

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1835

XIII. Kuchen

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

auf, legt dünne Schnittchen Butter darauf herum, und stellt den Kuchen in einen Ofen oder zwischen unten und oben gelegte Kohlen, und läßt ihn langsam schön gelb backen.

3. *Aepfel-Kuchen* noch auf andere Art. Man nimmt recht gute Koch-Aepfel, und verdampft sie mit einem Stückchen Butter und 1 Eßlöffel voll Wasser, giebt aber Obacht, daß sie unten nicht ansitzen; wenn sie weich sind, werden sie zu einem Muß verrührt; dann thut man sie in eine Schüssel, und thut 4 Lth. gewaschene Rosinchen, 4 Lth. geschälte und so fein als möglich gestoßene Mandeln, nebst der Schale von eine Zitrone und 4 Lth. gestoßenem Zucker, dazu, und rührt alles mit 2 bis 3 Eßlöffel voll Kirschwasser durch einander; wälzt nun einen Boden von mürbem geriebenem Teig, legt das gerührte Aepfelmuß darauf herum, macht einen Deckel von dem nämlichen Teig, worin Blumen zierlich geschnitten, darauf, überstreicht den Kuchen mit Eiern, und backt ihn recht schön gelb.

4. *Baum-Kuchen*. Man rührt 2 Pf. Butter mit dem Gelben von 30 Eiern zu Schaum, rührt nicht ganz 2 Pf. gestoßenen Zucker, welcher an einer Zitrone und an einer Orange abgerieben wurde, daran. Ist dies zusammen zu einem dicken Schaum gerührt, so rührt man nach und nach 2 Pf. feines Mehl darunter, schlägt das Weiße von den 30 Eiern zu Schnee und rührt ihn langsam unter die Masse und läßt den Teig stehen. Nun nimmt man ein rundes Holz, das die Form eines großen Zuckerbutts hat und in der Länge wenigstens 1 1/2 Schuh lang seyn muß; durch dieses Holz muß ein Loch der Länge nach seyn, durch welches man einen Bratspieß steckt, an dem es befestigt wird. Der Bratspieß wird so in zwei eiserne Füße gesteckt, daß er gedreht werden kann. Man wickelt das Holz, nachdem es mit Butter bestrichen ist, in ein mit Butter bestrichenes Papier und umbindet dieses mit Bindfaden. Dies Papier übergießt man öfter mit Butter, während man den Spieß neben einem starken Feuer dreht, bis ersteres ganz heiß ist; dann fängt man an aufzutragen. Man

gleißt nämlich Eßfelweis von dem Teig auf das Papper, bis er zwei Messerrückendick darauf liegt, dreht aber den Spieß schnell, ohne etwas weg zu schleudern; unter den Spieß stellt man eine lange Unterstell-Pfanne, damit das, was abfällt, wieder zu der andern Masse genommen werden kann. Wenn die erste Portion recht schön hellgelb ausgebacken ist, so trägt man die zweite auf, und läßt sie unter beständigem Umtreiben wieder gelb werden, und fährt so fort, bis die ganze Masse verbraucht ist. Schon bei dem ersten und zweiten Auftragen müssen sich kleine Zacken bilden und sich bei jedesmaligem Auftragen vergrößern. Sollte die Masse zu dick werden, so hilft man mit süßem Rahm nach, beim letzten Aufgießen läßt man den Kuchen unter langsamem Drehen recht ausbacken. Dann nimmt man ihn von dem Feuer, wickelt den Bindfaden, wobei man die Form dreht, von innen heraus ab, klopft vorn an die Spitze des Holzes, worauf der Kuchen sich leicht herausziehen läßt. Diesen stellt man aufrecht auf eine Platte und einen schönen Blumenstrauß oben in die Oeffnung.

5. Butter-Kuchen. Man verrührt 1 Vierl. Butter mit 4 ganzen Eiern so lange, bis es wie Schaum ist; dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm, läßt ihn auf dem Feuer lauwarm werden, thut 1 Vierl. zergangene Butter darein, und rührt dieses an den Schaum, thut Salz nach Gutfinden und ein wenig Muskatblüthe, nebst so viel Mehl dazu, bis der Teig so dick ist, daß man ihn beinahe auswirken kann; dann läßt man ihn an einem warmen Orte gehen, nimmt ihn aus der Schüssel, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret, wirkt ihn ein wenig, und walzt ihn 2 Fingersdick aus; dann schlägt man den Rand neben herum ein wenig hinein, legt den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech, belegt ihn innerhalb des Randes mit großen Zibeben, thut abgeschälte und der Länge nach geschnittene Mandeln darüber, bestreicht dann den Kuchen mit 1 geschwungenen Ei, und backt ihn recht schön gelb.

6. Eier-Kuchen mit Gansleber. Man hackt eine Gansleber oder in dessen Ermanglung $\frac{1}{2}$ Pf. Kalbs-

leber
Eha
Butt
zersch
sten,
dem
Zitro
Näge
Erfal
teig
eine
gelegt
Teig
dem
bestri

7.

schnei
Eier,
süßen
cker,
mit ei
dem
Serv
folgen
Nudel
bestre
läßt i
muß
verarb
Laib
nämli
überst
eine st

8.

voll g
und
man
auf ei
sonst

leber recht fein. Dann zerschneidet man eine Handvoll Schalotten recht fein, dämpft sie in einem Stück frischer Butter, bis sie weich sind, thut hernach ebensoviel fein zerschnittenen Petersil dazu, läßt sie ein wenig mitdünsten, wirft die gehackte Leber hinein, verrührt sie mit dem Gedämpften, bis sie anfängt zu kochen, thut etwas Zitronenschale nebst Saft dazu, Pfeffer, Salz, gestoßene Nägelein, 2 Löffel voll Fleischbrühe, und läßt es zum Erkalten stehen, bis man einen recht guten Flädleisteig fertig hat. Dann wird die Hälfte desselben in eine Pfanne, worin sich heißgemachte Butter befindet, gelegt, die zubereitete Leber darauf verbreitet, der andere Teig darüber gelegt und auf Kohlen gebacken; während dem Backen muß der Kuchen oben öfters mit Butter bestrichen werden.

7. Englischer Kuchen. Zu 2 Pf. schönes Mehl schneidet man 1 Pf. recht frische Butter, thut 10 ganze Eier, 2 starke Eßlöffel voll Bierhefe, $\frac{1}{2}$ Trinkglas voll süßen Rahm, $\frac{1}{2}$ Pf. an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, oder auch statt dessen Salz, dazu, macht es zuerst mit einem Kochlöffel recht durch einander, arbeitet es auf dem Nudelbret recht stark, schlägt es zusammen in eine Serviette, und legt es über Nacht in den Keller; am folgenden Morgen wird der Teig wieder tüchtig auf dem Nudelbrett verarbeitet, und mit ein klein wenig Mehl bestreut; man thut ihn dann wieder in die Serviette und läßt ihn liegen; $\frac{1}{2}$ Stunde bevor er in den Ofen kommt, muß er noch einmal auf dem Nudelbret recht tüchtig verarbeitet werden; hernach formirt man ihn wie einen Laib Brod; oben darauf, in der Mitte, setzt man vom nämlichen Teig ein Laibling in der Größe einer Faust, überstreicht den Kuchen mit 1 Ei, und läßt ihn im Ofen eine starke Stunde langsam recht schön backen.

8. Erdbeer-Kuchen. Man erliest einen Teller voll gute zeitige Erdbeeren, bestreut sie recht mit Zucker und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde lang stehen; dann schneidet man ein Milchbrod zu beliebigen Schnitten, legt diese auf eine Platte, und feuchtet sie mit Burgunder oder sonst recht gutem rothem Wein an; wenn die Schnitten

weich sind, streicht man eine Form mit Provencer-Öl aus, drückt das geweichte Brod dick in der Form herum, so daß der Boden und die Seite der Form bedeckt sind; hernach verrührt man einen starken halben Schoppen recht dicken sauern Rahm, schlägt nach und nach 4 bis 5 ganze Eier darein, thut ein wenig verwiegte Zitronenschale, nebst 2 bis 3 Lth. gestoßenen Zucker dazu, reibt für 1 Kr. Milchbrod, rührt es ganz leicht darunter, füllt die Hälfte der Masse in die mit Brod ausgelegte Form, legt die zubereiteten Erdbeeren darauf herum, füllt die andere Masse darauf, und backt sie im Backofen schon langsam. Es können auch 2 Eßlöffel voll Himbeeren zu den Erdbeeren genommen werden; dann schmeckt der Kuchen noch besser.

9. Kuchen von frischen Johannisbeeren. Man thut $\frac{1}{2}$ Pf. gesiebten Zucker in eine Schüssel, schlägt von 4 Eiern das Gelbe und 4 ganze Eier darein, rührt es mit diesem eine starke Viertelstunde lang, rührt denn $\frac{1}{4}$ Pf. geschälte und fein gestoßene Mandeln, nebst der fein verwiegten Schale von einer Zitrone daran, thut eine Handvoll geriebenes Milch- oder Semmelbrod darunter, legt einen Boden von Buttermilch auf ein Blech mit einem Rand, legt die Hälfte der abgerührten Masse darauf, belegt diese dick mit abgezopften frischen Johannisbeeren, welche aber 1 Stunde vorher dick mit Zucker überstreut werden müssen, gießt die andere Hälfte der Masse darauf, und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen.

10. Kirschen-Kuchen. Man weicht 6 Lth. geriebenes Roggenbrod mit 1 Trinkgläschen voll recht gutes Kirschwasser ein; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pf. Butter recht schaumig ab, schlägt nach und nach 7 Eierdotter darein, thut dann 4 Lth. sammt den Häutchen so fein als möglich gestoßene Mandeln und die fein verriebene Schale von einer Zitrone darein, rührt hernach $\frac{1}{4}$ Pf. gesiebten Zucker nebst dem zu einem steifen Schnee geschlagenen Weißen der 7 Eier darunter, thut sodann ein starkes Halbpfund schwarze, abgezopfte Kirschen, das eingeweichte Brod und 2 Lth. verwiegten Zitronat, recht

leicht
Melk
streut
backt

41

Kirsch
halbe
Brod
thut
den
thut
hinein

42

wallt
ferosse
belegt
Lth.
etwa
darauf
streicht
ihn
aber
Theil
Zweck

43

belegt
recht
Milch
8 gar
Zitro
gezop
die
läßt
der a
teig
darauf
rigen
Ofen
hinu

leicht durch einander gerührt, darunter, bestreicht einen Melonen-Model oder eine andere Form mit Butter, bestreut sie stark mit Brod, füllt die Masse darein, und backt sie schön langsam.

11. Kirschen-Kuchen auf andere Art. Zu 1 Pf. Kirschen rührt man 4 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker eine halbe Stunde lang; dann reibt man 4 Lth. schwarze Brodrinde, feuchtet es mit einigen Löffeln voll Wein an, thut etwas Zimmt und Zitronenschale dazu, bestreicht den Model stark mit Butter, bestreut ihn mit Brod, thut die Kirschen und das in Wein eingeweichte Brod hinein, und läßt den Kuchen backen.

12. Kirschen-Kuchen mit Butterteig. Man wälzt einen Butterteig Fingerdick aus, belegt eine Casserolle damit, so daß der Teig am Rand hinausgeht, belegt sie halb voll mit abgezopfsten Kirschen, streut 3 Lth. Zucker, die grob verwięte Schale von 1 Zitrone und etwas Zimmt darüber, legt einen Deckel von Butterteig darauf, schlägt den Teig am Rand herum hinein, bestreicht den Kuchen mit dem Gelben von 1 Ei, und läßt ihn im Backofen 1 Stunde lang recht schön backen, deckt aber oben auf die Casserolle ein Papier, damit der obere Theil nicht zu gelb wird. — Auf diese Art können auch Zwetschgen-Kuchen gemacht werden.

13. Kirschen-Kuchen mit saurem Rahm. Man belegt eine Melonen- oder Schneckenform mit einem recht guten Butterteig, verrührt von 2 Maß saurer Milch den dicken Rahm mit 3 Eßlöffeln voll Mehl, schlägt 8 ganze Eier nach und nach darein, thut 6 Lth. an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, und 2 große Handevoll abgezopfste gute schwarze Kirschen in die Masse, füllt damit die Form, stellt sie in einen nicht gar heißen Ofen, und läßt sie recht schön gelb backen. Man kann auch von der abgerührten Masse nur die Hälfte auf den Butterteig in den Model gießen und die Hälfte der Kirschen darauf legen, den andern Teig darüber gießen, die übrigen Kirschen darauf legen und es sogleich in den Ofen thun; dann sehen sich die Kirschen nicht so sehr hinunter.

14. Kirschen-Ruchen mit Reis. Man kocht $\frac{1}{4}$ Pf. wohl erlesenen und abgewaschenen Reis in guter süßer Milch recht dick und weich, rührt sodann $\frac{1}{4}$ Pf. Butter mit 6 ganzen Eiern recht schaumig ab, rührt den gekochten Reis nach und nach darunter, thut 4 Lth. gestoßenen Zucker, die Schale von einer Zitrone, nicht sehr fein verwiegt, und 2 Händevoll abgezopfte schwarze Kirschen dazu, bestreicht eine Form dick mit Butter, streut sie mit Brod aus, füllt die Masse darein, und backt sie schön langsam in einem nicht allzuheißen Ofen.

15. Kirschenwasser-Ruchen. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter und $\frac{3}{4}$ Pf. Mehl auf ein Rodelbret, reibt die Butter mit dem Mehl recht durch einander, macht eine Höhlung in die Mitte, schlägt 2 ganze Eier darein, thut etliche Löffel voll Kirschwasser und ein wenig Salz dazu, wirkt den Teig zusammen, wälzt ihn aus, und überschlägt ihn wie einen Buttermteig, überstreicht ihn aber jedesmal, so oft er überschlagen wird, mit Kirschwasser; hernach wället man ihn halb Fingersdick aus, formirt einen runden Kuchen daraus, stupft ihn hie und da mit einem Hölzchen, und backt ihn in einem Ofen, der nicht sehr heiß ist, mehr weiß als gelb; dann nimmt man ihn heraus, schneidet viereckigte Stücke daraus, wendet sie noch warm in gestoßenem Zucker um, legt sie zierlich auf eine Platte, und läßt sie erkalten.

16. Portugiesen-Ruchen. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, rührt sie mit 4 Eiergelb ab, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem Schnee, rührt diesen sammt $\frac{1}{4}$ Pf. Mehl ganz langsam daran, und rührt an einer Zitrone abgeriebenen Zucker nach Gutfinden darein; dann bestreicht man flache Schalen mit Butter, füllt sie ein, streicht sie mit dem Messer ganz eben ab, und backt sie im nicht gar heißen Ofen recht langsam schön gelb; stürzt dann die Schalen um, und bestreut die Kuchen stark mit Zucker.

17. Punsch-Ruchen. Man rührt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter und $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker mit 4 ganzen Eiern recht schaumig ab, rührt $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, einen Löffel voll um den andern, darein, thut die Schale von einer Zitrone und

einen Löffel voll Arak hinzu. Dann belegt man ein Blech mit einem mit Butter bestrichenen Papier, stellt einen Reif darum, füllt die Masse hinein und backt sie langsam und wohl aus. Dann nimmt man den Kuchen herans, hebt den Reif davon ab und begießt ihn mit 3 bis 4 Löffel voll Arak. Nun verrührt man das Gelbe von 6 Eiern, gießt nach und nach einen starken halben Schoppen süßen Rahm hinzu, rührt noch den Schnee von den 6 Eiern nebst Zucker darunter, stellt den Reif wieder um den Kuchen, belegt ihn mit eingemachten Johannisbeeren und gießt die Creme darüber, stellt ihn wieder in den Ofen und läßt ihn noch einmal backen. Wenn nun die Creme fest ist, wird er herausgenommen, der Reif abgehoben und der Kuchen sorgfältig auf eine Schüssel gelegt; dann taucht man ein Stück Zucker in guten Arak, legt ihn auf eine Gabel, zündet ihn mit einem Papier an, und läßt dieses auf dem Kuchen herum tropfen; wenn er recht erkaltet ist, kann er mit eingemachten Früchten verziert werden.

18. Spinat-Kuchen. Man übersiedet jungen, ausgelesenen und sehr sauber gewaschenen Spinat, verbacht ihn klein, dämpft ihn in einem Stück Butter mit Petersil und Zwiebeln, thut das nöthige Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu, streut ein wenig Mehl darüber und gießt guten süßen Rahm daran, damit läßt man ihn recht gut und trocken einkochen. Alsdann verrührt man $\frac{1}{4}$ Pf. frisches Rindermark und eben so viel Butter zu Schaum, rührt nach und nach das Gelbe von 8 Eiern darunter, schlägt das Weiße zu Schnee und rührt alles mit dem Spinat zusammen. Nun belegt man eine Casserolle mit gutem Buttermehl, gießt die Hälfte von der Masse darein, legt auf diese Krebschwänze und abgetottene Kalbsbrieschen, gießt die andere Hälfte von der Masse darauf, macht einen Deckel von Buttermehl darüber, bestreicht ihn mit Eier und backt den Kuchen gut aus.

19. Tiroler-Kuchen. Man rührt 8 Lth. Butter recht schaumig ab, schlägt nach und nach 4 ganze Eier und 4 Eierdotter darein; hernach rührt man $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl und 2 Eßlöffel voll Bierhese daran, thut Zucker, bis es

Man kocht
in guter
in $\frac{1}{4}$ Pf.
rührt den
gut 4 Lth.
ne, nicht
e schwarz
it Butter,
rein, und
ßen Ofen.
nimmt $\frac{1}{2}$
et, reibt
, macht
r darein,
nig Salz
aus, und
reicht ihn
it Kirsch
dick aus,
hie und
m Ofen,
b; dann
ücke dar
cker um,
erkalten.
 $\frac{1}{2}$ Pf.
das Wei
n sammt
an einer
n; dann
sie ein,
backt sie
n gelb;
Kuchen
Butter
haumig
den au
ne und

süß genug ist, 2 Lth. klein zerschnittenen Zitronat und 2 Lth. Pomeranzenschale in den Teig, macht ihn mit lauer Milch, wie einen dünnen Rindelteig, an, gießt ihn in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form, läßt ihn an einem temperirten Orte recht schön gehen, bestreicht ihn oben mit dem Gelben von 1 Ei, bestreut ihn mit lang geschnittenen Mandeln und Zucker, und backt ihn in einem nicht gar heißen Ofen recht schön gelb; dann stürzt man ihn auf ein Bretchen, schneidet kleine Stückchen der Länge nach davon, bestreut sie mit Zucker und legt sie zierlich auf eine Platte.

20. Weichsel-Ruchen. Man reibt für 2 Kr. Milchbrod, rührt 8 Lth. Butter, eben so viel abgezogene und fein gestoßene Mandeln und 4 Lth. Zucker mit 6 Eiern recht schaumig ab; die fein verwiegte Schale von einer Zitrone, nebst dem geriebenen Brod und einigen Löffeln voll süßem Rahm werden leicht darunter gerührt; zuletzt wird 1 Pf. ausgesteinte Weichseln darunter gerührt, dieses sogleich in eine mit Butter bestrichene Form gethan und schön gebacken.

21. Weichsel-Ruchen auf andere Art. Man schneidet für 2 Kr. Milchbrod zu würfeligten Bröckelchen, röstet dieselben in frischer Butter recht schön gelb, gießt 1 Schoppen recht guten Wein daran, und läßt es erweichen; indessen nimmt man $\frac{3}{4}$ Pf. gestiebten Zucker in eine Schüssel, schlägt 8 ganze Eier darein, thut nach Belieben gestoßenen Zimmt, die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone und ein wenig gestoßene Muskatblütthe dazu, und rührt dieses mit einander eine starke halbe Stunde lang; dann thut man das eingeweichte Brod nebst 1 Pf. abgezupfte Weichseln darunter, bestreicht ein sauberes Papier dick mit Butter, belegt eine Casserolle oder Aufzugblech damit, füllt die Masse hinein, und läßt es langsam recht schön gelb backen.

22. Wiener-Ruchen. Man rührt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter mit 4 Eierdotter und 2 ganzen Eiern recht schaumig ab, schlägt von 3 Eiern einen steifen Schnee, rührt diesen nebst $\frac{1}{4}$ Pf. gestiebten Zucker, welcher aber an einer Zitrone abgerieben seyn muß, darunter, rührt noch 4 Eß

Löffel
mit
ein,
gelb

23

Zucker
muß,
starke
darun
Blech
darau
man

24

ben
dann
Stein
daß d
sie sta
einem
Löffel
Zucker
nach
gießen
man

1.

den u
Messe
hefe i
unter
schlägt
in der
eckigte
zusam
und b

löffel voll Mehl ganz leicht darein, bestreicht eine Form mit Butter, streut diese dick mit Brod aus, füllt die Masse ein, und läßt sie in einem nicht gar zu heißen Ofen schön gelb ausbacken.

23. Zitronen-Kuchen. Man nimmt zu 1 Bierl. Zucker, an welchem eine große Zitrone abgerieben werden muß, den Schnee von 2 Eiern, und rührt dieses eine starke halbe Stunde; dann thut man 2 Lth. feines Mehl darunter, legt Obladen in der Runde herum auf ein Blech, streicht den Teig Fingersdick mit einem Löffel darauf, und backt ihn recht schön langsam; hernach legt man etwas Eingemachtes nach Belieben darauf.

24. Zwetschgen-Kuchen. Man wälzt einen mürben oder geriebenen Buttermig nicht gar dünn aus; dann werden Zwetschgen in der Mitte zerschnitten, die Steine herausgenommen und der Teig damit belegt, so daß die Haut unten zu liegen kommt; dann bestreut man sie stark mit Zucker und Zimmt, und backt den Kuchen in einem Ofen recht schön gelb. Man kann auch 3 bis 4 Eßlöffel voll sauren Rahm mit 3 ganzen Eiern verrühren, Zucker, Zitronenschale und fein geschnittene Mandeln nach Belieben dazu thun und auf dem Kuchen herumgießen, und ihn langsam schön gelb backen; dann heißt man ihn einen gefütterten Zwetschgen-Kuchen.

XIV. Hefen-Bäckwerk.

1. Dresdner Küchlein. Man rührt ein Stückchen verzapfte Vanille, 1 Bierl. gestoßenen Zucker, eine Messerspitze voll Salz und 1 starken Eßlöffel voll Bierhefe in 1 Schoppen Rahm und rührt so viel Mehl darunter, daß es einen Teig giebt, verarbeitet ihn recht, schlägt ihn in ein sauberes Tuch und legt ihn über Nacht in den Kessel; dann wälzt man ihn aus, schneidet viereckigte Blättchen daraus, wickelt sie wie eine Papiertute zusammen, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt alle in einem nicht sehr heißen Ofen.