

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1835

XIV. Hefen-Backwerk

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

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 Keller; 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.

2. Freiburger Hefen-Ruchen. Man rührt 6 Lth. Butter mit 6 ganzen Eiern, eines nach dem andern darein geschlagen, recht stark ab; dann rührt man 1 Pf. recht schönes Mehl, 3 bis 4 Lth. an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, sammt 1 Glas voll süßer Milch und 1 starken Eßlöffel voll guter Bierhefe dazu, und rührt den Teig, bis er von der Schüssel und von dem Kochlöffel losläßt; dann füllt man den Teig in ein mit Butter bestrichenes und mit Brod ausgestreutes Blech, läßt ihn an einem temperirten Ort recht schön gehen, überstreut ihn mit Zucker, und backt ihn recht schön gelb.

3. Gugelhopf. 4 Lth. Butter wird recht abgerührt, dann 3 ganze Eier und Eiergelb, und nach jedem Ei 1 Löffel voll Mehl hinein gerührt; dann 2 Löffel voll Bierhefe und 2 Löffel voll guten süßen Rahm, das nöthige Salz oder Zucker und von den 3 Eiern den steifgeschlagenen Schnee, rührt alles wohl und ziemlich lange unter einander, füllt es in den Model, welcher mit Butter bestrichen und mit Brod ausgestreut seyn muß, läßt ihn an einem warmen Ort gehen, und backt ihn dann schön gelb.

4. Gugelhopf auf gewöhnliche Art. Man nimmt 2 Pf. Mehl in eine Schüssel, macht eine Höhlung in der Mitte, rührt ein halbes Trinkglas voll laue Milch und ein paar Löffel voll Bierhefe darein, macht ein ganz dünnes Teiglein in die Mitte, und läßt dieses 1 Stunde lang an einem warmen Ort gehen; dann rührt man 6 Lth. Butter mit 2 bis 3 ganzen Eiern recht tüchtig ab, thut sie in das Mehl, thut das benöthigte Salz sammt 1 Bierl. sauber gewaschene und erlesene Rosinchen darein, macht den Teig mit lauer Milch wie einen recht dicken Knödelteig, klopft ihn, bis er sich von der Schüssel losschält, füllt ihn in einen mit Butter bestrichenen Model und läßt ihn gehen; wenn er recht wohl gegangen ist, backt man ihn im Ofen recht schön gelb.

5. Abgerührter Gugelhopf. Ein Pf. Butter, wovon man aber noch zum Bestreichen der Form zurückbehält, rührt man mit 15 ganzen Eiern nach einander recht schaumig ab; dann rührt man 20 Eßlöffel voll

Mehl darein, 3 bis 4 Eßlöffel voll Bierhefe, 1 Bierl. Zucker, an welchem man eine Zitrone abreiben sollte, und ein Trinkgläschen voll süße Milch; mit diesem arbeitet man den Teig so lange, bis er große Blasen aufwirft und sich von der Schüssel und dem Kochlöffel löset; alsdann bestreicht man den Model dick mit Butter, füllt ihn mit lang geschnittenen Mandeln und dann mit geriebenem Brod aus, füllt den Teig ein, und läßt ihn an einem temperirten Orte gehen, aber nicht zu stark, weil der abgerührte Gugelhopf keine großen Löcher haben muß; hernach streut man ein wenig lang geschnittene Mandeln oben darauf, und backt ihn in einem Backofen schön gelb.

6. Gugelhopf von Krebsen. Man macht von ungefähr 25 bis 30 Krebsen Krebsbutter, wie schon im 3ten Abschnitt gezeigt, und rührt sie mit dem Gelben von 4 Eiern und 2 ganzen Eiern recht schaumig ab; 4 Lth. abgezogene Mandeln werden so fein als möglich gestoßen, die Krebschwänze zu ganz kleinen, würfeligten Bröckelchen geschnitten und dieselben sammt $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 2 großen Eßlöffeln voll guter dicker Bierhefe, 2 gehäusten Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker und der verwiegten Schale von einer Zitrone dazu gethan; dieses macht man mit der Krebsmilch, die aber nicht mehr heiß seyn muß, zu einem Teig, wie Knödelteig, arbeitet diesen so lange, bis er sich von der Schüssel löset und große Blasen aufwirft; dann bestreicht man den Model mit Krebsbutter, streut sie mit Krebsiern, wenn man welche hat, aus, füllt den Teig ein, und läßt ihn gehen; wenn er recht gegangen ist, backt man ihn im Ofen recht schön gelb.

7. Mandel-Gugelhopf. Man nimmt 1 Bierl. frisches Rinderschmalz, und eben so viel Butter, rührt es so lange, bis es ganz weiß und wie Schaum ist; dann rührt man das Gelbe von 8 bis 9 Eiern, je nachdem die Eier groß oder klein sind, eines nach dem andern darein, thut sodann 2 bis 3 Eßlöffel voll gute Bierhefe, 1 Trinkglas voll süßen Rahm, und 1 Pf. recht schönes Mehl, 4 Lth. geschälte und so fein als möglich mit etwas Zucker gestoßene Mandeln, nebst 4 Lth. Zu-

ker und die fein verwiegte Schale von einer Zitrone dazu; mit diesem arbeitet man den Teig so lange, bis er recht schön glatt ist und sich von der Schüssel los schält; hernach füllt man ihn in einen mit Butter besetzten Behälter, mit Mandeln und Brod ausgestreuten Model, laßt ihn an einem warmen Ort gehen, aber nicht zu viel, und backt ihn alsdann in einem Ofen recht schön gelb.

8. Kleine gerührte Gugelhüpflein. Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl in eine Schüssel, rührt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter recht schaumig ab, thut diese nebst 2 großen Eßlöffeln voll guter Bierhese, der fein verwiegten Schale von 1 Zitrone und 4 Lth. Zucker dazu; dann macht man den Teig mit ein wenig Milch wie einen dünnen Rindelteig, bestreicht kleine Modelchen mit Butter, füllt den Teig ein, läßt die Gugelhüpflein an einem temperirten Orte recht schön gehen, und backt sie hernach langsam.

9. Hefen-Rudeln. Man macht von 1 Pf. Mehl, 6 Lth. zerlassener Butter, dem Gelben von 2 Eiern, 2 starken Löffeln voll Bierhese und guter, etwas erwärmter Milch einen etwas festen Teig, salzt ihn gehörig, wirkt ihn zu Handgroßen runden Blättchen aus, überstreicht diese stark mit frischer Butter, rollt sie zusammen, läßt sie an einem warmen Orte stark aufgehen, und schneidet starke, Fingerslange Rudeln daraus; nun siedet man 1 Schoppen süßen Rahm oder Milch mit einem Stück frischer Butter in einer Rachel, legt die Rudeln neben einander hinein, und läßt sie zwischen Kohlen langsam backen.

10. Kaffee-Bröddchen. Ein Mäglein Mehl nimmt man in eine Schüssel, holt beim Bäcker für 1 Kr. Hab (Hebe), macht eine Höhlung in der Mitte in das Mehl, und macht von der Hebe, einem starken Löffel voll Bierhese und etwas lauer Milch darin ein kleines dickes Teiglein, und läßt es an einem temperirten Ort recht gehen; wenn es recht gegangen ist, und sich wieder ein wenig gesetzt hat, nimmt man $\frac{1}{2}$ Pf. Butter 2 Lth. Schweine-Schmalz, rührt dieses unter einander recht schaumig ab, rührt nach und nach 4 bis 5 ganze Eier darein, thut dann noch 1 starken Eßlöffel voll Bierhese sammt $\frac{1}{2}$ Pf. ge-

stebten Zucker, an welchem 1 Zitrone abgerieben ist, dazu, gießt das Angerührte zu dem Mehl in den Bor- teig hinein, macht den Teig mit lauer Milch noch an, daß man ihn auswirken kann, nimmt ihn sodann heraus auf ein mit Mehl bestreutes Bret, wirkt ihn aus, doch muß er etwas locker seyn; hierauf macht man Bröddchen von beliebiger Größe daraus, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und läßt sie an einem warmen Ort wieder recht aufgehen; dann schneidet man mit einem Messer oben in der Mitte kleine länglichte Schnitte dar- ein, bestreicht sie mit 1 Ei, und läßt sie in einem Ofen recht schön gelb backen; die Hitze muß wie bei einem Gugelhopf seyn. Man kann auch den Zucker weglassen und statt dessen Salz nehmen.

11. Bitteres Mandel-Brod. Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pf. abgeschälte und fein gestoßene bittere Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenen Zucker, die fein verwiegte Schale von 1 Zi- trone, 4 Lth. Zitronat, 2 Lth. Pomeranzenschale; dieses alles verwiegt man so fein als möglich, nimmt es zu- sammen in eine Schüssel, gießt 4 Lth. zerlassene Butter daran, und rührt 6 ganze Eier darein; man muß aber $\frac{1}{4}$ Stunde lang recht auf eine Seite rühren; dann thut man 1 Pf. feines Mehl und 2 recht große Eßlöffel voll Bierhefe dazu, und macht den Teig mit lauwarmem süßem Rahm wie einen dicken Knödelteig an, thut ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret, wirkt ihn ein wenig zusammen, formirt einen runden Laib daraus, und läßt ihn recht stark aufgehen; alsdann läßt man ihn in ei- nem Ofen bei gelinder Hitze recht schön gelb backen, und schneidet schöne Stückchen daraus.

12. Ring-Bürmer. Man nimmt 1 Pf. Mehl in eine Schüssel, schneidet $\frac{1}{2}$ Pf. Butter darein, reibt die Butter mit dem Mehl auf, bis von der Butter nichts mehr im Mehl zu sehen, thut 2 gute Eßlöffel voll Bier- hese und das benöthigte Salz dazu, macht den Teig mit Milch an, wirkt ihn aus, wälzt ihn halb Fingersdick aus, und überschlägt ihn zweimal, wie einen Buttermig; hernach schneidet man zwei Fingerbreite lange Riemen daraus, belegt dieselben dick mit etwas Eingemachtem

oder auch nur mit gewaschenen Rosinchen, überschlägt dies, und wälzt es mit der Hand so rund als möglich zusammen; bestreicht eine Tortenpfanne oder eine Casserolle mit Butter, legt den Teig zusammengeringelt darein, doch nicht zu nahe zusammen, läßt ihn wohl gehen, gießt ein wenig warm gemachte Milch daran, legt dünne Schnittchen Butter oben darauf, und läßt es zwischen unten und oben Kohlen schön gelb backen.

13. Schnecken-Rudeln. Einen Teig von 2 Pf. Mehl, 10 Lth. ausgefottener Butter, 2 Löffeln voll saurem Rahm, 2 ganzen Eiern, 3 Löffeln voll Bierhefe, Salz und lauer Milch wälzt man Messerrückensdicke aus, schneidet zwei Fingerbreite Riemen daraus, bestreicht diese recht stark mit Butter, bestreut sie mit Rosinen, und rollt sie schneckenförmig zusammen; läßt dann Butter in der Größe eines Eies warm werden, gießt sie in ein Aufzugblech, legt die Schnecken, wenn sie recht gegangen sind, hinein, und backt sie langsam.

14. Schwaben-Ruchen. Man nimmt 2 Pf. Mehl in eine Schüssel, läßt 6 Lth. Butter zergehen, gießt sie darein, schlägt 1 Ei daran, thut 2 bis 3 Eßlöffel voll gute Bierhefe und 2 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, macht den Teig mit lauer Milch so an, daß man ihn auswirken kann, läßt ihn aber in der Schüssel stehen, bis er recht tüchtig gegangen ist; dann legt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret, wirkt ihn recht aus, wirkt auch $\frac{1}{2}$ Bierl. sauber gewaschene und erlesene Rosinchen, nebst 4 Lth. gesiebtem Zucker und der fein verwiegten Schale von einer Zitrone darein; alsdann läßt man den Teig noch einmal wohl gehen, wälzt ihn dann zu einem breiten Ruchen aus einander, sticht mit einem Nadelchen Sterne oder Blumen darein, läßt ihn noch ein klein wenig gehen, und backt ihn im Ofen recht schön gelb.