasser.

Man mache in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, gebe Zucker, Eier, Butter, Salz, die in Milch und etwas Zucker aufgelöste Gese und die erwärmte Milch hinein, rühre den Teig mit einem Messer, verarbeite ihn alsdann mit der Hand und schlage ihn nach Nr. 1 dieses Abschnitts. Danach rolle man denselben auf 2 Platten einen kleinen Finger dick aus, lasse ihn, wie in der ersten Vorschrift, so lange aufgehen, etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde, bis der Teig sich gehoben hat, bestreue ihn mit Zucker, Zimt und Stückchen Butter und backe und besprenge den Kuchen mit Rosenwasser, wie bemerkt worden.

Man kann diese Angabe bis zu einem Drittel verkleinern. In Ermangelung der Eier können diese bei den Butterkuchen ohne besonderen Nachteil entbehrt werden.

112. Desgleichen. Nr. 5.

Zum Teig $1\frac{1}{2}$ Pfund erwärmtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gewaschene und womöglich eben ausgesteinte Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund halb Butter, halb gutes Schmalz, zusammen langsam geschmolzen, 70 Gramm Preßhese, $\frac{3}{4}$ Liter warme Milch und, wenn man sie gerade hat, 2 Eßlöffel dicke saure Sahne; zum Bestreichen des Kuchens 60 Gr. geschmolzene Butter und zum Überstreuen $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und etwas Zimt.

Der Teig werde nach Butterkuchen Nr. 4 gemacht, ausgerollt, nachdem er gut aufgegangen, bestrichen, bestreut und schnell gebacken.

113. Butterkuchen von Semmel- oder feinem Weißbrotteig. Nr. 6.

In Fällen, wo die Zeit zum Bereiten eines Butterkuchens langsam zugemessen ist, kann nachstehende Vorschrift dienen.

2½ Pfund beim Bäcker bestellter feiner Weißbrotteig, ½ Pfd. abgekälte, noch etwas warme Butter, 3 Eßlöffel durchgeseibter Zucker, 2 erwärmte Eier, etwas Muskat und ½ Pfund Rosinen oder Korinthen, welche in warmem Wasser gewaschen werden.

Dies alles wird mit dem Teig vermischt, der jedoch möglichst wenig verarbeitet werden darf. Wenn derselbe auf dem Backblech gut aufgegangen ist, so bestreue man ihn wie in den vorhergehenden Vorschriften, mit einer Mischung von gröblich gestoßenem Zucker und Zimt, verteile ¼ Pfund in Stückchen zerpflückte Butter darauf und backe ihn schnell gar. Das Besprennen nach dem Backen mit Rosenwasser oder Wein ist auch hier zu empfehlen.

114. Sächsischer Speckkuchen.

Zum Teig ¾ Pfund Mehl, ¼ Pfund geschmolzene Butter, schwach ¼ Liter lauwarme Milch, 30 Gramm Zucker, 30 Gramm Gese, 2 Eidotter, ½ Teelöffel Salz; zum Überstreuen ¼ Pfund kleinwürflig geschnittener Speck, Kümmel und Zucker.

Man mache den Teig wie beim Wickelkuchen, Nr. 133, lasse ihn gut aufgehen, drücke ihn in eine flache Kuchenpfanne, forme einen Rand und lasse ihn nochmals aufgehen. Dann bestreue man ihn mit Speck, Kümmel und Zucker und backe ihn bei guter Hitze etwa ¾ Stunde.

115. Bremer Klöben.

Zum Teig 3 Pfund gut durchsiebtes Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Pfund gewaschene Rosinen, welche womöglich ausgesteint und dann warmgestellt werden, ½ Pfund durchgeseibten Zucker, nicht ganz 1 Liter warme Milch, 90 Gramm Gese, 3 Teelöffel Salz, Gewürz nach Gefallen. Zum beliebigen Füllen, wobei die Rosinen wegbleiben, ¾ Pfund gewaschene und erwärmte Korinthen, ¼ Pfund Zucker, 60 Gramm langgeschnittene Mandeln, 30 Gr. Zitronat.

Man mache den Teig, wozu alles vorher erwärmt sein muß, ganz nach Wickelkuchen Nr. 133, lasse ihn langsam etwa 1½ Std. aufgehen und rolle ihn 2 Finger dick zu einem langen schmalen Streifen aus, drücke diesen mit dem Rollholz in der Mitte der Länge nach ein, damit an den Seiten der Teig dicker werde, fülle, wenn man will, diese Stelle mit Korinthen, Zitronat und Mandeln und schlage dann die beiden Seiten so aufeinander, daß keine vorsteht. Dann bringe man den Klöben in Form eines halben

Mondes auf eine Platte, die zusammengelegte Seite nach außen, worin einige Einschnitte gemacht werden, lasse ihn gehörig aufgehen, bestreiche ihn mit Ei und backe ihn bei nicht starker Mittelhitze 1 Stunde.

116. Schlesischer Streuselkuchen.

Hierzu ein Butterkuchenteig ohne Rosinen und Korinthen von $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl. Zum Überstreuen $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzene und abgelaufene Butter, 60 Gramm gröblich gestoßene Mandeln, 8 Gramm Zimt.

Dies alles wird mit der Hand lose durchgemengt, so daß es kleine Kriimmeln werden. Dann wird der Teig, nachdem er gut aufgegangen, auf einer Platte ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit obigem Gemengsel, mit einer Feder noch etwas geschmolzene Butter darüber gesprengt und der Kuchen schnell gebacken.

117. Guter schlesischer Käsekuchen.

Ein Teig wie im vorhergehenden. Zum Überstreichen 1 Suppenteller gute, abgelaufene Dicks- oder Käsemilch, mit junger Sahne, fein, aber nicht zu dünn gerührt, 1 Obertasse geschmolzene Butter, Zucker und Zimt nach Geschmack, 2 Eier und $\frac{1}{2}$ Pfund gut gewaschene Korinthen durchgemischt.

Man rollt den Teig auf einer Platte dünn aus, läßt ihn aufgehen, streicht die etwas erwärmte Käsemasse darauf und backt ihn schnell wie Butterkuchen.

Dieser Kuchen ist, wenn er nicht im Ofen ausgetrocknet, sondern weich gebacken und frisch gegessen wird, von sehr angenehmem Geschmack.

117a. Käsekuchen (badisch).

In Baden wird der Käsekuchen mit Müribeteig gemacht. Der Müribeteig wird ausgerollt, in ein Kuchenblech gelegt und ein 2 Finger hoher Rand gelassen. Vorher passiert man weißen Käse, welcher gut ausgepreßt und trocken sein muß, durch ein Sieb, rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit dem Käse schaumig, gibt 6 Eigelb dazu mit dem nötigen Salz und Zucker, etwas Zitronen- oder Vanillezucker und vermischt dieses mit dem Schnee von den 6 Eiern, zuletzt fügt man noch 2 Eßlöffel Kartoffelmehl leicht darunter, füllt den Müribteigboden damit und backt ihn in mittlerer Hitze schön gelbbraun.

118. Schlesiſche Stollen.

Man macht von $3\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter lauwarmen Milch, 8 Eidottern, 60 Gramm Hefe und etwas Salz einen Teig, den man im Warmen aufgehen läßt, arbeitet dann $\frac{3}{4}$ Liter abgeklärte Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund ausgesteinte Rosinen, 180 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund gröblich gestoßene Mandeln, noch 30 Gramm Hefe und abgeriebene Zitronenschale durch den Teig, schlägt ihn, bis er Blasen wirft, und läßt ihn nochmals aufgehen. Dann formt man ihn zu einem langen Brot, macht mit dem Messer auf der Oberfläche der Länge nach zwei zackige Streifen, streicht reichlich geschmolzene Butter darüber, backt ihn beim 1. Grad Hitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde oder schickt ihn zum Bäcker in den Ofen.

119. Raumburger Stollen.

Zum Teig reichlich $\frac{3}{4}$ Liter warme Milch, 1 Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund Korinthen, 75 Gramm Hefe, $\frac{1}{4}$ Pfd. durchgeseibter Zucker und soviel Mehl, als man zum Teige bedarf, der nicht an den Fingern klebt. Zum Bestreichen etwas geschmolzene Butter; zum überstreuen $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Zucker und Zimt.

Das Mehl wird durchgeseibt, solches mit der Butter an einen warmen Ort hingestellt; Korinthen und Rosinen werden, nachdem sie gut gewaschen, im Ofen erwärmt.

Hat man die warme Milch in die Mitte des Mehls und dann die mit etwas Branntwein angerührte Hefe dazu getan, so wird das übrige mit der Butter durchgearbeitet, Rosinen und Korinthen kommen zuletzt hinein. Ist der Teig nun gemacht, so legt man ihn zum Aufgehen an einen warmen, zugfreien Ort, formt ihn dann zu einem langen Brot, macht Einschnitte hinein, bestreicht es mit geschmolzener Butter und streut die gröblich gestoßenen Mandeln darüber. Wenn der Stollen aus dem Ofen kommt, wird er wieder mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut.

120. Halle'sche Wecke. Ein Rationalgebäck.

Reichlich $1\frac{1}{2}$ Liter warme Milch, 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Pfd. gewaschene und ausgesteinte Rosinen, 1 Pfund gereinigte Korinthen, 1 Pfd. durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund süße, halb soviel bittere gröblich gestoßene Mandeln, 125 Gramm Zitronat, Zimt und 2 abgeriebene Zitronen, 5 Eidotter, etwas Salz und $4\frac{1}{2}$ Liter gutes Mehl.

Man stellt das Mehl warm, die Gese mit 1 Tasse Milch, 1 Löffel Zucker und 1 Löffel Rum an einen nicht zu warmen Ort, und besprengt die Rosinen mit Rum. Nachdem man den Teig nach vorhergehender Art gemacht hat, formt man ihn zu 2 Wefken — längliche Brote —, läßt sie langsam und gut aufgehen, legt sie auf ein Blech, welches mit einem bestrichenen Papier versehen ist, läßt sie gut ausbacken, bestreicht sie sogleich beim Herausziehen mit Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

121. Hallorenkuchen.

1½ Liter Milch, 2 Pfund ausgewaschene Butter, 1 Pfund ausgesteinte Rosinen, welche nachdem mit Rum besprengt werden, 1 Pfund gereinigte Korinthen, 100—120 Gramm Preßhese, 75 Gramm gehackte Mandeln, 60 Gramm klein geschnittener Zitronat, abgeriebene Schale einer Zitrone, 6 Eidotter, ½ Eßlöffel Salz und soviel Mehl, daß der Teig, welcher gut geschlagen wird, sich noch ziehen läßt.

Von zurückbehaltener Butter und süßen Mandeln wird eine runde Blechform bestrichen und der Boden bestreut, der Teig hineingegeben und an einen warmen Ort gestellt. Ist derselbe recht gut aufgegangen, so läßt man ihn in einem nicht gar zu stark geheizten Ofen backen, bestreicht ihn sogleich mit Butter und streut Zucker und Zimt darüber hin.

122. Roll- oder Schneckenkuchen.

2 Pfund feines durchgeseihtes Mehl, 8 Eier, von 4 das Weiße zurücklassen, 70 Gramm Preßhese, ½—¾ Pfund Zucker, 1 Pfd. gut ausgewaschene Butter, ½ Pfund Korinthen, ½ Pfund ausgesteinte Rosinen, schwach ¼ Liter lauwarme Milch.

Alles dies muß vorab an einem warmen Orte gehörig durchgewärmt sein. Dann werden die Eier zerklopft, die Milch wird mit der in Milch und Zucker aufgelösten Gese zu den Eiern gegossen und die Hälfte des Mehls damit angerührt. Dieses läßt man ½ Stunde aufgehen, rührt nachher soviel Mehl dazu, daß man den Teig rollen kann, arbeitet die Butter durch, gebraucht von dem übrigen Mehl zum Unterstreuen und rollt den Teig dünn aus. Dann schneidet man ihn mit einem Backrädchen in stark 2 Finger breite Streifen, streut Zucker, Korinthen, Rosinen, Zimt, auch nach Belieben Mandeln, der Länge nach fein geschnitten, darüber hin, rollt die Streifen in Form eines Schneckenhauses auf und setzt sie in eine zugericthete Tortenpfanne, doch nicht zu nahe aneinander, damit sie Raum zum Aufgehen haben. Sind

größere Röllchen dabei, so kommen diese in die Mitte. Man läßt sie gut aufgehen und backt sie beim 1. Grad Hitze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

Ist man genöthigt, den Kuchen zum Bäcker in den Ofen zu schicken, so würde es angemessener sein, den Teig nach Butterkuchen Nr. 4 einzurühren und ihn in der Backstube aufgehen zu lassen.

123. Oberfelder Krenzel (Sehr zu empfehlen).

2 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 5 Eier, 1 Messerspiße guter gestoßener Zimt, schwach $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{3}{4}$ Pfund Korinthen oder 2 Tassen Gelee und 60 Gramm Gese.

Die Hälfte des Mehls rührt man mit der warmen Milch, den Eiern und der Gese an, läßt es aufgehen und nimmt dann $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und soviel Mehl dazu, daß der Teig verarbeitet werden kann; die Butter gibt man nach und nach dazu, sowie auch das übrige Mehl. Dann wird der Teig nicht zu dünn ausgerollt, der übrige Zucker, nebst Zimt und Korinthen übergestreut oder mit Gelee bestrichen, vorsichtig aufgerollt und zu einem offenen Kranze geformt. Dieser wird dann auf eine Platte gelegt, wenn er gut aufgegangen ist, mit Butter bestrichen und $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

Wünscht man beim Backen dieses Krenzels zugleich ein zweites Gebäck zu haben, so kann man vor dem Aufrollen des Teiges den vierten Teil desselben zurückbehalten, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker durcharbeiten und davon Mandelkränze formen und backen, wie diese beim kleinen Backwerk Nr. 213 beschrieben sind. Es würden dazu 60 Gramm Mandeln nötig sein.

124. Dicker Kuchen.

2 Pfund durchgeseibtes erwärmtes Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, gewaschen und ausgesteint, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 8—9 Eier, reichlich $\frac{3}{4}$ Liter lauwarme Milch, 50 Gramm Preßhefe.

Die ausgewaschene und erwärmte Butter wird schaumig geschlagen, dann werden nach und nach Eier, Zucker, Gewürz, sowie auch abwechselnd Milch und Mehl, die in etwas Milch und Zucker aufgelöste Gese und zuletzt die Rosinen hinzugerührt. Danach wird der Teig stark geschlagen und, nachdem er in der zugerichteten Form gut aufgegangen, mit geschmolzener Butter bestrichen, mit gröblich gestoßenem Zucker und Zimt bestreut und bei guter Hitze $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde gebacken.

125. Knob

1 Pf

Butter, 1

Schale ein

30 Gram

Nach

Eier in w

warmer 2

Butter zu

und Zitro

1 ganzes

dann die

mit der ru

Hafen tw

 $\frac{1}{2}$ Stun

bade den

Man

Gefallen

geben.

Man

Gefallen

geben.

1 Pf

Butter, $\frac{1}{2}$

durchgese

wärmte M

geschmitt

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

Nach

125. Rodonkuchen (Schnecken-, Form- oder Kapfkuchen). Nr. 1.

1 Pfund feinstes durchgeseibtes Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund abgeklärte Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 15 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, ein Stückchen feingeschnittene Zitronat und 30 Gramm mit Milch zerrührte Gese.

Nachdem die genannten Teile gehörig durchwärmt, auch die Eier in warmem Wasser erwärmt worden und die Gese mit etwas warmer Milch und 1 Teelöffel Zucker aufgelöst, reibe man die Butter zum Schaum, rühre allgemach Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und Zitronenschale hinzu, sowie auch abwechselnd 1 Eßlöffel Mehl, 1 ganzes Ei und fahre damit fort, bis alles verrührt ist, wo alsdann die Gese durchgemischt wird. Dann schlage man den Teig mit der runden Seite des Rührlöffels so lange, bis derselbe überall Blasen wirft, lasse ihn in der zugerichteten Form langsam etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden zugedeckt an einem zugfreien Orte aufgehen und bade den Kuchen bei guter Mittelhitze 1 Stunde.

Man kann bei dieser und den nächstfolgenden Vorschriften nach Gefallen den Zucker weglassen und geriebenen Zucker zum Kuchen geben.

126. Rodonkuchen. Nr. 2.

1 Pfund feinstes, durchgeseibtes Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund abgeklärte Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund etwas gröblich gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 9 frische Eier, schwach $\frac{1}{4}$ Liter frische erwärmte Milch, abgeriebene Schale einer Zitrone, ein Stück feingeschnittene Zitronat, 30 Gramm Gese.

Nach Nr. 1 angerührt und gebacken.

127. Rodonkuchen. Nr. 3.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund abgeklärte Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Sulstanrosinen oder Korinthen, gut gewaschen, 90 Gramm Zucker, 9 frische Eier, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 30 Gramm Gese.

Die Bestandteile werden vorgerichtet, zusammengesetzt und gebacken nach Nr. 1.

128. Rodonkuchen. Nr. 4.

$1\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund abgeklärte Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 8 frische Eier, $\frac{1}{2}$ Liter warme Milch, 45 Gramm Gese, Zitronenschale und 1 Teelöffel Salz.

Man richte sich übrigens ganz nach Nr. 1.

129. Rodonkuchen Nr. 5, oder Buffert.

1½ Pfund Mehl, ½ Pfund gewaschene Rosinen, womöglich ausgesteint, 60 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 4 ganze Eier, ¾ Liter warme Milch, 45 Gramm Hefe, 1 Teelöffel Salz, Zimt oder in Zucker eingelegte gehackte Apfelsinenschale. (A. Nr. 74).

Der Teig werde nach Nr. 1 gemacht und gebacken.

Man kann den Teig als Buffert auch in einer Kuchenpfanne bei schwachem Feuer auf dem Ofen backen, er muß dann bis zum Ummenden zugedeckt werden und darf während des Backens kein Zug dazu kommen; das Backen im Ofen ist jedoch vorzuziehen.

130. Leckkuchen.

Zum Teig 1 Pfund durchgeseihtes und erwärmtes Mehl, 180 Gramm ausgewaschene Butter, 1 große Tasse dicke Sahne, 2 Eier, 2 gehäufte Eßlöffel durchgeseihter Zucker, 30 Gramm in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe, etwas Zitronen- oder gehackte Apfelsinenschale (siehe A. Nr. 74); auf den Kuchen kommt 60 Gramm Butter, Zimt und 120 Gramm gröblich gestoßener Zucker.

Man erwärme die Butter und rühre sie schaumig, rühre Eier, Sahne, Zucker, Gewürz, Hefe und das Mehl löffelweise hinzu, schlage den Teig, rolle ihn auf einer Platte (Backblech) 1 Finger dick aus, lasse ihn langsam aufgehen, bestreiche ihn mit Butter, streue Zucker und Zimt darüber und backe ihn in einem heißen Ofen während 15 Minuten hochgelb.

Man kann den Teig auch mit ½ Pfund Korinthen oder ausgesteinte Rosinen vermengen.

131. Korinthenplätz. Nr. 1.

2¾ Pfund Mehl, ¾—1 Pfund Korinthen, gut gewaschen, ½ Pfund abgeklärte Butter, ½ Maß lauwarme Milch, 60 Gramm Hefe, 1 Tasse Zucker, 2 Eier, Vanillezucker oder Zimt und etwas Salz.

Dies alles wird 1 Stunde vor dem Anrühren an einen warmen Ort gestellt. Dann rührt man Milch, Eier und die Hälfte der Hefe mit der Hälfte des Mehls an, läßt es aufgehen und macht es dann mit dem Übrigen zum Teig, welchen man mit der runden Seite eines Löffels so lange stark schlägt, bis er Blasen wirft. Darauf läßt man ihn in einer ausgestrichenen Form 1—1½ Stunden aufgehen, bestreicht ihn mit verdünntem Ei und läßt den Kuchen bei starker Mittelhitze ¾—1 Stunde backen.

132. Desgleichen. Nr. 2.

2 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Korinthen, 90—120 Gramm Zucker, ebensoviel Butter, 45 Gramm frische Gese, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 1 Teelöffel Salz, nach Gefallen etwas Gewürz. Weiter nach vorhergehender Nummer.

133. Wikkelfuchen.

Zum Teig $1\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund ausgewaschene Butter, nach Belieben 100—150 Gramm Zucker, 3 Eier, 45 Gr. Gese, schwach $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch, 1 Teelöffel Salz; auf den Teig: $\frac{1}{2}$ Pfund Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 30 Gramm klein geschnittene Zitronat oder Pomeranzenschale oder in Zucker eingelegte Apfelsinenschale (A. Nr. 74) und etwas Zimt.

Nachdem alle benannten Teile gut erwärmt, die Gese in etwas Milch und Zucker aufgelöst, legt man die weich gewordene Butter in die Mitte des Mehls, rührt Zucker, Eier, Gese und Milch untereinander, gießt es hinzu und macht erst mit dem Messer, dann mit der Hand einen Teig, den man gut schlägt und aufgehen läßt. Dann rollt man ihn zu einem langen, stark 15 cm breiten Streifen, bestreut ihn mit Korinthen, welche vorher gewaschen und im Ofen erwärmt sind, Zucker, Pomeranzenschale und Zimt, rollt ihn der Breite nach lose auf, legt das Ende der Rolle in die Mitte einer Form und so und herum, bis der Streifen zum Kuchen geformt ist, jedoch muß die Rolle so gelegt werden, daß etwas Raum zum Aufgehen dazwischen bleibt. Man läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen und backt ihn bei mittlerer Hitze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

134. Topfkuchen.

Zu 2 Pfund gutem Mehl $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, ferner $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, oder in Stückchen geschnittene gute, getrocknete Birnen, 1—2 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter warmer — nicht heiße — Milch, 25 Gr. frische Gese, 2 bis 3 nicht ganz weich gekochte, kalt gewordene und geriebene Kartoffeln, 1 Teelöffel Salz und nach Gefallen Vanillezucker.

Die Eier werden klein geschlagen, Gese, Kartoffeln, Salz und Milch dazu gerührt und hiermit das Übrige vermengt. Dann wird der Teig stark geschlagen, in einer mit Butter oder Öl bestrichenen tiefen Pfanne zugedeckt zum langsamen Aufgehen hingestellt und nach 3 Stunden auf dem Ofen zugedeckt ganz langsam gebacken. Ist der Kuchen oben trocken geworden, so wird er umgewendet und vollends gar gebacken.

Möchte man gerade keine gekochte Kartoffeln vorrätig haben, so würde auf $\frac{3}{4}$ Liter Milch gerechnet werden müssen. Der Puffert wird dadurch verbessert, daß man ihn am vorbergehenden Tage anrührt und bis zum Aufgehen in den Keller stellt.

II. Kleines Backwerk.

Vorbericht.

Um das kleine Backwerk schnell von der Platte (Backblech) zu lösen, bestreiche man diese, nachdem sie gut abgerieben und erwärmt worden, mit einem Stückchen Wachs. Sollte das Gebäck aus Versehen auf der Platte kalt und also fest geworden sein, so bedarf es zum Abnehmen desselben nur des Warmmachens der Platte.

Auch möchte ich bei den kleinen Backwerken besonders auf die jetzt im Handel befindlichen Backpulver hinweisen, welche dem Gebäck immer ein leichtes und gutes Aussehen geben und auch bekömmlich sind. Natürlich wendet man sie bei Blätterteig nicht an, desto besser bei Mürbeteig und auch evtl. bei Sefenteig; auch empfehle ich den Vanillezucker als Zusatz, welcher bereits außer der Zitrone oder sonstigen Gewürzen dem Backwerk ein gutes angenehmes Aroma geben.

Anstatt das Backblech mit Wachs zu bestreichen, nimmt man auch sonst gut geklärte Butter dazu.

135. Marshallstörtchen.

Blätterteig, 2 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 90 Gramm geriebene Mandeln.

Man rollt den Blätterteig einen Strohhalm dick aus, sticht mit einem kleinen Wasserglase Boden aus und legt von folgender Mischung etwas darauf, welches man mit einem Teelöffel ein wenig auseinander streicht. Hierzu das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß, Zucker und Mandeln. Diese Törtchen werden beim 1. Grad Hitze gelb gebacken und frisch gegessen.

136. Fruchtörtchen von Blätterteig oder Mürbeteig.

Blätterteig, Ei, beliebige frische Früchte oder Konfitüren, Zucker und Zimt.

Der Blätterteig wird ganz fein ausgerollt, dann werden mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, aus der Hälfte derselben werden kleinere Boden gemacht, die ersten rund herum, nur nicht die Seiten, mit Ei bestrichen, die Ringe als Ränder darauf gelegt. Dann belegt man sie mit beliebigen

Früchte
genomme
dann gib
Zimt dar
Früchte,
was zu
Früchte
danach b

Milch
Schale,
Der
kleine Se
mit der
beaten.
häute un
und füllt
zu Schme
streicht di
Mandeln,
starker S

Ein
Kirchen.
Hier
beurädher
Stüde ge
Konfitüre
legt ein
mit Zuck
men, wo
würde. M
Pogebutt
fitüren k
Apfel ode

Kont
Zucker, 1
1 Zitrone
Nach
einen hal

Früchten, auch Trauben und unreife Stachelbeeren können dazu genommen werden, letztere aber müssen vorher abgekocht sein, dann gibt man nach der Art der Früchte den nötigen Zucker und Zimt darüber und backt sie schnell gar. Nimmt man sehr saftige Früchte, als Johannisbeeren oder Himbeeren, so streue man etwas Zwieback auf den Boden. Bei Anwendung eingemachter Früchte oder Gelee werden die Törtchen ungefüllt gebacken und danach bestrichen.

137. Gefüllte Fruchtörtchen.

Mürbeteig, Quitten- und Apfelmus, Zitronensaft und Schale, Mandeln, Zucker, Vanille und Eiweiß.

Der Mürbeteig wird dünn ausgerollt und werden dann kleine Formen damit ausgelegt. Vorher aber hat man Quitten mit der Schale recht weich gekocht, ebensoviel saure Apfel gebraten. Von beiden nimmt man das Inwendige ohne Kerngehäuse und Schale, rührt Zucker, Zitronensaft und Schale durch und füllt hiermit die Formen. Unterdessen hat man Eiweiß zu Schnee schlagen lassen, schlägt Zucker und etwas Vanille durch, streicht dies über die Törtchen, bestreut sie mit gröblich gestoßenen Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, und backt sie bei ziemlich starker Hitze.

138. Kouberts mit Konfitüren gefüllt.

Ein Blätter- oder Mürbeteig, Konfitüren, Sägebutten oder Kirschen.

Hierzu wird der Teig ganz dünn ausgerollt, mit einem Tortenrädchen in viereckige 10—15 Zentimeter breite und lange Stücke geschnitten, diese inwendig in viereckiger Form dünn mit Konfitüren bestrichen, alle 4 Spitzen in der Mitte zusammengelegt, ein wenig angedrückt und mit verdünntem Eigelb, welches mit Zucker vermischt ist, bestrichen, doch darf nichts dahin kommen, wo der Teig abgeschnitten ist, weil er sonst nicht aufgehen würde. Man backt sie beim 1. Grad Hitze und legt eine eingemachte Sägebutte oder Kirsche als Siegel oben darauf. Anstatt der Konfitüren kann man auch fein geschnittene mit Rosinen gedämpfte Apfel oder irgend ein nicht zu wässriges Obst verwenden.

139. Kouberts mit Mandeln gefüllt.

Kouberts nach vorhergehender Angabe; ferner 150 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Mandeln, 4 Eidotter, 2 Eiweiß, 1 Zitrone.

Nachdem die Kouberts geschnitten sind, bestreicht man sie einen halben Finger dick mit folgender Mischung: Die Mandeln,

worunter einige bittere sind, Eidotter, Schale und Saft einer halben Zitrone und Zucker werden eine Weile gerührt, 2 zu Schnee geschlagene Eiweiß durchgemischt, dann wird wie in voriger Nummer verfahren.

140. Schweizerkröpfl.

Zum Teig: $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 150 Gramm Butter, 45 Gramm Zucker, 3 Eßlöffel Kognak oder Kirchwasser, 1 Eßlöffel Wasser, zum Füllen eingemachte Früchte oder Gelee.

Nachdem der Teig ausgerollt, werden mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, diese mit eingemachten Früchten oder Gelee gefüllt, einmal zusammengeschlagen, mit Ei bestrichen und schnell im Ofen gebacken.

141. Apfel in Blätter- oder Mürbeteig. (Sehr zu empfehlen.)

Blätterteig oder Teig nach vorhergehender Vorschrift, mürbe Apfel, Arrak oder Rum, eingemachte Johannisbeeren und einige Makronen oder Mandeln, Korinthen, Zucker, Zimt und Zitronenschale; ferner: Zucker, Ei und Mandeln.

Die Äpfel werden geschält, ausgebohrt, abends oder einige Stunden vorher mit Arrak begossen, mit Zucker und Zimt bestreut. Nachdem der Teig dünn ausgerollt und in viereckig passende Stücke gerädert, werden die Äpfel mit eingemachten Johannisbeeren, wozu man ein paar gestoßene Makronen mischen kann, oder mit feingehackten Mandeln, gewaschenen Korinthen, Zucker und Zitronenschale gefüllt, jedesmal ein Apfel auf ein Stückchen Teig gesetzt, die vier Spitzen nach der Mitte hin zusammengeschlagen, oben in geschlagenes Ei, dann in eine Mischung von gröblich gestoßenen Mandeln und Zucker gedrückt und bei starker Mittelhitze gebacken.

142. Gefüllte Kuchen.

Blätter- oder Mürbeteig, Zwetschgen- oder Apfelmus, Ei, Mandeln und Zucker.

Der Teig — man kann auch Abfall von Blätterteig dazu verwenden — wird dünn ausgerollt, Zwetschgen oder gutes, steifes Apfelmus teelöffelweise darauf gelegt, mit ausgerolltem Teig bedeckt und mit einem Glase ausgestochen. Man bestreicht diese Kuchen mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln und Zucker und backt sie bei starker Hitze.

143. Kolatschen von Blätterteigabfall.

Blätterteig, Ei, Mandeln, Zucker und Zimt.

Abfall von Blätterteig sticht man mit einem kleinen Weinglase aus, bestreicht die Plättchen mit Ei, drückt sie in grob gestoßene oder geschnittene Mandeln, die mit Zucker und Zimt vermischt sind, und backt sie bei starker Hitze gelb.

144. Mandelkolatschen.

150 Gramm Butter werden mit 1 Ei und 2 Dottern gerührt, 150 Gramm Zucker und 15 Gramm gestoßene bittere Mandeln, sowie auch nachdem 210 Gramm Mehl durchgemischt, kleine Klöße davon auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, mit einigen geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, bei mittlerer Hitze gebacken.

145. Französische Kolatschen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Ei, 1 Dotter und 60 Gramm Zucker gut gerührt, $\frac{1}{2}$ Tasse Kognak oder Rum und 180 Gramm Mehl hinein gerührt. Hiervon mit dem Löffel kleine Klöße auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, mit gestoßenem Mandis bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken.

146. Hefenkolatschen.

$\frac{1}{4}$ Pfund ausgewaschene Butter, 5 Eidotter, 30 Gramm Zucker, Zitronenschale, 1 Tasse dicke saure Sahne, 25 Gramm in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe und 350 Gramm feines erwärmtes Mehl.

Die Butter wird schaumig gerührt, das übrige nacheinander hinzu gerührt, dann setzt man davon walnußgroße Klöße auf eine bestrichene Platte, läßt sie gut aufgehen, legt auf jede Kolatsche eine eingemachte Hagebutte, Kirsche oder Rosine, bestreicht sie über und über mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und backt sie bei starker Hitze 10 Minuten.

147. Mailänder Schnitten.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 180 Gramm Zucker, 210 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel dicke saure Sahne oder Kognak und 1 Ei.

Dies wird zum Teig gemacht, ausgerollt, in solche \diamond Stücke geschnitten, auch nach Belieben mit Ei bestrichen und schnell gebacken.

148. Schweizer Schokoladebrot.

Man rührt zu dem steifen Schnee von 3 Eiern 180 Gramm Zucker, 60 Gramm gestoßene Mandeln und 45 Gramm geriebene Schokolade. Dann streicht man diese Masse auf Oblaten, zerschneidet sie in schmale, längliche Stückchen und backt sie bei schwacher Hitze.

149. Quittenwürstchen.

Quitten werden in Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und so viel Zucker als Quittenmus genommen, dies auf dem Feuer steif abgeröstet, mit geriebenen Mandeln, Zitronat, Drangenschale, Zimt und Nelken gewürzt, in gut gereinigte Schafsdärme gedrückt und nachher zu kleinen Würstchen abgeteilt.

150. Spekulatius an den Weihnachtsbaum. Nr. 1.

1 Pfund feines, durchgeseibtes Mehl, 1 Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter, 3 Eier, etwas Zimt, abgeriebene Schale einer halben Zitrone und 1 Päckchen Backpulver.

Die Butter wird in Stückchen zerpfückt, mit dem Mehl vermischt und mit den benannten Teilen — mit Ausnahme des Backpulvers — zum Teig gemacht, über Nacht oder wenigstens einige Stunden zum Ruhen und Erstarren hingelegt. Dann drückt man den Teig auseinander, streut das Backpulver darüber hin, arbeitet es möglichst schnell durch und rollt den Teig stark einen Messerrücken dick aus. Nachdem werden aus demselben mit beliebigen Formen Figuren ausgestochen, auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei mittelmäßiger Hitze gelb gebacken.

In Ermangelung der Formen kann man als Aushilfe von feinem Pappdeckel Figuren ausschneiden, solche auf den Teig legen und mit dem Messer rings umher den Teig abschneiden.

151. Desgleichen. Nr. 2.

$\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, 180 Gramm durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Ei, 1 Eßlöffel dicke saure Sahne oder Arrak, etwas Zimt, 1 Päckchen Backpulver.

Nach vorhergehender Angabe gemacht und gebacken.

152. Danziger Kaffeebrot. (Weihnachtsgebäckenes.)

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, beides durchgeseibt, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Eier, 1 Päckchen Backpulver.

Der Teig wird nach vorstehender Anweisung gemacht und ausgerollt, mit Formen ausgestochen oder Figuren daraus gerädert und auf einer Platte gelb gebacken.

153. Feine Anispläze. (Auch zum Weihnachtsbaum passend.)

$\frac{3}{4}$ Pfund halb feines Mehl, halb Kartoffelmehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, beides durchgeseiht, 12 frische Eier, 2 Eßlöffel ausgesuchter Anisfamen und 1 Päckchen Backpulver.

Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, die Eidotter werden zerrührt und langsam zum Schnee gegeben, während man stark und ununterbrochen schlägt, dann wird der Zucker, welcher mit dem Anisfamen vermischt worden, löffelweise hinzugeschlagen, sowie auch auf gleiche Weise das Mehl und Backpulver. Diese Mischung wird teelöffelweise auf eine mit Wachs bestrichene Platte gegeben und bei mittlerer Hitze gelb gebacken.

Diese Pläze sind sehr gut, wenn das Eiweiß recht fest geschlagen wird, weshalb beim Aufschlagen der Eier nicht das Geringste von den Dottern zum Weißem kommen darf. Die Hälfte der bemerkten Portion bringt schon eine große Anzahl. Zu diesen und allen folgenden Plätzen ist halb feines Mehl, halb Kartoffelmehl besonders zu empfehlen, doch darf beides nicht ungesiebt gebraucht werden, was zum Geraten des Backwerks eine Hauptbedingung ist.

154. Anispläze auf andere Art. (Desgleichen.)

$\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund halb feines Mehl, halb Kartoffelmehl, gleichfalls durchgeseibt, 4 ganze Eier, 1 bis 2 Eßlöffel ausgesuchter Anisfamen.

Der Zucker wird mit den ganzen Eiern auf dem Herde mit einem kleinen Schaumbesen so lange geschlagen, bis die Masse dicklich wird, sodann vom Feuer genommen und bis zum Abkühlen fortgeschlagen, wo man dann Anisfamen und Mehl hinzurührt. Darauf wird die Platte mit Wachs bestrichen, die Masse teelöffelweise darauf gelegt, sogleich in eine mittelmäßige Hitze gestellt und gelb gebacken.

Auch kann man die Masse auf der Platte auseinanderstreichen und, wenn sie aus dem Ofen kommt, in schrägwinklige Vierecke schneiden.

155. Gute Zuckerplätzchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund gutes Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, beides fein gestochen und durchgeseibt, (in gänzlicher Ermangelung des Kartoffelmehls ebensoviel feines Mehl), 4 frische Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone oder Vanillezucker.

Die Eier werden mit Zucker und Gewürz $\frac{1}{4}$ Stunde stark gerührt, dann das zu steifem Schaum geschlagene Weiß durchgemischt und danach die Stärke möglichst schnell durchgerührt. Dies wird teelöffelweise auf eine mit Butter bestrichene Platte gegeben und bei mittlerer Hitze gelb gebacken.

156. Frankfurter Plätz.

$\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, womöglich halb Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, beides durchgeseiht, 4 Eier, 1 Messerspitze fein gestoßener Kardamom, Nelken oder Vanille.

Nachdem die ganzen Eier mit dem Zucker und Gewürz $\frac{1}{4}$ Stunde stark gerührt, wird das Mehl durchgemischt, die Masse teelöffelweise auf eine bestrichene Platte gebracht, ein Stückchen Zitronat oder Pomeranzenschale darauf gelegt und gleich den vorigen gebacken.

157. Mandelplätz.

$\frac{1}{2}$ Pfund feines, durchgeseihtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseihter Zucker, 60 Gramm Butter, 60 Gramm geriebene Mandeln, 4 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Man rührt die Butter zu Schaum, rührt sie mit Eiern, Zucker, Gewürz und Mandeln, welches man nach und nach hinzugibt, $\frac{1}{4}$ Stunde, mischt das Mehl unter die Masse und backt sie teelöffelweise auf einer Platte bei mittlerer Hitze.

158. Schokoladenplätzchen.

180 Gramm durchgeseihter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene und durchgeseichte Schokolade, 60 Gramm feines Mehl und 4 Eiweiß.

Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, mit den benannten Teilen schnell vermischt, dann werden kleine Plätzchen davon auf eine stark bestrichene Platte gesetzt und bei mittlerer Hitze gebacken.

159. Zimtsterne. (Sehr gut.)

1 Pfund durchgeseihter Zucker, 1 Pfund Mandeln, welche gewaschen, getrocknet und mit der braunen Schale gerieben werden, 6 Eiweiß, 8 Gramm feiner Zimt und kleingeschnittene Schale einer Zitrone.

Man rührt Zucker und Zitronenschale mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Stunde stark und ununterbrochen, fügt den Zimt hinzu, setzt einen Teil dieser Mischung bei Seite, rührt dann die Mandeln gut durch, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett dünn aus und formt ihn mittelst eines Ausstechers zu Sternen oder beliebigen Figuren, welche man mit dem hingestellten Eiweiß und Zucker bestreicht und auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte langsam backt.

160. Auf anderer Art.

1 Pfund Mehl, 300 Gramm Butter, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, 2 Eier, 8 Gramm feiner Zimt, 1 Messerspitze Backpulver.

Dies alles wird zum Teig gemacht, welchen man gut verarbeitet, einen Messerrücken dick ausrollt und mittelst eines Blechringes zu Sternen aussticht. Darauf werden sie mit zerklöpftem Ei bestrichen, in gröblich gestoßenen Zucker gedrückt und bei ziemlich starker Hitze gebacken.

161. Tee- oder Zimtbreheln.

$\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, beides durchgeseiht, $\frac{1}{4}$ Pfund langsam geschmolzene und abgeklärte Butter, 3 Eier, 8 Gramm guter Zimt, reichliche Messerspitze gereinigte Pottasche oder 1 Päckchen Backpulver.

Eier, Butter und Zucker werden gerührt, mit der Pottasche, dem Zimt und Mehl zum Teig gemacht, Breheln daraus geformt, mit Eigelb und Wasser bestrichen, in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

162. Mandelspäne auf Oblaten.

$\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene, gewaschene, mit einem Tuche abgetrocknete und in Streifen geschnittene Mandeln, 180 Gramm Zucker, 2 Eiweiß, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zimt, 2 gestoßene Nelken und 1 Eßlöffel voll Orangenblütenwasser.

Nachdem Eiweiß, Zucker, Gewürz und Orangenblütenwasser zu einer dicken Masse gerührt und mit den Mandeln vermischt worden, wird der Teig messerrückendick auf Oblaten gestrichen, solche in fingerlange, zweifingerbreite Stücke geschnitten, bei schwacher Hitze gebacken.

163. Mandelschnitten.

Ausgewaschene Butter, durchgeseihter Zucker, geriebene Mandeln und feines durchgeseihtes Mehl, von jedem Teile 200 Gr., 2 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit dem übrigen zum Teig gemacht, wobei jedoch die Hälfte von Mandeln und Zucker zum Überstreuen zurückbleibt. Dann rollt man den Teig $\frac{1}{2}$ Finger dick aus, schneidet länglich viereckige Schnittchen daraus, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, streut Mandeln mit Zucker vermischt darüber und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

164. Sehr guter Bliszkuchen.

Butter, durchgeseihter Zucker, feines durchgeseihtes Mehl, von jedem 250 Gramm, 125 Gramm Mandeln, 4 ganze Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Nachdem die Butter langsam geschmolzen, abgeklärt und dick gerührt, gibt man unter stetem Rühren nach und nach die ganzen Eier, sowie auch nach und nach den Zucker, wovon man jedoch einen Teil zum Überstreuen zurückläßt, die Zitronenschale und zuletzt das Mehl hinzu. Dann streicht man diese Masse einen Messerrücken dick auf eine Platte, welche, da dies Backwerk sonst bröckeln würde, mit Wachs bestrichen sein muß, wie es im Vorbericht zum kleinen Backwerk bemerkt worden. Ist das geschehen, so bestreut man mit einer Mischung von langgeschnittenen Mandeln, Zimt und dem zurückgestellten Zucker, backt den Kuchen schnell gelb und schneidet ihn sogleich, nachdem er aus dem Ofen kommt, in schrägwinklige Vierecke.

165. Eine andere Art Blizkuchen.

4 Eier, 200 Gramm Zucker, 100 Gramm feines Mehl, 100 Gramm fein länglich geschnittene Mandeln, Zimt, 3 feingestohene Nelken.

Eier und $\frac{2}{3}$ des Zuckers werden mit Zitronenschale oder Zimt und Nelken $\frac{1}{4}$ Stunde schäumig gerührt, das Mehl darunter gemischt, auf einer Platte einen Messerrücken dick auseinander gestrichen, mit einem Gemisch von geschnittenen Mandeln, Zimt und dem übrigen Zucker bestreut, bei schwacher Hitze gebacken, sogleich mit einem scharfen Messer auf der Platte in längliche Vierecke geschnitten und solche um ein Kollholz gebogen.

166. Wiener Gipfel.

$\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker, 180 Gr. frische, in kleine Stücke zerpfückte Butter, 1 Teelöffel voll feiner Zimt, 8 feingestohene Nelken, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, zwei ganze Eier und drei Eidotter.

Dies alles macht man zu einem glatten Teig, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett Messerrücken dick aus, schneidet ihn in dreieckige Stücke, welche man mit beliebigem Eingemachten bestreicht. Dann werden die Spitzen darüber zusammen gebogen und auf einer mit Mehl bestäubten Platte gelb gebacken.

167. Wiener Eisbogen.

$\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, 5 frische Eier, 1 Zitrone, etwas Vanille und 60 Gramm Mandeln.

Eier, Zucker, Saft und abgeriebene Schale der Zitrone werden tüchtig gerührt, dann wird nach und nach das durchgeseibte

Mehl unter die Masse gezogen, alsdann diese stark einen Messerrücken dick auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht, mit feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt gemengt und bestreut und langsam gelb gebacken. So wie der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird derselbe sofort in drei Finger breite Streifen geschnitten, die man fingerlang glatt durchschneidet und schnell, ehe sie erkalten, um ein Rollholz biegt.

168. Wiener Zollen.

$\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 3 Eier, etwas feiner Zimt, etwas Nelken, Kardamom, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 3 Stück recht fein gehackte eingemachte Walnüsse.

Nachdem Mehl und Zucker durchgeseiht, werden alle benannten Teile, mit Ausnahme des Mehls, $\frac{1}{4}$ Stunde recht stark gerührt; dann wird das Mehl löffelweise hinzugerührt, und nachdem jeder Teelöffel voll dieser Masse in feingestoßenem Zucker umgedreht, formt man längliche Stückchen daraus und läßt sie auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei schwacher Hitze gelb backen.

169. Kleines Badwerk in Form eines S.

500 Gramm Mehl, 300 Gramm Butter, 300 Gramm Zucker, 3 ganze Eier, etwas Zitronenschale und Kardamom.

Hiervon macht man im Kalten einen Teig, von welchem man kleine Stückchen auf einem Backbrett lang rollt und solche in oben bemerkter Form auf einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Platte dunkelgelb backen läßt.

170. Auf andere Art.

180 Gramm Mehl, 120 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone und 4 Eidotter.

Die ausgewaschene Butter wird schaumig gerührt, mit den letzteren drei Teilen eine kleine Weile gerührt und mit dem Mehl zu einem Teig gemacht. Dann schneidet man Stückchen davon ab, formt und legt sie wie im vorhergehenden auf eine Platte, bestreicht sie mit zerklöpftem Eiweiß, streut grobgestoßenen Zucker darüber und backt sie in nicht zu heißem Ofen gelb.

171. Italienische Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseihtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseihter Zucker, 3 Eier, 3 Eidotter, 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit den Eiern, dem Zucker und Orangenblütenwasser $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, das Mehl hinzugegeben und hiervon kleine Kuchen auf einer Platte gebacken.

172. Hirschhörner.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, reichlich $\frac{1}{2}$ Tasse Sahne, ebensoviel geschmolzene Butter, 4 Eier.

Hieron wird ein Teig gemacht, ausgerollt, zu länglich runden Striemen gerädert, umgebogen, die Enden mit dem Tortenrädchen geteilt und gebacken.

173. Bassumer Kuchen.

500 Gramm feines durchgeseibtes Mehl, 375 Gramm Butter, 250 Gramm durchgeseibter Zucker, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale oder Vanille oder 4 Stück feingestoßene Nelken und etwas Zimt.

Man reibt die Butter schaumig, rührt das übrige hinzu, zuletzt das Mehl, macht kleine Bällchen davon, drückt sie auf eine Platte, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker und Zimt und backt sie gelb.

Diese Portion gibt 50 Stück.

174. Zitronenbrot.

Zum Teig $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, wie zu allem feineren Backwerk durchgeseibt, 180 Gramm Zucker desgleichen, 2 große Eier. Zum Überstreuen Mandeln, Zucker und Zimt.

Nachdem dies zum Teig gemacht, wird derselbe ausgerollt, mit Butter bestrichen, mit Mandeln, Zucker und Zimt bestreut, in kleine Stückchen von der Größe eines halben Kartenblatts geschnitten, gelb gebacken und noch heiß über ein Kollholz gebogen.

175. Gebrannte Mandeln.

1 Pfund mit einem Tuche geriebene, nicht abgeschälte Mandeln, 1 Pfund Zucker, nach Belieben 4 Gramm Zimt.

Den Zucker kunkt man in Wasser und kocht ihn in einer kleinen messingenen Kasserolle bis zu folgender Probe: Man hält eine Gabel hinein, nimmt sie heraus und bläst dagegen; wenn der Zucker in Blasen davon fliegt, so ist er gut und es werden dann die Mandeln hineingeschüttet, die man beständig mit einem eisernen Spaten rührt, bis sie den Zucker aufgenommen haben. Dann setzt man den Topf vom Feuer und rührt sie fortwährend, bis sie trocken geworden sind, wo man dann den Topf wieder

ans Feuer setzt und die Mandeln rührt bis sie glänzen. Nun schüttet man sie auf eine flache Schüssel und pflückt sie von einander. Nach Belieben kann man, so lange sie noch heiß sind, 4 Gramm Zimt durchrühren.

176. Muskatiner-Mandeln.

$\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln mit der Schale, $\frac{3}{4}$ Pfund geriebener Zucker, 8 Eiweiß, 4 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken und abgeriebene Zitronenschale.

Die Mandeln werden abgewischt, gerieben, und mit dem Eiweiß, Zucker und Gewürz auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis die Masse beim Anfühlen nicht mehr klebt; dann läßt man sie abkühlen, formt kleine Mandeln daraus und backt sie bei schwacher Hitze.

177. Pfefferminz.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, einige Tropfen Pfefferminzöl.

Den Zucker lasse man kochen wie zu gebrannten Mandeln, rühre einige Tropfen Pfefferminzöl durch und lasse dies tropfenweise auf eine gut abgeriebene, erwärmte, mit Wachs bestrichene Platte fallen, indem man von einer steifen Papierdüte die Spitze schneidet und den Zucker durchtröpfeln läßt.

178. Baisers oder Spanischerwind.

1 Pfund fein durchgeseibter Zucker, etwas mit Zucker fein gestoßene Vanille, von 8 recht frischen Eiern das Weiße.

Letzteres wird zu einem so festen Schnee geschlagen, daß man ihn schneiden kann (siehe Abschnitt A. Nr. 46); Zucker und Vanille langsam hineingestreut, dies mit einem Teelöffel auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt. Zucker darüber gestreut und langsam beim 3. Grad Hitze gebacken.

Oder: Man kocht den Zucker wie bei gebrannten Mandeln, bis er Blasen wirft, und rührt ihn abgekühlt nebst etwas mit Zucker fein gestoßener Vanille zu dem steifen Eiweiß. Sollte es nicht ganz dick werden, so gibt man noch gestoßenen Zucker dazu. Nach letzterer Anweisung werden die Baisers fester.

179. Baisers mit geschlagener Sahne gefüllt.

Baisersmasse nach vorstehender Anweisung, ferner: Ein mit Zucker und Vanille geschlagener Schlagrahm.

Erstere wird mit 2 Eßlöffeln wie Eier geformt, mit Zucker bestreut, wodurch die Baisers Glanz erhalten, und auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte im Ofen langsam mehr getrocknet als gebacken. Wenn sie ganz trocken sind — sie dürfen höchstens

einen gelblichen Schein haben — so nimmt man sie von der Platte und von unten das Zuwendige mit einem Löffel heraus, schlägt dicke süße Sahne mit Zucker und Vanille zu ganz festem Schaum, füllt damit in dem Augenblick, wo sie aufgetragen werden sollen, die Hälfte der Waifers und legt die übrigen darauf.

180. Waifers mit Gelee gefüllt.

6 Eiweiß, 6 Eßlöffel ganz fein durchgeseibter Zucker, etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale.

Erstere werden zu steifem Schnee geschlagen, Zucker und Zitronenschale leicht darunter gerührt, doch muß man es gehörig verbinden. Dann nimmt man statt einer Platte ein Brett, damit die Waifers nicht von unten backen, belegt dies mit Papier, setzt die Waifers in Form eines halben der Länge nach durchgeschnittenen Eies darauf, bestreicht sie mit Zucker und backt sie in einem schwach geheizten Ofen. Sobald sie eine rötlich gelbe Färbung erhalten haben, nimmt man sie heraus, legt zwei und zwei gegen einander, indem man die Mitte mit etwas Fruchtgelee füllt.

181. Süße Makronen.

1½ Pfund geriebener Zucker, 1 Pfund geriebene Mandeln, 4 Eiweiß, abgeriebene Schale einer Zitrone.

Die Mandeln werden mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem sehr festen Eiweißschnee eine gute Weile gerührt, mit einem Löffel auf eine heiß gemachte, mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, bei schwacher Hitze gelb gebacken. Auch kann man die Makronen auf Oblaten backen, welches am bequemsten ist. Hat man indes beides nicht, und muß sie auf Papier backen, so bestreicht man dasselbe, wenn sie aus dem Ofen kommen, auf der untern Seite mit einem nassen Pinsel, wodurch sie sich lösen.

182. Auf andere Art. (Sehr gut.)

180 Gr. gute Mandeln, ebensoviele Zucker, 2 frische Eiweiß, nach Gefallen etwas Zitronensaft.

Die Mandeln werden nach dem Abschälen halb gröblich gestoßen, halb der Länge nach fein geschnitten, Eiweiß, Zucker und Zitronensaft solange stark gerührt, bis Blasen entstehen, dann die Mandeln durchgerührt und teelöffelweise auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte gelinde gebacken. Aus der bemerkten Portion werden 40 Stück.

183. Bittere Makronen.

Diese werden ebenso gemacht, nur nimmt man $\frac{2}{3}$ süße und $\frac{1}{3}$ bittere Mandeln und zu 1 Pfund derselben 1¾ Pfund Zucker.

184. Gewürz-Makronen.

1 Pfund geriebene Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 abgeriebene Zitrone, etwas Vanille, Zimt, etwas Nelken und einige Eiweiß.

Vorstehende Teile werden mit so vielem Eiweiß vermischt, daß die Masse sich fest verbindet, welches auf folgende Weise geschieht: Man stößt die Masse mit einem hölzernen Löffel eine gute Weile hin und her, ohne sie zu rühren. Die Makronen werden gleich den vorhergehenden gebacken.

Auch kann man das zweite Makronen-Rezept (Nr. 182) hierzu anwenden und die Hälfte des bemerkten Gewürzes weglassen.

185. Pomeranzennüsse. (Vorzüglich.)

Reichlich 200 Gr. feines Mehl, reichlich 200 Gr. Zucker, beides durchgeseibt, 3 Eier, 45 Gr. Pomeranzenschale, 45 Gr. Zitronat, in kleine Würfel geschnitten.

Man rührt die ganzen Eier mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, gibt das Gewürz und das Mehl dazu, rührt es, bis man kein Mehl mehr sieht, rollt kleine Bällchen davon, setzt sie auf eine bestrichene Platte und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

Durch einen Zusatz von Backpulver wird die Masse looser und sehr vermehrt.

186. Mandelnüsse.

200 Gr. feines Mehl, 200 Gr. Zucker, gestoßene Mandeln, 45 Gr. Butter, 2 Eier, Zitronen- oder Apfelsinenschale.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit Eiern, Zucker, Gewürz und Mandeln $\frac{1}{4}$ Stunde tüchtig gerührt, das Mehl durchgemischt, kleine Bällchen davon ausgerollt und langsam gelb gebacken.

187. Gewürznüsse.

200 Gr. Mehl, 200 Gr. Zucker, 2 Eier, 60 Gr. gröblich gestoßene Mandeln, 30 Gr. Zitronat, 30 Gr. kandierte Orangenschale, etwas Nelken, Muskat und Vanille.

Nach vorhergehender Angabe gerührt und gebacken.

188. Pfeffernüsse. Nr. 1.

500 Gr. Zucker wird mit 12 Eidottern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, 1 kleine geriebene Muskatnuß, Zimt nach Belieben, und etwas Nelken, Muskat und Vanille und 500 Gr. Mehl dazu gerührt. Wie Mandelnüsse gebacken.

189. Weiße Pfeffernüsse. Nr. 2. (Sehr zu empfehlen.)

500 Gr. Mehl, desgleichen Zucker, beides durchgeseiht, 4 Eier, Zitronat, die Schale einer Zitrone, 1 Muskatnuß, 1 Eßlöffel Zimt, 1 kleiner Teelöffel gestoßene Nelken, gereinigte Pottasche oder Backpulver.

Eier, Zucker, Pottasche und Gewürz werden gut gerührt, auf einem Backbrett mit dem Mehl stark bearbeitet, kleine Kügelchen davon geformt und auf einem Blech langsam gebacken.

190. Gute weiße Pfeffernüsse. Nr. 3. (Weniger kostbar.)

500 Gr. feines Mehl, ebensoviel Zucker, beides durchgeseiht, 4 frische Eier, 30 Gr. kleingeschnittenes Zitronat, abgeriebene Schale einer Zitrone oder ein Teelöffel Muskat, 2 Messerspitzen weißer Pfeffer, 1 Backpulver.

Nachdem Eier, Zucker und Gewürz, $\frac{1}{4}$ Stunde stark gerührt sind, fügt man die Pottasche hinzu und macht solches mit dem Mehl zum Teig, welcher einen kleinen Finger dick ausgerollt, mit kleinen runden Förmchen ausgestochen oder Kügelchen davon geformt und diese bei Mittelhitze gebacken werden.

191. Pfeffernüsse. Nr. 4.

1 Pfund Zucker, 1 Pfund feines Mehl, beides durchgeseiht, 4 Eier, etwas Zimt, etwas feingestoßene Nelken, ein Backpulver und die feingehackte Schale einer Zitrone.

Dies alles wird zum Teig gemacht, von der Dike eines kleinen Fingers ausgerollt, dann mit kleinen Blechförmchen, in Ermangelung mit einem runden offenen Gewürzreibchen, ausgestochen, bei kleinen Zwischenräumen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und hingestellt, bis sie oben trocken geworden sind, was gewöhnlich in 1—2 Tagen erfolgt. Dann werden sie auf die Seite gelegt und gebacken, bis sie inwendig nicht mehr klebrig sind.

192. Gute braune Pfeffernüsse.

$2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $1\frac{1}{4}$ Pfund Sirup, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, beides zusammen geschmolzen, 2 große Eier, 50 Gr. gereinigte, in etwas Milch oder Wasser aufgelöste Pottasche, 2 Backpulver, Nelken, 4 Gr. Kardamom.

Nachdem der Sirup wohl geschäumt und etwas abgekühlt ist, wird solcher zu dem übrigen geschüttet und gut durchgearbeitet. Die Masse wird feiner, wenn sie 8 Tage, viel besser noch Wochen lang vorher angerührt wird und an einem warmen Orte steht. Dann werden kleine Bällchen davon ausgerollt, solche auf einer

mit But
Stunde
ist inwend
angenehm

1 Pf
4 große
kommen.

Zucke
diese wer
etwas zur
ein mit
mit dem
häubt un
Nachdem
so daß die
chen bonei
brett gele
bleiben. N
chen, die
Den weif

4 Pf
Pfund län
Butter, 6
trone, 15
gröblich g
1 Backpul

$\frac{1}{4}$ P
2 $\frac{1}{2}$ Pfund
ebensoviel
2 Zitron
ten, 2 L
wasser.
Goni
die grob
baum, vor
gefügt, u
dem form
rollt den

mit Butter bestrichenen Platte bei guter Mittelhitze etwa $\frac{1}{4}$ Stunde aufmerksam gebacken. Bricht man eine Nuß durch und sie ist inwendig locker und trocken, so sind sie gar. Sie haben einen angenehmen Geschmack und halten sich wohl ein Jahr lang.

193. Springerle.

1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgeseiht, 4 große Eier, 2 große Messerspitzen gereinigte Pottasche, Anisamen.

Zucker, Butter, Eier und die in etwas Milch aufgelöste Pottasche werden gut schaumig gerührt und mit dem Mehl, wovon etwas zurück bleibt, zum Teig gemacht. Derselbe wird nun auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, eine Weile verarbeitet, mit dem Kollholz $\frac{1}{2}$ Fingerdick ausgerollt, mit etwas Mehl bestäubt und mit eigens dazu bestimmten Formen ausgedrückt. Nachdem der ausgedrückte Teig auf den Backtisch gestürzt worden, so daß die Figuren oben liegen, werden solche mit den Backrädchen voneinander getrennt und auf ein mit Anis bestreutes Backbrett gelegt, wo sie an einem trocknen Orte über Nacht liegen bleiben. Andern Tags werden Bleche mit Wachs oder Öl bestrichen, die Springerle darauf gelegt und in einem mäßig warmen Ofen weißgelb gebacken.

194. Dicker brauner Kuchen.

4 Pfund bester Sirup, 4 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund länglich geschnittene Mandeln, 1 Obertasse geschmolzene Butter, 60 Gr. gereinigte Pottasche, feingehackte Schale einer Zitrone, 15 Gr. Nelken, 15 Gr. Kardamom und 15 Gr. Zimt, alles gröblich gestoßen, nach Belieben auch kleingeschnittenes Zitronat, 1 Päckchen Vanillin.

195. Baseler Lebkuchen.

$\frac{3}{4}$ Liter Honig, welcher wenigstens 1 Jahr alt sein muß, $2\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 680 Gr. Zucker, 250 Gr. ungeschälte Mandeln, ebensoviel Pomeranzenschale, desgleichen Zitronat und Schale von 2 Zitronen, alles gröblich geschnitten, 45 Gr. Zimt, 8 Gr. Nelken, 2 Teelöffel Muskat, gereinigte Pottasche, 1 Glas Kirchwasser.

Honig und Zucker werden aufs Feuer gesetzt, wenn es steigt, die grob geschnittenen Mandeln eine gute Weile darin geröstet, dann, vom Feuer genommen, wird das sämtliche Gewürz hinzu gefügt, und etwas abgekühlt, die Pottasche durchgerührt. Nachdem kommt das Kirchwasser und zuletzt das Mehl hinzu. Man rollt den Teig, so lange er noch warm ist, 2 Messerrücken dick aus,

schneidet ihn in länglich viereckige Stückchen, legt sie dicht zusammen auf ein mit Mehl dick bestäubtes Blech und läßt sie über Nacht liegen. Man backt sie bei gelinder Hitze; die Hitze nach dem Brot in einem Bäckerofen ist eine geeignete. Noch heiß werden sie mit einem Messer durchgeschnitten und nachdem sie kalt geworden sind, von einander gebrochen. Zum Guß läutert man Zucker, läßt ihn kochen, bis er Faden zieht und bestreicht damit die Kuchen.

196. Baseler Leckerlein.

1 Pfund Honig, 1 Pfund gestoßener und durchgeseibter Zucker, 1 Pfund Mandeln mit der Schale, der Länge nach fein geschnitten, 1 Pfund feines Mehl, 60 Gramm Zitronat und die Schale von 1 Zitrone, klein geschnitten, $\frac{1}{2}$ Weinglas Arrak oder Rum.

Man läßt den Honig auf dem Feuer zergehen, schüttet Zucker und Mandeln hinein, rührt es gut durcheinander, fügt das Übrige hinzu und verarbeitet es tüchtig zu einem Teig, den man 4 bis 8 Tage zugedeckt stehen läßt. Dann rollt man denselben einen halben Finger dick aus, legt ihn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt ihn bei starker Hitze und schneidet den Kuchen noch warm in beliebige, etwa zwei Finger breite und Finger lange Stückchen.

197. Weiße Nürnberger Lebkuchen.

1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund durchgeseibter Zucker, 1 Pfund geschnittene, im Ofen weiß geröstete Mandeln, 8 Eier, 60 Gramm verzuickerte Pomeranzenschale, 8 Gramm Zitronat, beides klein geschnitten, 2 Gramm Zimt, 2 Gramm Nelken, 2 Gramm Kardamom, 15 Gramm gereinigte, in etwas Rosenwasser oder Milch aufgelöste Pottasche oder 2 Backpulver.

Die Eier werden stark geschlagen, mit dem Zucker und Gewürz $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann das Mehl mit der Pottasche oder Backpulver nach und nach hinein gerührt, zuletzt die Mandeln. Vorher schneidet man Oblaten so groß wie Kartenblätter, streicht die Masse darauf und läßt sie auf einer Platte bei nicht zu starker Hitze gar werden.


198. Andere weiße Lebkuchen.

2 Pfund Mehl, 1 Pfund guter weißer Honig, 4 Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geschnittene Mandeln, welche man im Ofen etwas röstet, kleingeschnittene Zitronen- oder Apfelsinenschale, 3 Gramm Nelken, 2 Gramm Kardamom, 15 Gramm aufgelöste Pottasche oder 2 Backpulver.

Der Teig wird wie Honigkuchen gemacht und gebacken.

199. Gute Braun- oder Lebkuchen.

2½ Pfund feines Mehl, 2 Pfund Zuckersirup, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund ausgewaschene Butter, ¼ Pfund grobgestoßene Mandeln, die Schale einer Zitrone, 8 Gramm Zimt, 8 Gramm Nelken, 2 Gramm Kardamom, 30 Gramm gereinigte in etwas Milch aufgelöste Pottasche oder 2 Backpulver

Den Sirup läßt man auf dem Feuer dünn werden, tut dann Butter, Mandeln und Gewürz hinein, setzt den Topf vom Feuer, rührt das Mehl allgemach dazu, und wenn es abgekühlt ist, auch die Pottasche. Die Masse wird besser, wenn sie 8 Tage an einem warmen Orte steht. Man knetet alsdann erst vor dem Backen die Pottasche oder das Backpulver durch und bringt sie einen halben Finger dick auf eine heißgemachte, mit weißem Wachs bestrichene und wieder abgewischte (in Ermangelung mit Butter bestrichene) Platte und setze sie bei großer Hitze in den Ofen. Die Kuchen sind, sobald die invendig trocken sind, gar, und werden dann sogleich mit einem scharfen Messer auf der Platte in Form eines Kartenblattes geschnitten. Will man sie glasieren, so schlägt man Eiweiß etwas schäumig, rührt es mit Zucker zu einer flüssigen Masse, bestreicht damit die Kuchen ganz dünn und läßt es eben trocknen. Auch kann man auf der Platte, ehe sie in den Ofen kommen, in dieser Form  halbe Mandeln darauf drücken.

200. Desgleichen.

6 Pfund gutes Mehl, 6 Pfund bester Zuckersirup, ½ Pfund nicht salzige Butter, ½ Pfund Schmalz, 60 Gramm gereinigte Pottasche, 8 Gramm ausgesuchter Anisfamen, 4 Teelöffel Zimt, 2 Teelöffel Nelken.

Die 4 ersten Teile werden aufs Feuer gesetzt, das Mehl wird darin verrührt, zum Kochen gebracht, und nachdem der Teig ein wenig abgekühlt ist, die in etwas Wasser aufgelöste Pottasche durchgemengt und 8 Tage, besser viel länger noch, an einen warmen Ort gestellt. Dann wird die eine Hälfte des Teiges mit 15 Gramm Anisfamen, die andere Hälfte mit Zimt und Nelken gut durchgearbeitet, einen Finger dick ausgerollt, wozu man etwas mit Zucker vermischtes Mehl anwendet, auf Platten, welche mit Öl bestrichen, gelegt, und mit einem Kuchenrädchen in viereckige Kuchen geschnitten.

Diese werden bei starker Mittelhitze etwa 15—20 Minuten gebacken, bis sie invendig trocken sind, danach voneinander gebrochen und in zugedektem Porzellan oder in einer Blechtrommel an einem warmen Orte aufbewahrt.

Da alle Braunkuchen sich sehr lange erhalten und eine große Portion nicht mehr Zeit und Arbeit als eine kleinere erfordert, so ist vorstehende Angabe von 6 Pfund gegeben, die nach Gutdünken verkleinert werden kann.

201. Wirksame Wurmsamenskuchen für Kinder.

1 Pfund gewöhnlicher Braunkuchenteig von Honig oder Sirup, 12 Gramm guter pulverisierter Wurmsamen.

Ersterer wird vor dem Backen mit dem Wurmsamen gehörig durchgearbeitet und einen Strohhalm dick ausgerollt. Dann werden davon mit einem runden Ausstecher Kuchen ausgestochen, 10 bis 15 Minuten oder so lange gebacken, bis sie beim Durchbrechen nicht mehr klebrig sind. Hiervon kann man den Kindern 4—6 Tage lang täglich einige zu essen geben.

202. Honigkuchen.

2 Pfund Honig, 2 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 180 Gr. Mandeln mit der Schale, Schale einer Zitrone, 8 Gramm Nelken, 3 Gramm Kardamom, gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche.

Honig und Butter läßt man kochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt Mehl, Gewürz und die gröblich gestoßenen Mandeln hinzu, mischt, wenn der Teig etwas abgekühlt ist, die Pottasche gut durch und läßt ihn über Nacht liegen. Danach rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, macht ihn mit einer Form oder einer Backrädchen zu kleinen viereckigen Kuchen, legt auf alle Enden gespaltene Mandeln und ein Stückchen Zitronat und backt sie gelbbraun.

203. Holländischer Sylikmafer.

$2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $1\frac{1}{4}$ Pfund brauner Farinzucker, $\frac{3}{4}$ Pfund brauner Honig, 60 Gramm Orangenschale und 60 Gramm Zitronat, in Stückchen geschnitten, 4 Gramm Zimt, $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß, 30 Gramm gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche.

Der Teig wird wie Honigkuchen gemacht, auf der Platte einen halben Finger dick gebacken, warm in beliebige Stücke geschnitten.

204. Holländische Krackelinge.

Man macht von $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Eidottern, 1 Eßlöffel voll saurer Sahne und 1 Eßlöffel voll gestoßenen Koriander einen Teig, von dem man Stückchen abbricht, solche mit der Hand lang rollt, zu Brezelchen oder Kränzchen formt und gelb backt.

205. Holländische Moppen.

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 4 ganze Eier, 2 Gramm Nelken, 15 Gramm gereinigte, in etwas Milch aufgelöste Pottasche oder 1 Backpulver. Diese Masse wird stark verarbeitet, in walnußgroße Kugeln gerollt, $\frac{1}{2}$ Mandel oder 1 Stückchen Orangenschale darauf gedrückt und gebacken.

206. Gute Bentheimer Moppen oder Kümmelkuchen.

$2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, stark $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eßlöffel voll gemahlener Kümmel, 15 Gramm Pottasche oder 1 Backpulver.

Butter, Zucker, Milch und Kümmel werden zum Kochen gebracht; abgekühlt, wird die Pottasche oder das Backpulver hineinzerrührt und solches in die Mitte des Mehls geschüttet, das Ganze zu einem Teig gemacht und zum Ballen geformt. Alsdann wird derselbe in Scheiben geschnitten, jede Scheibe einen kleinen Finger dick ausgerollt, mit einem runden Ausstecher von 5 Zentimeter ausgestochen und wie Pfefferküsse gebacken.

Statt des Kümmels kann jedes andere Gewürz zu diesen Moppen genommen werden.

207. Kleine Sandtorten.

Kleine ausgestrichene Formen werden mit der Sandkuchenmasse Nr. 40 $\frac{2}{3}$ hoch gefüllt und langsam gebacken. In verschlossenem Porzellan erhält sich dies Backwerk lange frisch.

208. Kleine Biskuittorten.

Man füllt kleine ausgestrichene Formen zur Hälfte mit einer beliebigen Biskuitmasse und backt sie bei starker Mittelhitze gelb.

209. Kleine Rahmkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 180 Gramm Butter, 1 Ei, 60 Gramm durchgeseibter Zucker, reichlich 2 Eßlöffel dicke saure Sahne.

Dies alles wird zum Teig gemacht, ausgerollt, mit einem Glase zu kleinen Kuchen ausgestochen, welche mit gelbbrauner Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und auf einer Platte im Ofen gebacken werden.

210. Gute Sahne- und Flottkugeln.

1 Pfund recht trockenes Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund ausgewaschene Butter, 10 Eßlöffel dicke saure Sahne; zum Bestreichen geschmolzene Butter oder Ei, Zucker und Zimt, 1 Backpulver.

Die Butter wird in Stückchen zerpfückt, mit dem Mehl vermengt, in die Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Sahne hineingegeben und schnell zum leichten Teige verarbeitet. Es werden von demselben Stückchen abgebrochen, diese mit der Hand 15 Zentimeter lang gerollt, die beiden Enden nach sich gebogen und in der Mitte zusammengedrückt. Dann werden die Krengel mit etwas zurückgelassener geschmolzener Butter oder Ei bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und bei guter Hitze schnell gebacken.

211. Leekrengeln.

1 Pfund feines Mehl, 90 Gramm Butter, 30 Gramm durchgeseibter Zucker, 4 ganze Eier, 8 Gramm gestoßener Zimt, 4 Gramm kandierte gestoßene Orangenblüten und etwas Salz.

Dieses alles verarbeite man zu einem festen Teig, rolle ihn einen Strohalm dick aus, steche mit einem Bierglase oder entsprechend großen Ausstecher Platten davon aus und mache diese durch Ausstechen mit einem Viförgläschen oder kleineren Ausstecher zu fingerbreiten Ringen. Diese lege man in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, gieße, wenn es aufzukochen beginnt, etwas kaltes hinzu, hebe den Kessel vom Feuer und lasse die Krengeln so lange darin bis sie schwimmen, und lege sie dann mit dem Schaumlöffel auf ein ausgebreitetes Tuch. Sobald sie abgetrocknet sind, werden sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und in einem mäßig geheizten Ofen so lange gebacken, bis sie von außen hellgelb und inwendig ganz hohl sind.

212. Kleiner Zwieback (Ganz vorzüglich).

$2\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 180 Gramm Butter, oder halb Butter, halb gutes Schmalz, reichlich $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 60 Gramm frische Hefe, 3 Eier, etwas Muskat und Nelken.

Das Mehl wird erwärmt, in eine Backmulde getan, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die erwärmte Milch nebst Eier, Gewürz und der in etwas Milch zerrührten Hefe hineingegossen, zu einem weichen Teige angerührt und zugedeckt etwa 1 Stunde zum Aufgehen hingestellt. Dann wird der Zucker nebst der in Stückchen zerpfückten Butter hinzugefügt, mit dem übrigen Mehl vermengt und der Teig in der Mulde recht tüchtig geworfen (siehe Nr. 1). Dann bricht man von demselben kleine Stücke, etwa 50—60 Gramm schwer, formt sie auf dem Backbrett mit der Hand recht rund und glatt, legt sie auf eine gut abgeriebene, bestrichene Bäckerplatte und läßt sie in einem warmen Zimmer nochmals gut aufgehen. Ist dieses geschehen, so schiebt man sie bei mäßiger Hitze

in den Ofen, läßt sie 10—15 Minuten backen und auf der Platte erkalten. Danach werden sie vorsichtig mit einem scharfen Messer sägend durchgeschnitten, wobei der Zwieback nicht im geringsten gedrückt werden darf, und — die Schnittseite nach oben — abermals im Ofen gelb gebacken.

Um den Zwieback recht knusperig zu backen und ihn lange frisch zu erhalten, lasse man ihn, nachdem er durchgeschnitten, gebacken und erkaltet ist, nochmals im Ofen erwärmen.

213. Gute Mandelkränze.

Zum Teig 750 Gr. feines Mehl, 1 Pfund ausgewaschene Butter, 60 Gr. Hefe, $\frac{3}{8}$ Liter warme Milch und 2 Eidotter; auf die Kränze 180 Gramm grobgestoßene Mandeln, 2 Eiweiß, Zucker und Zimt.

Die Butter wird in Stückchen zerpflicht, mit dem Mehl, wovon ein Teil zum Überstreuen zurückbleibt, vermischt, die mit etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe, welche mit den Eidottern und der Milch durchgerührt worden, in die Mitte des Mehls geschüttet und zum weichen Teig gemacht, der jedoch nicht an der Hand kleben darf. Von diesem Teige nimmt man kleine Stücke, rollt sie lang und biegt sie rund zusammen, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, drückt sie in eine Mischung von Mandeln, Zucker und Zimt, und legt sie nicht zu dicht nebeneinander auf eine Platte. Nachdem sie langsam aber gut aufgegangen sind, backt man sie bei starker Mittelhitze dunkelgelb.

Aus dieser Portion werden 65—70 Kränze.

214. Mandelkränze auf andere Art.

500 Gramm Mehl, 250 Gramm gute frische Butter 125 Gr. Zucker, 1 Ei und 1 Dotter, 1 Backpulver, $\frac{1}{2}$ Glas französischer Brantwein oder Kognak.

Nachdem dies zum Teig gemacht, werden Stückchen davon zu kleinen Kränzen geformt, mit Ei bestrichen, mit grob gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und schnell gebacken.

215. Eierkränze.

Zum Teig 500 Gramm feines Mehl, ebensoviel Butter, 125 Gramm Zucker, die Dotter von 6 recht hart gekochten Eiern, $\frac{1}{2}$ Glas Arrak oder Rum; auf die Kränze $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit etwas Zimt vermischt und 1 Backpulver.

Die Eidotter werden fein gerieben, mit dem übrigen zum Teig gemacht, kleine Kränze davon geformt, mit Ei oder geschmolzener Butter bestrichen, in Zucker und Zimt platt gedrückt, bei rascher Hitze gebacken.

216. Spritzgebäckenes auf einer Platte.

350 Gramm feines Mehl, desgleichen Butter, 200 Gramm Zucker, 5 Eidotter, Saft und Schale einer Zitrone und etwas Zimt und 1 Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit dem durchgeseihten Zucker, Gewürz und den Eidottern stark gerührt, dann das Mehl durchgemischt, die Masse teilweise in eine Spritze gefüllt und in der Form eines S auf eine Platte gebracht, wobei man mit der Spitze während des Drucks die dazu erforderliche Wendung macht. Zum Backen gehört bei starker Hitze etwa $\frac{1}{4}$ Stunde, das Gebäckene muß dunkelgelb, nicht braun sein.

217. Windbeutel. Nr. 1.

1 Pfund Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund ganz feines durchgeseihtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 8 frische Eier.

Man klärt die Butter ab und läßt sie mit dem Wasser kochen, streut und rührt das Mehl hinein und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Nachdem solches nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach die Eier mit abgeriebener Zitronenschale zu der Masse. Dann legt man dieselbe mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel in Walnußgröße bei gehörigen Zwischenräumen auf eine mit Mehl bestäubte Platte, setzt diese, ohne sie einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen stark geheizten Ofen und läßt die Bällchen gelb backen. Sie sind schnell gar, werden mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen.

Diese Masse kann man auch zu Spritzgebäckenen verwenden. Nur spritzt man auf in heißem Fett getauchtes Papier mit einem mit einer Sterntülle versehenen Spritzsack kleine Ringe oder S darauf, backt dieselben in schwimmendem gutem Schmalz, nimmt sie, wenn sie darin gewendet und schön gelb gebacken sind, heraus, bestreut sie mit Zimt- oder Vanillezucker und gibt sie heiß zur Tafel.

Aus dieser Portion werden 35—40 Stück. Wünscht man die Windbeutel zu füllen, so rührt man Zucker mit Zitronensaft, sticht, so wie sie aus dem Ofen kommen, oben hinein und gibt davon $\frac{1}{2}$ Teelöffel in die Öffnung; auch kann man sie mit Frucht- marmelade füllen.

218. Hochaufgehende Windbeutel. Nr. 2.

$\frac{1}{8}$ Liter Milch, 5 gehäufte Eßlöffel Mehl, 120 Gramm ausgewaschene gute Butter, 5 Eier und etwas Salz. Diese Windbeutel werden in einer Ballbäuschenform gebacken wie folgt.

In die Milch wird abwechselnd ein Löffel Mehl und ein Ei verrührt und die Masse stark geschlagen. Dann teilt man die Butter in 10 Teile, legt sie in die Vertiefungen der Form und stellt dieselbe in einen heißen Backofen. Sobald die Butter steigt, füllt man die kleinen Behälter zur Hälfte mit dem eingerührten Teig und bestreut sie beim Herausnehmen stark mit Zucker und Zimt.

219. Schwanenhälse.

Dazu die in Windbeutel Nr. 1 bemerkte Masse, doch nur mit 6 Eiern. Es werden Stückchen davon abgebrochen, diese mit grob gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt einen Finger dick und einen Finger lang gerollt, wie Schwanenhälse gebogen und auf einer Platte bei starker Hitze gebacken.

220. Zimtröllchen oder dicke Eiskuchen. Nr. 1.

1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgeseiht, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 9 Eier, etwas Zimt und abgeriebene Zitronenschale.

Man rührt die Butter schaumig, tut nach und nach abwechselnd Eier und Zucker hinzu, rührt dies stark eine gute Weile, mischt das Gewürz und danach das Mehl durch, formt von dieser Masse kleine Bälle, welche ein Kollkucheneisen (wie ein Waffeleisen) füllen, gewöhnlich nimmt man sie 25 Gramm schwer. Dann wird dasselbe über einem hellen Holzkohlenfeuer mit Speck bestrichen, ein Bällchen in die Mitte gelegt, langsam zugedrückt, in einigen Minuten auf beiden Seiten gelb gebacken, und sofort trichterförmig oder über ein dünnes Kollholz gebogen.

Aus dieser Masse werden etwa 60 Stück.

221. Desgleichen. Nr. 2.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 180 Gramm Butter, 4 Eier, 8 Gramm Zimt. Auch kann man 60 Gramm Mehl weniger nehmen und dagegen 60 Gramm feingestoßene Mandeln hinzufügen.

Man richte sich im übrigen nach vorhergehender Vorschrift.

Die Zimt-Röllchen werden besser, wenn der Teig ein Tag vorher angemengt ist.

222. Neujahrs- oder dünne Eiskuchen (Sippen). Nr. 1.

500 Gramm feinstes Mehl, 250 Gramm gestoßener Kandis, frische abgeklärte Butter, 1 Ei, abgeriebene Zitronenschale und Zimt.

Der Kandiszucker wird in $\frac{3}{4}$ Liter kochendem Wasser aufgelöst, etwas abgekühlt, mit der geschmolzenen Butter, dem Mehl,

Gewürz und Ei eine gute Weile tüchtig gerührt und wo möglich erst am andern Tage gebacken. Man gibt jedesmal einen Eßlöffel voll, oder soviel, als zum dünnen Bedecken des Eisens notwendig ist, hinein, bestreicht solches anfangs und zuweilen mit einer Speckschwarte, macht das Eisen langsam zu, backt die Kuchen auf beiden Seiten in 2—3 Minuten gelb und biegt sie im Eisen zu kleinen Rollen.

Zum Backen gehört ein ruhiges Holzkohlenfeuer. Zum längeren Aufbewahren lege man die Kuchen in eine Blechtrommel oder in einen Korb und stelle ihn zugebunden an einen warmen Ort, feuchte Luft, macht sie sofort weich.

223. Desgleichen. Nr. 2.

1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund abgeklärte Butter, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, nicht völlig $\frac{3}{8}$ Liter Wasser, beides warm gemacht, 1 Ei, etwas Zimt, nach Gefallen 1 Eßlöffel Anisamen.

Dies alles wird gemischt, tüchtig geschlagen, nach vorhergehender Angabe andern Tags oder sogleich gebacken.

Bei nicht ganz feinem Mehl muß etwas von der Milch abgezogen werden.

224. Süddeutsche Hippen.

$\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, feingeschnittene Schale einer halben Zitrone, etwas gestoßener Zimt, 1 kleine Messerspitze gestoßene Nelken, 45 Gramm zerlassene Butter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 ganzes Ei und Wein.

Dies alles wird zu einem dünnflüssigen Teig gerührt und gebacken wie Nr. 222.

Wenn man kein entsprechendes Eisen zum Backen hat, so schneidet man sich von einem starken Karton oder Pappdeckel eine viereckige Form von 10—15 Zentimeter Länge und 10 Zentimeter Breite, legt diese auf das mit Speck oder geklärter Butter bestrichene Backblech und streicht ein Eßlöffel voll von der Masse in diese Form auf das Blech und backt es sehr rasch; wenn sie braungelb sind, so rolle man sie schnell auf ein 1 Zentimeter dickes rundes Holz oder formt kleine Tüten daraus, welche man später mit Schlagrahm füllen kann, oder sonst zu Eispeisen oder Creme zu garnieren, verwendet.

225. Deutsche Waffeln.

$\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gute, nicht salzige Butter, reichlich $\frac{3}{4}$ Liter lauwarme Milch, 7 frische Eier, 45 Gramm frische Hefe mit etwas Milch aufgelöst, $\frac{1}{2}$ Weinglas Arrak oder Rum, Zitronenschale.

Die Butter wird schaumig gerieben und nachdem abwechselnd die ganzen Eier, Mehl, Milch, Gese nebst Gewürz hinzugerührt worden, der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft, der Brantwein durchgemischt und zugedeckt 3—4 Stunden zum langsamen Aufgehen hingestellt. Sobald die Masse stark gärt, fängt man bei gleichmäßigem, nicht starkem Feuer, zu backen an, wobei man zuweilen das Eisen mit einem Stückchen Butter, welches in ein Lappchen gebunden wird, oder mit einer Speckschwarte, bestreicht. Dann gibt man einen kleinen Rührlöffel voll Teig hinein, hält das Eisen eine kleine Weile auf beiden Seiten ins Feuer, öffnet und klappt dasselbe zum Loslassen zusammen und bestreut die gelb gewordenen Waffeln beim Herausnehmen mit Zucker.

Beim Ankaufe eines Waffeleisens sehe man darauf, ein solches zu nehmen, was keine zu flachen Vertiefungen hat und worin man 6 Stück zugleich backen kann.

226. Holländische Waffeln.

500 Gramm feinstes Mehl, 250 Gramm gute Butter, 8 frische Eier, $\frac{3}{4}$ Liter lauwarme Milch, 45 Gramm frische Gese, wenn es beliebt, auch etwas Gewürz.

Der Teig wird wie im vorhergehenden behandelt, zum langsamen Aufgehen 4 Stunden hingestellt, und wenn derselbe im vollen Gären ist, vor dem Backen $\frac{1}{2}$ Bierglas kaltes Wasser hinzugegossen und einmal durchgerührt.

227. Vorzügliche Waffeln von dicker saurer Sahne.

$\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{2}{3}$ Liter dicke Sahne, flach abgenommen und etwas reichlich gemessen, 6 frische Eier, etwas Zitronenschale und ein kleiner Guß Rum.

Man reibt die Butter schaumig, rührt abwechselnd nach und nach Eidotter, Sahne, Mehl und Gewürz hinzu, mischt den sehr steifen Schaum der Eier nebst dem Rum durch und backt, ohne den Teig stehen zu lassen, sofort die Waffeln bei gelindem Feuer gelb und bestreut sie warm mit Zucker und Zimt.

Aus diesen Portionen werden — in einem großen Eisen gebacken — 14 bis 15 Stück.

228. Desgleichen.

8 Eßlöffel voll gutes Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter dicke saure Sahne, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 12 Eidotter, 6 Eiweiß, Zucker, Zimt und Zitronenschale nach Geschmack.

Die Butter wird schaumig gerieben, mit den Eidottern eine Weile gerührt, löffelweise Mehl und Sahne hinzugefügt, sowie auch Gewürz und Zucker, und vor dem Backen das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß durchgerührt.

229. Waffeln von süßer Sahne.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, reichlich 1 Liter süße Sahne, 9 Eier, von 4 bleibt das Weiße zurück, Zitronenschale oder Vanille. Man kann den Teig, welcher nach vorhergehender Angabe gerührt und gebacken wird, mit Zucker vermischen oder die Waffeln damit bestreuen.

230. Ballbäuschen von saurer Sahne.

Auf jedes Ei 1 Eßlöffel dicke saure Sahne, $\frac{1}{2}$ Löffel feines Mehl, etwas Zucker und wenig Salz.

Die Masse wird gut gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß kommt zuletzt hinzu. Hiervon gibt man stark 1 Eßlöffel voll in eine Ballbäuschen-Pfanne, in welcher man Butter hat heiß werden lassen, backt sie gelbbraun und bestreut sie mit Zucker. Sie werden warm geessen.

Die Butter zu Ballbäuschen, sowie zu allem in Fett Gebackenem, muß vorher geschmolzen und der Bodensatz entfernt werden.

231. Ballbäuschen mit Hefe.

1 Pfund warm gestandenes Mehl, 150 Gramm gut gewaschene Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfund geschmolzene Butter, 8 Eidotter, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 4 Gramm Zimt, $\frac{3}{8}$ Liter lauwarme Milch, 30 Gramm Preßhefe, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz.

Dies alles wird miteinander vermengt, tüchtig geschlagen, dann das zum Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern durchgerührt und der Teig $1\frac{1}{2}$ Stunde zum Aufgehen hingestellt. Nachdem derselbe gut gegangen — gehörig steigt —, werden die Ballbäuschen nach vorhergehender Angabe gelbbraun gebacken.

Man kann nach Belieben $\frac{1}{2}$ Tasse Milch weniger nehmen und soviel Rosenwasser zusetzen.

232. Ballbäuschen einfacher bereitet.

500 Gramm feinstes Mehl, stark $\frac{3}{4}$ Liter lauwarme Milch, 60 Gramm zerrührte Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale oder Blüte, 4 bis 5 Eier, etwas Salz.

Man wende hierbei die ganzen Eier an, schlage die Masse mit der Hälfte der Milch tüchtig, gieße dann die übrige hinzu und verfähre übrigens ganz wie oben.

233. Apfelballbäuschen.

1 Pfund warm gestandenes Mehl, reichlich $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 60 Gramm Butter, 3 Eier, 3 Dotter, 45 Gramm Hefe, 1 Messerspitze Salz, 45 Gramm Korinthen, 1 Suppenteller in kleine Würfel ge-

geschnittene zarte saure Äpfel, Saft einer ganzen, Schale einer halben Zitrone, oder etwas Zimt, gehörig Zucker und nach Belieben 45 Gramm feingeschnittene Mandeln.

Der Teig wird stark geschlagen, zum langsamen Aufgehen an einen zugfreien, warmen Ort gestellt. Dann rührt man die Äpfel mit etwas Butter über Feuer, daß sie warm, aber nicht weich werden, gibt die warm gewaschenen Korinthen, das Gewürz, gehörig Zucker und nach Belieben die geschnittenen Mandeln hinzu. Wenn der Teig stark gärt, so rührt man das erwärmte Gemenge durch und backt die Masse löffelweise in einer Ballbäuschenform, oder in Schmelzbutten, wozu das Verfahren nachstehend näher angegeben ist.

III. In Butter, Schmalz und Öl zu backen.

234. Bemerkungen über das zu Backende.

Butter gibt dem Backwerk den feinsten Geschmack. Wie diese zu vorliegendem Zweck vorgerichtet wird, ist im Abschnitt A. Nr. 29 ausführlich bemerkt worden. Auch ist gutes Schweineschmalz zum Ausbacken sehr gut, sowie auch irgend ein reinschmeckendes Öl. Man kann das Öl zum Ausbacken mit etwas Schmalz vermischen, so auch der Butter die Hälfte Schmalz oder frisch ausgeschmolzenes Nierenfett oder auch etwas Suppenfett beimischen.

Was nun von Vorstehendem angewendet werden soll, davon richte man die Quantität nicht gar zu sparsam ein, weil das zu Backende in reichlichem Fett weniger von demselben aufnimmt, einen angenehmeren Geschmack erhält und das gebrauchte Fett, bei einem kleinen Zusatz von frischem, zweimal angewendet und danach für gewöhnliche Gemüse benutzt werden kann.

Das Fett zum Backen muß so heiß gemacht werden, daß eine hineingelegte Probe sogleich nach oben geworfen wird. Je schneller das zu Backende sich darin bräunt, desto weniger vermag das Fett einzudringen, was dadurch noch mehr zu vermeiden ist, daß ein Stück Ingwer in den Topf gelegt wird. Sollte das Fett gar zu stark erhitzt worden sein, so ist es notwendig, den Topf einige Minuten vom Feuer zu entfernen, ehe das Bestimmte hineinkommt; doch beachte man dabei, wenn Kinder in der Nähe sind, die größte Vorsicht. Bei Gefenteig, welcher geformt und zum Aufgehen auf ein Backbrett gelegt wird, wie z. B. Berliner Pfannkuchen, wird die obere Seite zuerst ins Fett gelegt und, gleich anderm Gebäck, mittelst eines eisernen Löffels mit Fett begossen und mit einer Gabel untergetaucht, wobei es gut ist, den Topf oftmals ein wenig zu rütteln.

Nachdem das Gebäck unten dunkelgelb geworden, wird es mit der Gabel auf die andere Seite geworfen und, wenn auch diese gebräunt ist, beim Herausnehmen — wo man es zum Abtröpfeln des Fettes einige Minuten auf Tuch oder Sieb oder sonstigem legen kann — mit Zucker bestreut.

Vor allem gehört zum Ausbacken ein gut unterhaltenes Feuer, daß das Ausbackfett immer genügend heiß ist und bleiben kann.

Je nachdem man mehr oder wenig backt, würde 1, 1½—2 Pfd. Fett notwendig sein.

235. Berliner Pfannkuchen.

Zum Teig $\frac{3}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund abgeklärte Butter, 1 Ei und 5 Eidotter, 45 Gramm Gese, 45 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz und feines Mehl, wie folgt: ferner zum Füllen beliebiges Eingemachte: Johannisbeeren-, Kirsch-, Zwetschgen- oder Dreimusk-, oder Gelee.

Mehl und Butter werden vorher erwärmt. Dann schlägt man die Eier, rührt die lauwarme Milch nebst Gese, Zucker und Salz hinzu und macht dies mit feinem Mehl zu einem leichten Teig, den man so lange schlägt, bis er blasen wirft und nicht mehr am Löffel klebt. Darauf legt man ihn zum langsamen Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett. Ist das nun geschehen, so rollt man ihn 1 Finger dick aus, legt mit dem Teelöffel Eingemachtes darauf, ein Stück Teig darüber, sticht mit einem Ausstecher oder Glase Kuchen davon aus, bestreicht sie da, wo sie zusammentreffen mit Ei, legt sie auf Stücke Papier, welche vorher mit etwas Mehl bestäubt sind, und läßt sie in der Wärme langsam aufgehen. Unterdessen lasse man das Ausbackfett kochend heiß werden, eine entsprechende Anzahl Kuchen zugleich vom Papier — die obere Seite nach unten — ins Fett gleiten und verfare weiter nach vorhergehender Vorschrift. Die Pfannkuchen müssen eine gelbbraune Farbe erhalten, werden noch heiß mit einer Mischung von Zucker und Zimt bestreut und ganz frisch gegessen.

236. Spritzgebäck in Schmelzbutter zu kochen.

180 Gramm feines Mehl, ebensoviele Wasser, 90 Gramm Butter, 5 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Wasser und Butter läßt man kochen, streut das Mehl hinein und rührt es, bis es trocken wird und nicht mehr am Topfe klebt. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt unter die heiße Masse 1 Ei, Zitronenschale, Zucker und, wenn sie abgekühlt ist, die andern Eier. Dann wird der Teig stark geschlagen, in eine Spritze gefüllt,

(behand
Nr. 234

½
Eier, zu
Ba
troden a
Schlage d
man mi
Pfannku
und Zim

500
ebensovie
schwach
wasser, 1
Gramm
Milch
wasser, 2
hart m
Min
geformt,
die man
man mit
an. Sie
falls heiß

1 Pf
½ Liter
Alles
zwei Zim
nach drei
halten, lo

1 Pf
Gramm S
bene Zitr
Man
und stellt

(behandelt nach 217), in das heiße Ausbackfett getan und nach Nr. 234 gelb gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

237. Schneebälle.

½ Pfund Mehl, 60 Gramm Butter, $\frac{2}{8}$ Liter Wasser, 8—9 Eier, zum Bestreuen Zucker und Zimt.

Wasser, Butter und Mehl rühre man wie im vorhergehenden trocken ab, wenn es abgekühlt ist, rühre man die Eier hinein und schlage den Teig mit einem Rößel, bis er zart ist. Alsdann mache man mit 2 Eßlöffeln Ballen davon und backe sie wie Berliner Pfannkuchen in Schmelzbutter gelb. Sie werden heiß mit Zucker und Zimt bestreut.

238. Butterfränze.

500 Gramm warm gestandenes Mehl, 60 Gramm Butter, ebensoviel feingestoßene Mandeln, worunter einige bittere sind, schwach $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Ei und 4 Eidotter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Nelken und Kardamom und 30 Gramm Gese.

Milch und Butter mache man lauwarm, rühre Eier, Rosenwasser, Mandeln, Gewürz, Gese und Mehl hinzu, schlage den Teig stark und lege ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett.

Nun werden davon kleine Stücke länglich gerollt, zu Kränzen geformt, in welche man rund herum kleine Einschnitte macht und die man zum Aufgehen hinlegt, bis alle fertig sind, Dann fängt man mit den erstgemachten wie Berliner Pfannkuchen zu backen an. Sie dürfen aber nur hochgelb werden. Man bestreut sie ebenfalls heiß mit Zucker und Zimt.

239. Krapfen.

1 Pfund Mehl, 60 Gramm Butter, 45 Gramm Zucker, beinahe $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eier, etwas Nelken, Zimt und Kardamom.

Alles dies wird vorher erwärmt und zum Teig gemacht, in zwei Finger breite, lange Streifen geschnitten, diese der Länge nach dreimal so weit eingeschnitten, daß sie nur eben zusammenhalten, lose durcheinander geflochten und gebacken.

240. Krapfen auf andere Art.

1 Pfund Mehl, 180 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 45 Gramm Gese, reichlich $\frac{2}{8}$ Liter lauwarme Milch, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale und etwas Mehl zum Ausrollen des Teiges.

Man verrührt das Mehl mit der Milch und aufgelösten Gese und stellt es zum Aufgehen hin. Nachdem der Teig gärt, rührt

man Eier, Zucker, Zitronenschale, Butter, alles erwärmt, und noch soviel Mehl hinzu, daß er, ohne anzukleben, gerollt werden kann. Dann schlägt oder wirft man denselben nach Nr. 1, rollt ihn einen Strohalm dick aus, schneidet ihn in beliebige Stücke, läßt diese aufgehen und backt sie nach Nr. 234 in heißem Fett goldgelb.

Auch kann man die Krapsen füllen. Man rollt sie dann dünn aus, legt Obst zwischen 2 Stückchen Teig und verfährt übrigens, wie bemerkt worden.

241. Hädergebäckenes.

Man schlage 3 Eier mit etwas Zucker und rühre soviel Mehl hinzu, daß es ein Teig wird, der sich rollen läßt. Dann rolle man denselben so dünn als möglich aus, schneide ihn mit dem Backradchen in viereckige Stücke und backe diese in Butter oder Schmalz nach vorstehender Angabe. Beim Herausnehmen bestreue man das Gebäckene mit einer Mischung von Zucker und Zimt, besprenge es stark mit Rosenwasser und bestreue es nochmals.

242. Gute Ölkrabben.

2 Pfund feines Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund mit warmem Wasser gewaschene und ausgefernte Rosinen, 180 Gr. Butter, 75 Gramm Gese, stark $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Eier und 2 Teelöffel Salz.

Die Gese wird mit etwas lauwarmer Milch angerührt, in der Mitte des Mehls, welches zuvor in der Nähe des Feuers erwärmt ist, eine Vertiefung gemacht, Salz, abgeschmolzene Butter, Milch, Eier, Gese und Rosinen hinzugegeben, dies alles mit dem Mehl gerührt, der Teig mit dem flachen Löffel eine gute Weile stark geschlagen, mit einem erwärmten Deckel zugedeckt und zum Aufgehen hingestellt. Zugleich wird in einer eisernen Ausbackpfanne das entsprechende Maß Backöl heißgemacht. Ist der Teig ganz gehörig aufgegangen, so tunkt man 1 Eßlöffel (des Schmelzens wegen aber keinen von Zinn) in das kochend heiße Öl und gibt dann von dem Teig Löffelweise so viel Bällchen hinein, als nebeneinander liegen können, tunkt sie unter, dreht sie einmal mit einer Gabel um, nimmt sie, nachdem sie dunkelgelb geworden sind, heraus und bestreut sie heiß mit Zucker und Zimt.

Es gehört hierzu, wie zu allem in Fett Gebäckenen, ein gutes Feuer.

243. Schlesijsche Griechschnitten.

$1\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 gehäufte Obertassen gutes Grießmehl, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zimt und eine reichliche Messerspitze Salz, ferner einige Eier, geriebener Zucker und gestoßener Zwieback.

Man lasse die Milch kochen, rühre Grießmehl, Gewürz, Zucker und Salz hinzu und lasse es unter stetem Rühren ein wenig kochen. Dann mische man die 2 Eidotter durch, streiche es einen Finger dick auf ein flaches mit Mehl bestäubtes Backblech oder sonst geeignete Platten; erkaltet, schneide man es in drei Finger breite Streifen, die größeren in 2—3 Teile, und bestäube jede Schnittte von allen Seiten mit Mehl. Danach schlage man einige Eier mit Zucker, drehe die Schnitten darin um, bestreue sie mit gestoßenem Zwieback und bade sie in Schmelzbutter nach Nr. 234 dunkelgelb.

Man kann auch ohne weiteres einen dickgekochten Reisbrei nehmen, die Schnitten in Mehl umdrehen, in Backbutter gelb werden lassen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

244. Züricher Kuchli.

Milch, feines Mehl, Zucker und Zimt.

Man läßt die Milch und etwas Salz in einem eisernen Topfe kochen, rührt soviel Mehl hinein, daß der Teig sich vom Topfe löst, legt ihn auf ein Backbrett, formt 1 Ei dicke, runde Klöße, backt sie in Schmelzbutter nach Nr. 234 schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Man gibt sie sowohl zum Tee, als auch zum Nachtisch, auch, je nachdem sie eine Schüssel ausmachen sollen, mit einer Schaumsauce oder Fruchtstift, sowie auch mit Kompott.

245. Schweizer Semmelgericht.

Milchbrötchen, Milch, Zucker und Zimt.

Die kleinen Semmel oder Milchbrötchen werden der Breite nach einmal durchgeschnitten, in Milch eingeweicht, so daß sie durch und durch weich werden, und zum Abtröpfeln auf schräg gestellte Schüsseln gelegt. Dann werden sie in kochender Schmelzbutter nach Nr. 234 gelbbraun gebacken, sogleich mit Zucker und Zimt bestreut und womöglich warm zur Tafel gegeben. Sie passen zum Tee, auch geschlagener Sahne, oder mit einer Weinsauce als Nachgericht.

246. Gebackenes Semmelbrot.

Ein großes frisches Semmelbrot, zum Einweichen, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, Zimt und zum Eintunken ein beliebiger Musbrotteig, wie solche im Abschnitt A. Nr. 43—45 zu finden sind.

Nachdem von dem Brot die Kruste abgeschnitten, lasse man es in der angegebenen Masse völlig durchweichen, tunke es in den bemerkten Teig, bade es in Schmelzbutter nach Nr. 234 gelbbraun und bestreue es heiß mit Zucker und Zimt.

Die Schüssel wird als Nachgericht mit einer Schaum- oder Fruchtsoße zur Tafel gegeben.

Auch kann man das Brot nach dem Einweichen mit geschnittenen Mandeln bestreuen und in einem recht heißen Ofen gelbbraun backen, wobei man es zuweilen mit gelbbrauner Butter begießt.

247. Gefülltes Semmelbrot.

Ein großes frisches Semmelbrot, gut gekochtes Apfelmus, einige Makronen und ein beliebiger Ausbackteig.

Nachdem von dem Semmelbrot die Kruste abgeschnitten, wird es der Länge nach in der Mitte geteilt und ausgehöhlt.

Dann kocht man ein recht gutes Apfelmus mit Zitrone, Zucker und Wein, rührt auf dem Feuer einige Eidotter und Semmelkrumen hinzu, daß es recht dick wird, schüttet es in eine Schüssel, rührt die grobgestoßenen Makronen oder geschnittene Mandeln durch und füllt damit die zuvor in Milch eingeweichten Semmelhälften. Diese legt man nun zusammen, bestreicht rings umher die Schnittseite mit Ei, tunkt das Brot in den Teig und backt es nach der vorhergehenden Angabe in Schmelzbutten dunkelgelb.

Dies Gericht mit eingemachten Hagebutten garniert und einer Schaumsoße serviert, macht eine schöne Schüssel.

248. Apfelscheiben in Butter oder Schmalz zu kochen.

Große, saftige und recht mürbe Äpfel, Arrak und Zucker, ein Backteig nach Abschnitt A., zum Bestreuen Zucker und Zimt.

Man schält und schneidet die Äpfel in fingerdicke Scheiben, entfernt das Kerngehäuse, läßt sie mit Arrak und Zucker durchziehen, tunkt sie in den Teig, backt sie in Schmelzbutten nach Nr. 234 dunkelgelb und bestreut sie sogleich mit Zucker und Zimt.

Damit die Äpfel bald nach oben kommen und also weniger Fett aufnehmen, lege man nicht über 6 Stück zugleich ins Fett.

249. Mandelröllchen.

Man schlage einen Pfannkuchenteig von 90 Gramm recht feinem Mehl, 4 frischen Eiern, $\frac{1}{4}$ Liter dicker saurer Sahne, schwach $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser, Zitronenschale und Salz.

Dann lasse man auf gleichmäßig schwachem Feuer in einer großen, sauber ausgeschauerten Pfannkuchenpfanne Butter heiß werden, breite den Teig darin messerrückendick aus und schiebe ihn, sobald er sich löst, auf eine flache Schüssel, ohne ihn umzuwenden. Danach schneide man den Kuchen in fingerbreite Streifen, streue ein Gemengsel von lang und fein geschnittenen süßen Mandeln,

Zucker und Zimt darüber, mache die Streifen zu kleinen Rollen, bestreiche das Ende mit etwas Ei und backe sie in Schmelzbutterm nach Nr. 234.

250. Makronenröllchen.

Hierzu werden dünne Pfannkuchen bei einmaligem Umwenden blaßgelb gebacken. Dann stellt man $\frac{1}{4}$ Pfund süße Makronen, worunter einige bittere sind, nebst $\frac{3}{8}$ Liter weißem Wein und Zucker in einem irdenen Geschirr aufs Feuer und rührt, wenn die Makronen weich sind, soviel geriebene Semmel hinzu, als nötig ist, die Masse zu verdicken. Hiermit werden die in Streifen geschnittenen Pfannkuchen bestrichen, aufgerollt und nach vorhergehender Angabe gebacken.

251. Englischer Schnitt.

90 Gramm feines Mehl, 6 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter ein Teil Wasser, zwei Teile warme Milch, mit 1 Tasse dicker saurer Sahne vermischt, etwas Salz.

Mehl, Eidotter, Milch und Gewürz werden stark geschlagen, mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt und mit Butter zu einem großen Pfannkuchen blaßgelb gebacken. Von demselben werden schrägwinkelige Stücke von der Größe eines Kartenblattes geschnitten, diese nach Nr. 234 in halb Butter, halb Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

Dieses Gebäck, von waffelähnlichem Geschmack, wird zum Kaffee und Tee gegeben.

IV. Brot zu backen.

252. Semmel oder Milchbrötchen.

Zu $1\frac{1}{2}$ Liter frischer Milch, 4 Pfund Mehl und 45 Gramm Brezhefe und etwas Salz.

Nachdem das Mehl einige Stunden vorher an einem warmen Ort gestanden und die Milch lauwarm gemacht ist, wird die aufgelöste Hefe zu letzterer gegossen und so viel Mehl hinein gerührt, daß es eine breiartige Masse wird, die man mit Mehl überstäubt und zugedeckt und zum Gären an einen warmen Ort stellt. Das übrige Mehl bleibt zum Auskneten zurück, welches aber erst dann geschehen darf, wenn der Teig stark geht und auf der Oberfläche Risse entstehen, wo dann das Salz hinzu kommt und derselbe mit dem übrigen Mehl so lange verarbeitet wird, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Wenn dies geschehen, schlage oder werfe man den Teig nach Nr. 1, forme ihn zu Brötchen von beliebiger Form,

welche von außen ganz glatt sein müssen und keine Risse haben dürfen, lasse sie auf der Platte nochmals ein wenig aufgehen, mache dann einen Einschnitt darein, bestreiche sie auch nach Belieben mit verdünntem Ei, schiebe sie in einen gut geheizten Ofen und lasse sie nicht über das Garsein hinaus backen.

253. Milchbrötchen mit Butter.

Man macht denselben Teig wie im Vorhergehenden, indes fügt man beim Verarbeiten desselben 4 Eier und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter hinzu, formt kleine Milchbrötchen, die auf der Platte noch ein wenig aufgehen und schnell backen müssen.

254. Feines gesäuertes Roggenbrot.

Zu $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser nimmt man 5 Pfund gebeuteltes Roggenmehl und etwas Sauerteig von der Größe eines kleinen Apfels.

Des Abends vor dem Backtage mengt man, nachdem das Wasser gehörig warm gemacht ist, einen Teil des Mehls mit dem Wasser und dem Sauerteig zu einem Brei, bestäubt ihn gut mit Mehl und stellt ihn bis zum andern Morgen an einen warmen Ort. Darauf knetet man ihn mit etwas Salz und dem übrigen Mehl gut aus, macht ein langes Brot davon, legt es zum Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett und läßt es in einem gut geheizten Ofen 2 Stunden backen.

Sollte der Teig am Morgen noch nicht genug aufgegangen sein, so kann man beim Auskneten etwas Hefe zusehen. Mengt man den Teig mit guter Buttermilch statt Wasser, so wird das Brot noch besser; man nimmt dann nur die Hälfte Sauerteig.

255. Gutes Brot von gekeimtem Roggen zu backen.

Zu $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, welche etwas mehr als lauwarm gemacht sein muß, rechnet man etwa 6—8 Pfund gebeuteltes Roggenmehl und 90 Gramm gute Hefe.

Abends vor dem Backtage wird die Milch mit etwas Mehl, Salz und der Hälfte Hefe gleich einem Pfannkuchenteig angerührt und im Winter über Nacht in eine warme Stube gestellt. Andern Tages wird der Teig mit der übrigen Hefe und Mehl ausgeknetet, verarbeitet und zu länglichen Braten geformt, die, gut aufgegangen, in einem passend geheizten Ofen 2 Stunden gebacken werden.

Durch das Anrühren des Teiges am vorhergehenden Tage erhält derselbe einen Anflug von Säure, welche die Ursache sein muß, daß das Brot gut gerät.

256. Talmoufes.

$\frac{1}{2}$ Liter saurer Rahm wird mit 50 Gr. Mehl und ebenso Butter auf dem Feuer zu einem dicken Brei abgerührt; dann rührt man 5 ganze Eier dazu mit etwas Vanille- oder Zitronenzucker und ein wenig Schlagrahm, welches jedoch nicht unbedingt nötig ist. Man schneidet von 3 mm dick ausgerolltem Blätterteig 8 cm lange und breiten Platten, bestreicht sie mit Ei, legt auf jede Platte ein Eßlöffel von der Käsemasse, schlägt die vier Ecken übereinander und backt sie im mittleren Ofen. Mit feinem Zucker bestäubt, glänzt man sie nochmals im heißen Ofen kurz ab. Anstatt dem sauren Rahm kann man auch Milch zur Masse nehmen und alsdann weißen Käse schaumig rühren und darunter ziehen.

257. Apfel im Schlafrock oder Domino.

Der Blätterteig wird ebenso groß geschnitten, wie oben bei dem Talmoufes: kleine reife Äpfel werden mit dem Ausstechen der Kernhäuser entfernt, in das innere gestoßenen Zucker und Mandeln, etwas Rum oder Arrak gegeben, auf die Platten gelegt, welche jetzt wie oben zusammengeschlagen werden. Hernach auf ein Backblech gesetzt und im mittleren Ofen ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde goldgelb gebacken; hernach abgeglänzt wie oben.

S. Vom Einmachen und Trocknen
verschiedener Früchte und Gewächse.

1. Regeln beim Einmachen der Früchte.

Borax wird beim Einmachen von Pflaumen und Zwetschgen auf ein sorgfältiges Abreiben aufmerksam gemacht, weil solches mit dem Erhalten in genauer Verbindung steht. Zu dem Zweck lege man ein reines Tuch auf den Tisch, fasse die Früchte der Länge nach an und reibe sie strichweise ringsumher ab, wodurch diese Arbeit, welche oft so sehr in die Länge gezogen wird, gut und rasch vonstatten geht.

Um die Früchte gut zu erhalten, darf man dieselben in keinem Topfe kochen, in welchem etwas Fettiges gewesen ist. Man nehme dazu ein neues irdenes Geschirr, welches man vorher mit kaltem Wasser aufs Feuer setzt und auskochen läßt, oder man nehme einen weiß glasierten Topf. Löffel und Schaumlöffel müssen ebenfalls rein von Fett sein, weshalb es sehr zweckmäßig ist, die zum Ein-