

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

XVIII. An Backwerk

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

XVIII. Au Backwerk.

N^o 1. Bisquit-Torte.

Rühre das Gelbe von 13 Eier mit so viel gestoßenem Zucker als 12 Eier schwer sind bis es weiß und schaumig ist; reibe die Schale von einer Zitrone auf den Reibeisen ab und thue sie dazu. Schlage das Weiße von den Eiern zu starken Schnee, rühre es unter das Eiergelb, wie auch 8 Eier schwer feines Mehl hinein, bestreiche die Form mit Butter und bestreue sie mit geschälten und fein geschnittenen süßen Mandeln, fülle die Masse hinein und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

Anmerkung. Man kann sie ohne geschnittenen Mandeln in die Form füllen. Die Probe ob die Torte ausgebacken ist, macht man auf diese Weise: Man sticht mit einem dünnen geschälten Hölzchen auf zwei Seiten in die Mitte der Torte und zieht dann das Hölzchen durch die Finger; wenn es noch teigig und klebrig ist, so läßt man sie noch ein wenig stehen, thut sodann einen Bogen Papier auf ein Haarsieb, stürzt die Torte auf den äußern Theil eines Haarsiebes oder auf eine Schüssel nach Belieben.

a. Glasuren zu machen.

Will man die Torte glasiren, so schlägt man das Weiße von einem Ei zu Schnee, rührt so viel gestoßenen Zucker, nebst den Saft von einer Zitrone darunter, daß es eine etwas dicke Masse wird; bestreicht die Torte damit und belegt sie mit allerlei Figuren von eingemachten Früchten.

Man kann auch die Schalen von einer Zitrone auf Zucker abreiben und mit dem geschlagenen Eiweiß und Zitronensaft mittelst eines Löffels abreiben (damit die abgeriebene

Schale recht zart wird), und den Zucker darunter rühren; man rührt aber mit dem Kochlöffel so lange, bis er recht weiß wird.

b. Glasur von Zitronen auf eine andere Art.

Nimm gestoßenen und gesiebten Canarienzucker, drücke den Saft von Zitronen dazu, rühre es zu einer flüssigen doch nicht gar zu dünnen Masse, bestreiche das was du glassiren willst damit, und laß es bei gelindem Feuer trocknen.

c. Glasur von bitteren Orangen.

Sie wird eben so wie die von Zitronen gemacht, nur daß bloß die auf Zucker abgeriebene Schale von Orangen ohne den Saft dazu kommt. Man kann auch die Glasur von Apfelsinen oder süßen Pomeranzen auf eben diese Weise machen, man muß aber den Saft davon dazu drücken.

d. Glasur von Chokolade.

Reib die Chokolade auf einen zarten Reibeisen, rühre sie mit dem zum Schnee geschlagenen Eiweiß und gestoßenen Zucker recht fein und zu einer flüssigen Masse, und verfahre wie mit den vorhergehenden.

e. Glasur von Vanille.

Diese wird eben so wie die vorhergehende gemacht, nur daß statt der Chokolade gestoßene und fein durchgeseibte Vanille dazu gethan wird.

Auf diese Art wird auch die Glasur von Zimmet gemacht, nur daß man statt des gestoßenen Zimmets auch etliche Tropfen Zimmetöhl nehmen kann.

f. Glasur von Cedra und Bergamotte.

Reib frische Cedra oder Bergamotte auf Zucker ab, gieb ein wenig zu Schnee geschlagenes Eiweiß daran, rühre es ganz fein, drücke den Saft von der Cedra oder Bergamotte dazu, rühre es nebst gestoßenem Zucker und geschlagenem Ei-

weis zu einer flüssigen Masse und bestreiche das zu Glasirende damit. In Ermanglung der frischen Cedra oder Bergamotte nimm 2 oder 3 Tropfen Cedra- oder Bergamotte-Essenz drücke etwas Zitronensaft dazu, und verfare wie mit den vorhergehenden.

g. Grüne Drangeglasur.

Reib grüne oder in Ermanglung derselben reife Orangen auf Zucker ab, koche ein wenig Spinat ganz weich, reib ihn im Reibstein recht rein, passire ihn durch ein feines Haarsieb, rühre einen Eßlöffel voll von diesem durchgetriebenem Spinat unter die abgeriebenen Orangeschalen, daß beides recht fein werde; schlage Eiweis zu Schnee, gieb es darunter und rühre es mit gestoßenem Zucker zu einer Masse.

Anmerkung. Alles was man mit dieser Glasur überziehen will, muß man nicht außer dem Ofen trocknen lassen, sonst bekommt es keinen Glanz und wird trübe.

N^o 2. Bisquittorte auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 13 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst 1 Pfund Zucker, welcher aber fein gestoßen sein muß dazu, schlage es $\frac{1}{4}$ Stunde, rühre dann $\frac{3}{4}$ Pfund feines trockenes und gesiebtes Mehl darunter, fülle es in die mit Butter bestrichene Form und backe die Torte wie eben gezeigt worden ist. Wenn die Form zu klein und viel Masse ist, so belegt man den inwendigen Rand mit Butter, bestreicht Papier, welches 2 Finger breit höher ist, als der Rand der Form und fülle die Masse hinein.

Man kann auch gestoßenen Zimmet und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu nehmen.

N^o 3. Bisquittorte (Krafttorte).

Schlage 1 Pfund und 4 Loth schwer Eiweiß zu gelindem Schnee, thue das Gelbe nebst 18 Loth gestoßenem Raffinadezucker dazu, schlage es auf gelindem Kohlenfeuer warm und sodann wieder kalt, reib die Schale von einer Zitrone dazu, drücke den Saft von der ganzen Zitrone hinein und rühre sie mit 14 Loth wohlgetrocknetem feinen Mehl untereinan-

der, fülle die Masse in die mit Butter bestrichene und mit ordinärem guten Weizenmehl bestreute Form und laß sie bei gelindem Feuer backen.

Man kann sie auch dann glasiren und mit eingemachten Früchten belegen.

N^o 4. Mandeltorte.

Von 18 Eier nimmt man so viel als nöthig, um $\frac{2}{4}$ H. geschälte Mandeln recht fein zu stoßen oder zu reiben, nämlich 4 Eier sind hinlänglich zu den reiben der Mandeln. Reib dann die Schale von einer Zitrone darunter, schlage das Weiße von den übrigen Eiern zu Schnee, thue das Gelbe nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu und schlage es noch ein wenig. Rühre diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln so damit es keine Klumpen giebt; siebe einen Eßlöffel voll Mehl dazu, rühre es darunter, fülle es in die mit Butter bestrichene Form und backe sie wie oben ist gezeigt worden.

N^o 5. Mandeltorte auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit ganzen Eiern recht fein, thue die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre das Gelbe von 14 Eier nach und nach daran, das Weiße schlage zu Schnee und rühre es ebenfalls darunter, fülle es in die Form und backe es wie bei der Bisquittorte ist gezeigt worden.

N^o 6. Mandeltorte auf noch eine andere Art.

Reib oder stoße $\frac{3}{4}$ Pfund geschälte Mandeln mit Eierweiß recht fein, thue $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu und rühre nach und nach das Gelbe von 14 Eier nebst der Schale von einer abgeriebenen Zitrone darunter, schlage das Weiße von die 14 Eier zu Schnee, rühre ihn ebenfalls unter die Mandeln und fülle die Masse in die mit Butter bestrichene Form.

Anmerkung. Man kann 2 Loth bittere Mandeln darunter thun, welche einen bessern Geschmack geben.

N^o 7. Brodtorte.

Stoße 1 Pfund Mandeln sammt der Schale mit ganzen Eiern fein, doch so daß sie nicht öblicht werden; schlage das Weiße von 14 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre die gestoßenen Mandeln nebst dem Zucker und Gelben, gieb etwas gestößene Nelken und Zimmet, $\frac{1}{4}$ Pfund geschnittenen trocknen Zitronat und Schale, nebst einen Eßlöffel voll gesiebtes Mehl darunter, fülle sie in die mit Butter bestrichene Form und laß sie bei nicht allzu starken Feuer backen.

N^o 8. Brodtorte auf eine andere Art.

Stoße $\frac{1}{4}$ Pfund getrocknete Brodrinde, siebe sie durch ein Haarsieb und stoße $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene Mandeln mit ganzen Eiern. Schlage das Weiße von 14 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu, schlage es $\frac{1}{2}$ Viertelstunde und rühre sodann das gestößene Brod und Mandeln nebst den gestoßenen Nelken, Zimmet und Muskatennuß, desgleichen $\frac{1}{2}$ Pfund klein geschnittenen trocknen Zitronat und Orangeschalen darunter. Das Brod feuchte aber zuvor mit Franzbranntwein, Araf, Liqueur oder Malagawein an, und reib sie wohl untereinander, fülle sie in die Form und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

N^o 9. Chokoladetorte.

Stoße $\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln mit 4 Eier recht fein, reib 8 Loth gute Chokolade, schlage das Weiße von 14 Eiern zu Schnee, thue das Gelbe nebst $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker dazu und schlage es noch einige Minuten; rühre sodann diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln und Chokolade, damit es nicht klumperig wird, thue einen Eßlöffel voll gesiebtes Mehl und $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmet dazu und fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form.

Anmerkung. Alle diese beschriebenen Tortenmassen können in kleinen beliebigen Formen gebacken werden, weil die kleinen Bäckereien zur Tafel sich besser schicken als beständig ganze Torten.

N^o 10. Linzer-Torte.

Reib oder stoße $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln mit ganzen Eiern recht fein, knete sodann $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone darunter, treib die Masse mit einem Wälgerholz eines Federkiels dick aus, belege den Boden mit eingemachten Weichseln, Johannisbeeren oder dergleichen, flechte schmal geschnittene Streifen von der Masse darüber, bestreiche sie mittelst eines Pinsels mit Eiergelb und backe sie bei einem mittelmäßigen Feuer.

Anmerkung. Dieser Linzerteig kann ebenfalls in kleinen Förmchen gebacken werden, auch kann man etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Kardomonen dazu geben, welches dem Teig einen guten Geschmack macht.

Diese Linzer-Torte kann man auch sehr lange aufbewahren.

N^o 11. Croquant-Torte.

Zu dem Weißen von 3 Eier thue 2 Theile Mehl und einen Theil Zucker, wirke es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu einem Teig, doch nicht zu fest, nur daß man ihn austreiben kann; streiche eine Tortenpfanne mit Butter und thue den eines Federkiels dick ausgetriebenen Teig darein. Rühre hernach einen Eßlöffel voll Mehl nach und nach nebst $\frac{1}{2}$ Maß sauern Rahm auf dem Feuer zu einem Brei und thue eine gute $\frac{1}{4}$ Maß dicken sauern Rahm nebst dem Gelben von 6 Eier dazu.

Schneide eingemachte Weichseln, Johannis- oder Himbeeren ein wenig fein, rühre sie unter den Brei und gieb ihn auf den ausgetriebenen Boden in der Tortenpfanne, thue einige Stückchen Butter darauf, besiebe es mit gestoßenen Zucker und laß es langsam backen.

Anmerkung. Man kann auch statt der eingemachten Kirschen frische Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen, Aepfel und dgl. nehmen. Zu frischen Früchten muß man aber $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker unter den Rahm rühren.

N^o 12. Sandtorte.

Rühre $\frac{3}{4}$ Pfund Butter zu Schaum, und nach und nach 5 Eier hinein, sodann $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, rühre es noch $\frac{1}{4}$ Stunde zusammen, thue dann 1 Pfund feines Mehl dazu, fülle diese Masse in kleine mit Butter bestrichene Förmchen, doch so daß nur der Boden bedeckt ist und backe sie bei gelindem Feuer.

Anmerkung. Mann kann auch statt des andern Mehls Stärkmehl nehmen und die Schale von einer Zitrone hineinreiben.

N^o 13. Sandtorte auf eine andere Art.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker und den Gelben von 10 Eier zu Schaum, das Weiße schlage zu Schnee, rühre es nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl darunter und fülle es in mit Butter bestrichene Formen.

N^o 14. Sandtorte noch auf eine andere Art.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter oder Schmalz zu Schaum, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker mit 6 ganzen Eiern und das Gelbe von 4 Eier, nebst 4 Loth Semmelmehl nach und nach hinein, fülle die Masse in mit Butter bestrichene und mit geriebenen Semmeln bestreute Formen und backe sie bei mittelmaßigem Feuer.

N^o 15. Spanische Mandeltorte.

Zu $\frac{3}{4}$ Pfund feinen trocknen Mehl zupfe $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter, schlage 2 Eier hinein, wirke dieses zu einem Teig, treib die Hälfte davon eines Federkiels dick aus und lege es in eine Tortenpfanne. Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln mit den Gelben von 8 Eier recht fein, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone darunter, schlage das Weiße von diesen 8 Eiern zu Schnee, rühre es ebenfalls darunter, thue diese Masse auf dem Boden der Tortenpfanne, treib die andere Hälfte des Buttermertzeiges aus, flechte ihn über die Mandelmasse, bestreiche ihn

mit Eigelb, und backe die Torte hernach bei einem mittelmäßigen Feuer.

N^o 16. Weichseltorte.

Wasche 1 Pfund frische Butter im Wasser aus, wirke aus $\frac{5}{4}$ Pfund Mehl, 2 Eßlöffel voll Brantwein, Wasser und 1 Ei einen Teig, treib ihn ein wenig aus, lege die ausgewaschene Butter darauf, schlage den Teig darum, treib ihn aus und umschlage ihn 3 bis 4 mal, damit sich der Teig mit der Butter recht vereinigt. Wenn dies geschehen ist, so treib ihn ungefähr 2 Messerrücken dick aus, schneide einen runden oder viereckigen Boden, hacke eingemachte Weichseln, etliche bittere Mandeln und Zitronat ganz klein, thue ein wenig Wein dazu und streiche es auf den Boden, doch so, daß ein Rand 2 Fingerbreit ringsherum bleibt; bestreiche diesen Rand mit einem geschlagenen Ei, schneide den Deckel aus, lege ihn darauf, bestreiche ihn ebenfalls mit dem zerrührten Ei und backe den Teig.

N^o 17. Pistazientorte.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene schöne Pistazien mit 2 ganzen Eiern recht fein, schlage das Weiße von 10 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst 12 Loth gestoßenen Zucker dazu, schlage es noch einige Minuten, rühre es nach und nach unter die Pistazien, fülle es in mit Butter bestrichene Formen und backe es bei mittelmäßigem Feuer.

N^o 18. Torte von Zellernüssen.

Diese wird eben so gemacht, wie die vorhergehende von Pistazien.

N^o 19. Pfundkuchen.

Laß 1 Pfund Butter einigemal aufkochen, damit sich der Schaum absondert; gieß die klare Butter in ein Geschirr, rühre sie zu Schaum und nach und nach 1 Pfund gestoßenen Zucker mit 8 Eier und den Gelben von 8 Eier darunter, thue dann 1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gewaschene und wieder getrocknete große und kleine Rosinen, 12 Loth eingemachte trocken gezogene und klein geschnittene Pomeranzenschale, die

abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst etwas gestoßenem Zimmt, Nelken und Muskatennuß dazu, fülle diese Masse in mit Butter bestrichene Formen und backe sie bei einem gelinden Feuer.

Anmerkung. Man kann auch die Rosinen weglassen, wo dann der Kuchen lockerer wird.

N^o 20. Mazarines.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln mit zwei Eier, rühre 1 Pfund frische Butter dann mit den Gelben von 12 Eier zu Schaum, thue $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund klein geschnittenen Zitronat, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Maß sauren Rahm nebst 1 Pfund Mehl darunter, rühre dieses unter die gestandenen Mandeln, schlage das Weiße von die 12 Eier zu Schnee, rühre es ebenfalls darunter, fülle es in die mit Butter bestrichene Formen und backe sie bei einem gelinden Feuer.

N^o 21. Gelbe Rüben-Torte.

Weiche 4 Kreuzersemmel in Milch, schabe ungefähr 12 bis 15 gelbe Rüben von mittelmäßiger Größe, reib sie auf den Reibeisen, laß diese mit 10 bis 12 Loth Zucker auf den Feuer in einen Kastrol dünsten, thue die eingeweichten Semmeln hinein, schlage 10 Eier in einem Geschirr recht untereinander und rühre sie nebst 4 bis 6 Loth geschälten gestoßenen süßen und einen Loth bitteren Mandeln, die mit einem Ei abgerührt werden, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu, thue es in ein verzinntes mit Butter bestrichenes Kastrol oder anderes Geschirr, streue ein wenig gestoßenen Zucker und Zimmt darauf und backe sie hernach bei einem mittelmäßigen Feuer.

Anmerkung. Diese Torte wird gewöhnlich warm gespeist.

N^o 22. Torte mit Kreme.

Treib soviel von dem schon beschriebenen Buttermteig aus, als zu den Boden nach der Größe der Tortenpfanne nöthig ist; lege ihn in die Tortenpfanne, schneide den Rand rings-

herum ab, laß dann ein Stück Butter im Kastrol gelb werden, thue eine Hand voll recht feines Mehl hinein und laß es ein wenig darin rösten. Rühre sodann 1 Maß süßen Rahm dazu, laß es eine Weile kochen und dann stehen bis es milchwarm ist. Reib eine Zitrone auf Zucker ab und rühre sie nebst den Gelben von 6 Eier und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, schlage das Weiße von die 6 Eier zu Schnee, rühre es gelinde unter die Masse, fülle sie in die mit Teig belegte Tortenpfanne und laß sie bei gelindem Feuer backen.

N^o 23. Aepfeltorte von schwarzem Brod.

Schäle ungefähr 12 bis 14 Stück Borsdorfer Aepfel, mache das Kerngehäuse heraus, schneide sie klein würfelartig und gieb 1 Pfund geriebenes schwarzes Brod, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmet, 1 Quent Nelken, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, 4 Loth mit Eierweiß gestoßene Mandeln, 4 Loth klein gehackten Zitronat und 4 Loth Pomeranzenschalen dazu; mische dieses alles recht untereinander, bestreiche eine Tortenpfanne stark mit Butter, thue es hinein, drücke es fest zusammen, begieß es mit zerlassener Butter und laß es bei mittelmäßigem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Wenn die Torte oben zu braun wird, so bedecke sie mit einen Bogen Papier. Ist sie völlig ausgebacken, so nimm sie aus der Tortenpfanne, laß sie kalt werden und mit einer Glasur von Eierweiß, Zucker und Zitronensaft oder auch bloß mit Zucker und Zitronensaft bestrichen im Ofen trocknen.

N^o 24. Kartoffeltorte.

Siede 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffel im Wasser, schäle und reib sie wenn sie kalt sind, stoße $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte Mandeln mit wenig Eierweiß recht fein, rühre das Gelbe von 16 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen und durchgeseibten Zucker zu Schaum und dann unter die Mandeln und Kartoffeln, schlage das Eierweiß zu einem starken Schnee, rühre ihn darunter, fülle es sodann in die mit Butter bestrichene Form und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

Anmerkung. Man kann auch statt 16 Eier 24 nehmen.

N^o 25. Zitronen-Torte.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln mit dem Saft von 4 Zitronen recht fein, reib das Gelbe von 4 Zitronen auf Zucker ab und rühre es nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker und dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 3 Eier dazu. Treib und schneide von dem schon beschriebenen Buttermey ein Boden in beliebiger Größe und Form aus und streiche obige Masse in die Mitte des Bodens, doch so daß ein 2 Finger breiter Rand rings um den Boden bleibe.

Schneide einen Deckel in beliebigen Figuren von der Größe des Bodens, bestreiche den Rand des Bodens mit einem ein wenig geschlagenen Ei, lege den Deckel darauf, zwicke den Rand mit einem Zwickelisen aus, bestreiche den Deckel ebenfalls mit dem geschlagenen Ei und backe die Torte. Man kann auch statt des Deckels die Torte mit $\frac{1}{4}$ Zoll breit geschnittenen Streifen von diesem ausgewälgeren Teig flechten und sodann mit geschlagenem Ei mittelst eines Pinsels bestreichen.

Man kann auch etwas Zitronenschale unter die Mandeln schneiden oder hacken.

N^o 26. Wiener Hippen.

Rühre eine Masse aus $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, wenigem gestoßenen Zimmet und auch 10 gestoßene Nägelein in einer Schüssel mit Eierweiß an, (sie darf aber nur so dünn sein, daß die Masse vom Kochlöffel nicht zu geschwind abläuft) bestreiche einige Backblech mit Wachs oder zergangenen Schmalz, lege von dieser Masse allzeit einen Eßlöffel voll auf das Blech und mache den Teig in der Größe einer untern Kaffeeschale mit den Löffel auseinander; die Masse muß aber so dünn ausgestrichen werden als ein Nudelplätz und so wird auch mit der übrigen verfahren, so viel man auf das Blech bringen kann.

Wenn das ganze Blech mit den Hippen belegt ist, so stäube sie mit fein gesiebten Zucker und setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen. Wenn sie anfangen gelb zu werden, so nimm das Blech heraus und wickle sie mit kleinen Hippenhölzchen auf.

N^o 27. Mandel-Hippen.

Laß $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln einige Walle aufkochen, dann ziehe die Schellen davon ab, reib oder stoße dieselben mit 2 Eier recht fein und dann rühre sie in eine Schüssel mit 14 Loth fein gesiebten Zucker, wie auch mit wenigen fein gestoßenen Zimmet und nach und nach mit 4 Eier und von 4 den Dotter in einer Masse recht faumig ab.

Dann bestreiche ein Backblech mit Wachs oder zergangenen Schmalz ungefähr eine Hand breit und streiche die Mandelmasse auf, aber auch so dick wie bei den Wiener Hippen die Rede war; sonach stäube sie auch mit Zucker und backe sie bei einer mittelmäßigen Feuer, damit sie nicht braun werden. Darauf mache ein Plätteisen heiß, nimm das Blech aus dem Backofen, stäube nochmal Zucker darauf und halte das Plätteisen darüber, damit sie eine schöne Farbe bekommen; dann schneide sie einen Finger lang, wickle sie mit einem Hippenholz auf und gieb sie zur Tafel.

N^o 28 Chokolade-Hippen.

Diese Hippen werden eben so behandelt wie die Mandelhippen, nur daß 4 Tafelchen geriebene Chokolade (welcher aber zuvor in eine Schüssel auf dem Feuer etwas abgerührt, aufgelöst und schön braun wird), unter die obige Masse beigemischt und wohl untereinander gerührt werden.

N^o 29. Bisquit-Hippen.

Schlage eine Masse von $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker mit dem Dotter von 7 Eier, auch ein wenig fein gestoßenen Zimmet oder einer abgeriebenen Schale von einer Zitrone oder Pomeranze (man kann den Geschmack hinein geben wie man will) mit einem Schneebesen $\frac{1}{4}$ Stunde lang, dann schlage das Weiße von den 7 Eier zu Schnee, mische ihn auch darunter, gieb sonach 10 Loth feines und durchgeseibtes Mehl dazu, mache die Masse wohl untereinander, bestreiche ein Backblech und streiche die Masse so dick auf, wie bei den Wiener Hippen ist vorgeschrieben worden. Dann bestäube sie mit fein gesiebten Zucker und backe sie in einen nicht

gar zu heißen Backofen. Sie dürfen aber nicht zu gelb gebacken werden, sonst brechen sie im Aufwickeln.

Anmerkung. Auf diese Art werden auch die Anis-Hippen gemacht, die Masse ist einerlei, nur daß man etwas Anis fein gestoßen darunter giebt.

N^o 30. Hippen von Pistazien.

Blanchire $\frac{1}{2}$ Pfd. Pistazien, ziehe die Bälge davon ab, stoße oder reib sie mit Eierweiß recht fein ab, rühre sie in eine Schüssel mit 14 Loth fein gestoßenen Zucker und nach und nach mit 3 Eier, wie auch von 4 den Dotter, eine kleine Halbstunde beständig, bestreiche ein Backblech wie schon ist gezeigt worden und verfare damit, wie bei den vorstehenden gelehrt wurde. Man muß aber im backen darauf sehen, daß der Backofen nicht zu heiß werde, sonst verlieren die Pistazien ihre Farbe.

N^o 31. Brandmandeln.

Setze $\frac{1}{2}$ Pf. abgezogene Mandeln fein geschnitten mit $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker im Karmelkastrol auf eine Gluth, rühre beständig darin, bis sie anfangen schön gelb zu werden; dann setze sie vom Feuer hinweg und rühre noch länger darin, bis sie beginnen braun zu werden. Darauf setze sie wieder auf eine Gluth und laß sie braun werden.

Wenn man glaubt, daß sich der Zucker mit den Mandeln verbunden hat, so drücket man den Saft von einer Zitrone hinein und die Masse in kleine Förmchen, welche aber zuvor in ein kaltes Wasser gelegt werden müssen; man muß auch die Masse so dünn ausdrücken, als möglich ist. Wenn sie etwas kalt sind, so kann man sie zur Tafel geben.

Anmerkung. Man kann sie auch klein Streifenweise mit einer Zitronenglas glasiren, mit fein geschnittenen Zitronat oder Pistazien bestreuen und sie wieder trocken werden lassen.

N^o 32. Mandelkränzchen oder Glasmandeln.

Gieb in eine Schüssel $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker und schlage das Weiße von 3 Eier nicht ganz dazu, rühre den Zucker recht dick und faumig, schneide dann nicht gar $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogener Mandeln recht fein zusammen, gieb sie zu dem gerührten Zucker und mache die ganze Masse wohl untereinander. Dann lege Papier auf das Backblech und auf das Papier Oblaten, formire kleine Mandelkränzchen in der Größe eines Laubthalers und backe sie bei gelindem Feuer, damit sie schön gelb werden, aber ja keine braune Farbe bekommen. Wenn solche gebacken sind, so läßt man sie etwas kalt werden sonst zerbrechen sie. Darauf nimmt man sie von den Oblaten herab und füllet Weichsel und Johannisbeeren hinein.

N^o 33. Spanische Winde.

Schlage das Weiße von 6 Eier zu starken Schnee, mische nach und nach 6 Eßlöffel voll fein gesiebten Zucker unter denselben, auch kann man etwas Anis beisetzen; lege Papier auf ein Backblech und auf dasselbe Oblaten, dressire allezeit mit einem Eßlöffel etwas von dieser Masse schön länglich auf die Oblaten und so verfare bis die ganze Masse zu Ende ist; dann stäube oben darauf Zucker, setze sie in einen warmen Backofen und laß sie 8 oder 4 Stunden darin stehen, daß sie nur trocken werden, aber nicht backen. Man muß jedoch Obacht geben, daß sie schön weiß bleiben; nimm sie aus den Backofen, laß sie kalt werden und nimm die Oblaten hernach davon ab.

N^o 34. Linsenteig.

Gieb zu $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, 12 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener und geriebener Mandeln, welche mit dem Dotter von 3 Eier fein gerieben sein müssen, und eine auf Zucker abgeriebene Zitrone. Man kann ihn auch einen anderen Geschmack geben nach Belieben.

Schlage dann den Dotter von 3 Eier zu der Masse und arbeite den Teig wohl, damit er recht fein werde; dann mache

ihn zusammen, formire kleine Brezel daraus, oder treib den Teig mit einem Nudelholz aus in der Dicke eines starken Messerrückens, lege ihn in kleine Förmchen, bestreiche sie mit zerklopften Eiern, thue etwas eingemachte Weichseln oder Johannesbeeren oder auch Histenmark hinein und backe sie in einen nicht gar zu heißen Backofen; wenn sie schön gelb sind, so nimm sie heraus.

Anmerkung. Dieser Teig kann auch ohne die Mandeln gemacht werden.

N^o 35. Schneeballen auf französische Art.

Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Wein, 4 Loth Butter, das abgeriebene von einer Pomeranze oder Zitrone und 6 Loth Zucker dazu und setze das Kastrol auf eine Gluth. Wenn der Wein kocht, so thue 3 starke Kochlöffel voll feines Mehl hinein und rühre beständig darin, damit die Masse dick werde. Wenn man sie mit dem Finger angreift, so darf nichts daran hängen bleiben; sonach setze den Teig vom Feuer, laß ihn kalt werden, schlage nacheinander 3 Eier und von 5 den Dotter hinein, backe in 1 Pfund heißgemachten Schmalzes kleine Knödel aus dieser Masse gemacht schön gelb, aber man muß beständig mit der Backpfanne rütteln und schön langsam backen, damit sie recht auflaufen.

Dann lege sie auf ein sauberes Tuch oder Papier, damit das Schmalz ablaufe, richte sie auf eine Schüssel an und stäube etwas Zucker und Zimmet derauf.

N^o 36. Bauernkrapsen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen und gestiebten Zucker mit etwas weniger als dem Weißen von 3 Eier an; man muß aber so lange mit einem Kochlöffel darin rühren, bis die Glas recht dick wird, wie bei Mandelkränzchen. Dann schneide $\frac{1}{4}$ Pfund rohe Mandeln, welche aber nicht abgezogen werden jede in 6 Theile; sonach gieb 4 Loth große Rosinen dazu, welche aber auch in 4 Theile geschnitten werden müssen; auch werden 3 Loth Zitronat ganz klein geschnitten, alles dieses kommt unter die gerührte Glas, auch wird die Schale von einer Zitrone sehr fein geschnitten und darunter gethan; dann

mache die ganze Masse wohl untereinander, lege ein Papier auf das Backblech und auf das Papier Oblaten. Mache kleine runde Kügelchen aus der Masse in der Größe eines 12 Kreuzerstückes, laß sie in einen nicht gar zu heißen Backofen langsam ausbacken, nimm das Blech aus dem Ofen, und wenn sie kalt sind, so brich sie von den Oblaten ab.

N^o 37. Aschaffenburgger Törtchen.

Reib 6 Zitronen auf den Reibeisen zusammen, schneide das Zusammengeriebene nochmal damit es recht fein werde, und rühre es in ein reines Geschirr mit 6 Eßlöffel voll zergangener Butter und dem Dotter von 8 Eier wohl untereinander; hernach treib einen Buttermig aus in der Dicke eines Messerrückens, lege den Buttermig in kleine Förmchen, schneide den Teig neben herum ab, gieß in jedes Förmchen einen Eßlöffel voll von den Zitronen, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Bäckerei in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie aus den Förmchen.

N^o 38. Waffelkuchen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum, dazu nach und nach 5 Eier, 2 gute Eßlöffel voll Hefen, ein wenig Zucker und Zimmet, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und ein wenig Salz, rühre diese Masse mit warmer Milch so dünn wie Eierkuchenteig, setze sie an einen warmen Ort, laß sie gehen, mache das Waffeleisen heiß, bestreiche es mit einem Pinsel mit zerflossener Butter und fülle mit einen Löffel so viel als nöthig hinein. Wenn sie auf einer Seite gebacken sind, so drehe das Eisen herum, damit sie auf der andern ebenfalls ausbacken; bestreue sie mit gestoßenen Zucker und Zimmet und gieb sie warm zur Tafel, sonst werden sie zähe.

N^o 39. Zimmet-Waffeln.

Knete 1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmet zu einen Teig, mache Stücke in der Größe des Waffeleisens daraus, und das Eisen auf beiden Seiten heiß; bestreiche es hernach

mit zerflossener Butter und backe sie wie die vorhergehenden bei einem gelinden Feuer.

N^o 40. Saure Rahm-Waffeln.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit dem Dotter von 15 Eier zu Schaum, 1 Maß recht guten sauren Rahm nebst 1 Pfund fein gesiebtes Mehl darunter, schlage das Weiße von diesen Eiern zu Schnee und rühre es ebenfalls darunter; thue ein wenig Salz und gestoßene Muskatblüthe dazu, backe sie wie die in Nr. 38 beschriebenen und bestreue sie dann mit gestoßenen Zucker und Zimmet.

Anmerkung. Diese Waffeln müssen aber warm gespeist werden.

N^o 41. Sprizkuchen.

Laß $\frac{1}{2}$ Maß süße Milch in einen Kastrol aufkochen, thue ein wenig gestoßene Muskatennuß und ungefähr 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, rühre auf einen gelinden Feuer so viel feines Mehl hinein daß es ein fester Teig wird. Die Probe ob der Teig gut ist: man wälgert ein Kügelchen von dem Teig im Mörser, stößt 10 Eier darunter, thut die Masse in die Sprize, macht Schmalz heiß, drückt die Kuchen hinein, bäckt sie goldgelb, legt sie auf ein Papier, und wenn sie kalt sind so bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

N^o 42. Schneeballen.

Thue 4 Loth Butter in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wasser darauf, laß es aufkochen, rühre so viel Mehl hinein als nur möglich, so daß die Masse ganz trocken wird; stoß 6 Eier und von 3 das Gelbe nach und nach darunter, so daß die Masse von den Eiern ganz gelinde wird; laß dann anderthalb Pfund Schmalz im Kastrol auf den Feuer heiß werden, tauche einen Löffel in das heiße Schmalz und stich damit von der Masse so viel aus als eine wälsche Nuß, backe es im Schmalz unter öfterm Herumschütteln schnell, damit das Schmalz nicht verbrennt, und bestreue sie dann mit gestoßenen Zucker und Zimmet.

N^o 43. Schmalzgebäckenes.

Rühre anderthalb Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 6 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, ein klein wenig Salz mit süßen Rahm zu einen Teig, wie man die Nudeln zu machen pflegt, aber nicht gar zu steif; treib ihn aus und schlage ihn zweimal zusammen, wie schon oft ist gezeigt worden, schneide ihn mit den Backrädchen, flechte allerhand beliebige Figuren davon, backe sie in Schmalz und bestreue sie mit gestoßenen Zucker und Zimmet.

N^o 44. Englische Schnitten.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund gutes feines trocknes Mehl mit süßen Rahm und 16 Eier, auch noch $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm darunter, thue es in eine stark mit Butter bestrichene Tortenpfanne und backe es bei gelindem Feuer recht trocken. Schneide dann fingerbreite Stücke davon, riße sie in der Mitte nochmal mit dem Messer, backe sie in heißen Schmalz und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

N^o 45. Zuckerstrauben.

Rühre zu $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Mehl und 6 Loth gestoßenen Zucker in einen irdenen Geschirr nach und nach das Weiße von 8 Eier nebst ein wenig Wein und rühre es mit einen Löffel recht untereinander. Laß in einem Pfännchen Schmalz heiß werden, fülle die Masse in einen Trichter, halte den Finger vor des Trichters Oeffnung, damit die Masse nur zart in das Pfännchen laufen kann, mache runde Strauben davon, die aber nicht zu dick sein dürfen; backe sie hellgelb, biege sie über ein Wälgerholz und bestreue sie mit gestoßenen Zucker. Man kann auch diese Masse durch einen Schaumlöffel in die Butter hinein laufen lassen, damit die Strauben desto zarter werden.

N^o 46. Oblaten-Tourteletten (eine Art Kuchen oder Plätzchen.)

Stech mit einen runden Blech oder Eisen, welches ungefähr 3 Zoll im Durchschnitt hat, Oblaten aus, thue auf

eine Scheibe etwas Histenmark oder andere beliebige Marmelade oder Eingemachtes, und bedecke es mit einer Scheibe Oblaten. Mache einen Teig von einem Ei, etwas Mehl und Bier, so dick wie der zu den gebackenen Nepseln ist; tauche die Oblaten mit dem Eingemachten $\frac{1}{4}$ Zoll breit rings herum am Rande so hinein, daß es ein Rad formirt und backe sie in Schmalz.

N^o 47. Geschlagener Kuchen.

Rühre $\frac{3}{4}$ Pfund zergangene Butter zu Schaum, nach und nach 12 Eier, ein wenig Salz $\frac{3}{4}$ Pfund feines trocknes Mehl und 6 Loth gestoßenen Zucker hinein, zuletzt aber 3 bis 4 Löffel voll gute Bierhefen, bestreiche die Form mit Butter, bestreue sie mit geriebener Semmel, fülle die Masse hinein, laß sie in der Wärme gehen und backe sie bei einer mittelmäßigen Feuer.

Man kann auch $\frac{1}{2}$ Pfund große und kleine Rosinen hinein thun.

N^o 48. Gerührter Kuchen.

Rühre 1 Pfund ausgewaschene Butter nach und nach mit dem Gelben von 18 Eier und mit 4 Loth gestoßenen Zucker zu Schaum, thue anderthalb Pfund fein trockenes Mehl nebst 3 Löffel voll gute Hefen, $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm, $\frac{1}{4}$ \mathcal{N} . abgezogener und zart geschnittener Mandeln, 4 Loth geschnittenen Zitronat, ein wenig Muskatblüthe und Salz nebst dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eier und nach Belieben wohl ausgelesene und gewaschene kleine Rosinen dazu, rühre dieses alles durcheinander, fülle den Teig in die mit Butter bestrichene Form, laß den Teig gehörig gehen und backe ihn bei einer mittelmäßigen Feuer.

N^o 49. Kolatschen (Art eines runden Gebäckens.)

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 4 Eier und 4 Loth gestoßenen Zucker zu Schaum, gieß 1 Pfund fein trockenes Mehl, $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm, ein wenig Salz und ein paar Löffel voll gute Bierhefen darunter, mache kleine runde Kuchen da-

von, lege sie auf ein kupfernes Blech, drücke in die Mitte eine Vertiefung hinein und laß sie gehen.

Sind sie genug gestiegen, so fülle Eingemachtes in die Höhlung, bestreiche das Uebrige mit einem zerschlagenen Ei und backe sie hernach bei einer mittelmäßigen Feuer.

N^o 50. Kolatschen auf eine andere Art.

Rühre anderthalb Pfund wohl ausgewaschene Butter so lange bis sie ganz weiß wird, rühre 6 Loth gestoßenen Zucker $\frac{1}{4}$ Pfund klein geschnittenen Zitronat, nach und nach 3 ganze Eier und das Gelbe von 7 Eier dazu, sodann 2 Pfd. trockenes feines durchgestiebtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm, ein wenig Muskatblüthe auch 2 bis 3 Löffel voll gute Bierhefen. Mache kleine runde Kuchen in der Größe eines Eigelbs davon, setze sie auf ein kupfernes Blech, laß sie an einen warmen Ort zergehen, bestreiche sie mit einem zerschlagenen Ei und backe sie.

N^o 51. Brandteig mit Milch.

Gieß in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Milch, ein kleines Stückchen Zimmet, wie auch 4 Loth Zucker. Wenn die Milch kocht, so streue so viel feines Mehl hinein als du hineinbringen kannst, mache den Teig mit einem Kochlöffel wohl untereinander; der Teig muß aber so fest sein als bei dem Brandteig ist gemeldet worden. Dann setze ihn vom Feuer und mache ihn in eine Schüssel mit 3 Loth Butter recht untereinander.

Wenn er dann etwas kalt ist, so schlage nach und nach 4 Eier und von 4 den Dotter daran, rühre es auch recht untereinander, dann stäube etwas Mehl auf ein Nudelbret, lege den Teig darauf und mache kleine Andouillen daraus in der Größe und Dicke eines Fingers.

Ein halbe Stunde vor dem Anrichten backe sie mit 1 Pfund Schmalz in einer Backpfanne heiß gemacht schön gelb, lege sie auf ein Papier oder sauberes Tuch, damit das Fett ablaufe. Dann lege sie auf eine Schüssel und bestäube sie mit Zucker und Zimmet.

N^o 52. Hefenbäckerei.

Gieß $\frac{1}{2}$ Pfund zergangene oder heißgewordene Butter in eine saubere Schüssel, rühre so lange mit dem Kochlöffel darin, bis die Butter recht faumig wird, schlage nach und nach 6 Eier und von 4 den Dotter hinein, gieß auch 10 Kochlöffel voll feines Mehl dazu, das nöthige Salz, auch für 2 Kreuzer weiße Hefen, zuvor einige Stunden gewässert, dazu; dann gieß das Wasser davon ab und $\frac{1}{4}$ Maß Milch daran, mache die Hefen nebst der Milch durch ein Haartuch an den Teig und schlage ihn $\frac{1}{4}$ Stunde lang mit dem Kochlöffel. Man kann auch einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, auch nach Belieben kleine Rosinen darunter thun.

Bestreiche eine Form oder kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz, fülle die Masse hinein und setze sie an einen warmen Ort, damit der Teig aufgehe. Wenn er eine gute Weile gestanden und gegangen ist, so setze ihn in einen wohl geheizten Backofen und laß denselben langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten und ist derselbe gut ausgebacken, so stürze ihn auf eine Schüssel, stäube etwas Zucker darauf und gieß ihn zur Tafel.

N^o 53. Hefenteig auf eine andere Art.

Gieß in eine Schüssel 10 oder 12 Kochlöffel voll Mehl, nimm in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, für 2 Kreuzer gute Hefen, $\frac{1}{4}$ Maß Milch und das nöthige Salz, laß die ganze Masse ein wenig laulich werden, hernach mache dieses wohl durch ein Haarsieb an das Mehl, schlage 6 Eier und von 4 den Dotter dazu, rühre den Teig wohl untereinander, bestreiche eine Form, fülle die Masse hinein und verfare damit wie oben ist gezeigt worden.

Anmerkung. Solcher Teig kann auch zu Dampfnudeln genommen werden.