

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

XII. Kuchen

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

ſie ſchön gelb backen; wenn ſie bald gut iſt, nimmt man ſie heraus, beſtreut ſie ſtark mit fein geſtoßenem Zucker; thut ſie wieder in Ofen, und läßt ſie vollends ausbacken; ſo wird der Zucker zergehen, und die Torte ausſehen, als wenn ſie glacirt wäre. Auf dieſe Art macht man alle Sorten von geblätterttem Buttermteige. Man kann ſie ſtatt den Zwetſchgen, mit Weiſſeln oder andern eingemachten Sachen, auch mit Obſt füllen, und nach jedem Belieben einen ausgeſchnittenen Deckel, oder ein Gitter von Teig darauf machen.

XII. K u c h e n.

1. Aprikofen = Kuchen.

Man legt ein Blech mit einem Rande mit mürbem Buttermteig aus, legt auf den Boden ausgeſteinte Aprikofen, eine nach der andern, biß der Teig belegt iſt, und beſtreut ſie dick mit Zucker; dann rührt man 4 biß 6 Lth. Butter mit 4 Eiern ab, thut 1 Löffelvoll Mehl, etliche Kaffeſchaalenvoll süßen Rahm und 1 Handvoll Zucker dazu; dieſes wird auf den Aprikofen herumgegoffen, Zucker und Zimmt darauf geſtreut und im Ofen gebacken.

2. Aepfel = Kuchen.

Man belegt ein Blech mit dünn ausgewalltem Buttermteig, ſchält, zerschneidet Backäpfel, jeden zu 8 Schnitzeln, legt ſie auf dem Buttermteig herum, und ſtreut zwiſchen dieſe Aepfel kleine Rosinen dann verrührt man Rahm und Eier nach Gutdünken mit Zucker, gießt es auf den Aepfeln herum, ſtreut geſtoßenen Zimmt darauf, und läßt es in einem Ofen ſchön gelb backen. Man rechnet gewöhnlich zu $\frac{1}{2}$ Schoppen Rahm 8 Eier. Dieſer Kuchen kann auch von mürbem Hefenteig gemacht werden.

3. Apfel-Ruchen anderer Art.

Man legt ein Blech mit dünnem Buttermehl aus, zerschneidet nach Gutdünken Äpfel in kleine Würfel, bestreut den Boden eines Modells mit gestoßenem Zucker und Zimmt, legt die Äpfel guten Fingersdick darauf, streut auf diese wieder Zucker und Zimmt, legt kleine Schnittlein Butter darauf, dann noch eine Lage von Apfelschnitzen und streut wieder Zucker und Zimmt darauf. Hierauf wird süßer Rahm nach Gutdünken mit Eiern verkleppert darüber gegossen und gebacken.

4. Butter-Ruchen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, die Hälfte davon läßt man zergehen, und die andere verrührt man mit 4 Eier recht leicht; dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm, macht ihn lauwarm, thut die zergangene Butter darein und rührt dieses an die andere Butter; ferner thut man Salz nach Gutdünken, 1 Messerspitzevoll gestoßene Muskatnuß, ein Löffelvoll Bierhefe und so viel Mehl dazu, bis der Teig so dick ist, daß man ihn kaum wirken kann; dann läßt man ihn an einem warmen Orte gehen, nimmt ihn aus der Schüssel, wirkt ihn ein wenig und wallt ihn 2 Fingersdick aus.

Neben herum muß er dünn seyn, damit man den Rand besser aufschlagen kann, dann legt man ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech macht einen 3 Fingers breiten Rand darum legt unter diesen Eibeben, Rosinen, und abgeschälte ganze Mandeln, eins um das andere, bestreicht den Ruchen mit Eiern und läßt ihn schön gelb backen.

5. Buttermehl zu Obst.

Man nimmt 1 Pfd. Butter, knettet sie aus, schneidet nicht ganz die Hälfte davon, nehme 1 Pfd. Mehl auf ein Nudelbrett, knettet die Butter mit dem Mehl, thut ein wenig Salz daran, schlägt 3 Eiergelb dazu und giebt 1 Löffelvoll guten sauern Rahm und Wasser so viel nöthig ist daran,

macht den Teig ganz leicht an, wallt ihn länglicht aus, schneidet die andere Hälfte der Butter auf die Hälfte von dem Teig, schlägt die andere Hälfte Teig darüber, wallt ihn 4 Mal aus, legt ihn jedesmal wieder zusammen, und wallt ihn wieder auseinander; so kann man ihn zu Pasteten und Kuchen gebrauchen.

6. Heidelbeer = Kuchen.

Man legt ein Blech mit einem Rande mit mürbem Buttermehl aus, legt auf den Boden Fingersdick Heidelbeeren, dick mit Zucker; dann rührt man 4 bis 6 Lth. Butter mit 4 Eiern, thut etliche Kaffeeschaalenvoll süßen Rahm und 1 Handvoll Zucker dazu, gießt dieses auf den Heidelbeeren herum, und stellt dieses in einen Ofen; wenn der Kuchen halb gebacken ist, so nimmt man ihn heraus, streut Zucker und Zimmt und geriebenen Gipfel darauf, und läßt ihn vollends ausbacken.

7. Himbeer = Kuchen.

Man legt ein Blech mit einem Rande dünn mit mürbem Buttermehl aus, legt auf den Boden Himbeeren nebeneinander, und bestreut sie dick mit Zucker. Dann rührt man 4 bis 6 Lth. Butter mit 4 Eiern ab, thut 1 Löffelvoll Mehl, etliche Kaffeeschaalen voll süßen Rahm und 1 Handvoll Zucker dazu. Solches wird auf den Himbeeren herum gegossen, Zucker und Zimmt darauf gestreut und im Ofen gebacken.

8. Johannesbeer = Kuchen.

Es werden 6 Eierklar zu Schaum geschlagen. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln und eben so viel Zucker dazu gethan, und der Teig noch so lange geschlagen, bis er recht zart ist. Nun wird ein Blech mit einem Rande mit dünnem Buttermehl ausgelegt, und ein wenig von dem Teige auf dem Boden herum gestrichen; alsdann werden frische abgezopfste Johannesbeeren einige Stunden vorher, ehe man sie braucht, mit Zucker bestreut, die andere Hälfte davon darauf herumgelegt, der übrige Teig

darüber gegossen, dann die andere Hälfte der Beeren darauf herum gelegt, und der Kuchen gebacken.

9. Kirschen-Kuchen.

Man macht einen mürben Buttermteig, wallt ihn aus und belegt ein Blech mit einem Rande, welches zuvor mit Butter bestrichen und mit geriebenem Brode bestreut wird. Hierauf werden die Kirschen abgezopft, gewaschen, und wenn sie im Seier wieder abgelaufen sind, auf dem Teige so herum gelegt, daß eine an der andern zu liegen kommt. Dann läßt man ein Stücklein Butter zergehen, rührt 3 Eier darein, gießt ungefähr einige Löffelvoll süßen Rahm dazu, rührt es gut durcheinander, schüttet es mit einem Löffel auf den Kirschen herum, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und Zimmet, und läßt es backen. Wenn es beliebt, kann man in die Eier und in den Rahm ein wenig kleingestößene Mandeln rühren. Man kann auch die Kirschen ausgesteint auf den Teig legen, so wird der Kuchen noch besser. Auch kann man statt dem Buttermteig einen Bierhesenteig dazu nehmen.

10. Kirschen-Kuchen auf andere Art.

Der Kirschenkuchen wird wie der vorher beschriebene gemacht. Wenn die Kirschen auf den Buttermteig gelegt sind, so macht noch folgender Guß darüber: Es wird die Rinde von 2 Milchbrod auf einem Reibeisen abgerieben, und das Brod ganz dünn, wie Suppenschnittlein eingeschnitten, $\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm darauf gegossen, und wenn sie $\frac{1}{2}$ Stunde eingeweicht sind, eine Handvoll abgezogene und feingestößene Mandeln und Zucker nach Belieben dazu gethan, 7 bis 8 Eier recht stark zerklappert, und wenn diese darunter gerührt sind, auf die Weichseln oder Kirschen gegossen. Auf diese Art kann man auch Trauben-Kuchen machen, nur daß man statt den Kirschen blaue Traubenbeeren auf den Buttermteig legt.

11. Abgeründeter Kirschen-Kuchen.

Man weicht 2 weiße Brode, denen man zuvor die

Rinde abgesehritten hat, in Milch ein, dann wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, eben so viel abgezogene und fein gestoßene Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit 5 Eiern gut gerührt; nun drückt man das eingeweichte weiße Brod fest aus, thut es, nebst kleingeschnittenen Zitronenschalen dazu, und wenn alles recht durcheinander gemacht ist, so rührt man 1 Pfd. abgezopfte Kirschen darein, füllt dieses gleich in ein mit Butter bestrichenenes Blech oder in einen Model, und läßt es backen.

12. Kirschen = Kuchen von Gries.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Maas Milch, in einer Pfanne siedend werden, rührt Gries und ein wenig Zucker dazu, macht eine Brei davon, und läßt sie erkalten; indessen rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 10 Eiergelb recht durcheinander, und schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, dann nimmt man 2 Pfd. gute Kirschen, thut sie, sammt dem Schnee unter die Masse, thut es in einen mit Butter bestrichenenen und mit geriebenem Brode bestreuten Model, läßt es 1 Stunde backen, und streut hernach Zucker und Zimmet darauf.

13. Mandel = Kuchen.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfd. abgezogene Mandeln recht fein, rührt sie mit 6 Lth. Zucker, 2 ganzen Eiern und 4 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde recht stark, thut auch auf dem Reibeisen abgeriebene Zitronenschalen nach Belieben dazu, wallt von mürbem Buttermteige einen großen runden Kuchen aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenenes und mit geriebenem Brode bestreutes Blech, und gießt die Mandelfülle so darauf, daß der Kuchen neben herum 3 Fingerbeit leer bleibt; dann macht man einen Deckel darüber, aber nicht größer, als die Mandelfülle aufgegonnen ist, schlägt den Teig darüber, bestreicht den Kuchen mit verrührten Eiern, streut gestoßenen Zucker, Anis und länglicht geschnittene Mandeln darauf, und läßt den Kuchen schön gelb backen.

14. Merabellen = Kuchen.

Man legt ein Blech mit einem Rande mit mürbem Buttermehl aus, legt auf den Boden ausgesteinte Merabellen, eine nach der andern, bis der Teig belegt ist, und bestreut sie dick mit Zucker; dann rührt man 4 bis 6 Lth. Butter mit 4 Eiern ab, thut 1 Löffelvoll Mehl, etliche Kaffeeschaalenvoll süßen Rahm und 1 Handvoll Zucker dazu, gießt dieses auf den Merabellen herum, streut Zucker und Zimmt darauf und backt den Kuchen in einem Ofen.

15. Spinat = Kuchen.

Der Spinatkuchen wird wie das grüne Gemüse gemacht. Wenn er am Fasttag gebraucht wird, läßt man den Speck davon weg; dann bestreicht man ein Blech mit Butter, bestreut es mit geriebenem Brode, belegt es mit Buttermehl, gießt den Spinat darauf, und läßt den Kuchen backen.

16. Wiener = Kuchen.

Hierzu nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 12 Lth. Butter, 4 Lth. Zucker, und 1 Ei, wirft alles gut durcheinander, wallt es aus, und macht von der Hälfte einen runden Kuchen. Die Fülle dazu wird auf folgende Art gemacht; man stößt $\frac{1}{2}$ Pfd. abgezogene Mandeln ganz fein, nimmt dazu $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmt, die Schale von einer Citrone, welche auf einem Reibeisen abgerieben ist, drückt den Saft dazu und macht alles gut durcheinander; dann streicht man die Fülle auf den Kuchen, macht von dem übrigen Teige einen Deckel darauf, bestreicht ihn mit verrührten Eiern, ritzt mit einem Messer ein Gitter wie beim Speckkuchen darauf, bestreut ihn mit würflich geschnittenem Zitronat und gröblich gestoßenem Sandis und läßt ihn langsam backen.

17. Zitronen = Kuchen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. feines

Mehl, 6 Lth. Zucker und 4 Eierdotter. Von diesem macht man einen Teig, so daß man die Butter ganz klein in das Mehl schneidet, mit dem übrigen durcheinander macht, und hernach auswirft. Zur Fülle nimmt man 4 große Rubiner=Äpfel und 6 Lth. durchgeseibten Zucker. Die Äpfel werden geschält, auf dem Reibeisen abgerieben, wie auch die Schalen von 3 Zitronen, und so viel Saft dazu gedrückt, als man braucht; um dieses genug anzufeuchten, werden noch 5 Eierdotter daran gerührt, dann der Teig ausgewallt, ein Blech, von dem man den Rand ablösen kann, damit auslegt, die angerührte Fülle darauf gethan, von dem Teig ein Gitter darauf gemacht, mit verrührten Eiern bestrichen und gebacken.

18. Zwetschgen = Kuchen.

Hiezu nimmt man entweder einen mürben Buttermteig, oder macht einen Hefenteig auf folgende Art: man thut $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl in eine Schüssel und salzt es; dann läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zergehen, aber nicht heiß werden, verkleppert 2 Eier, rührt die Butter dazu, und gießt lau warm gemachte Milch daran, thut 1 bis 2 Löffel voll gute Milch dazu, läßt dieses noch eine Zeitlang stehen, rührt den Teig an, klopft ihn, bis er sich vom Löffel schält, stellt ihn in die Wärme, und läßt ihn gehen. Wenn er gegangen ist, wirft man ihn ein wenig, macht Laiblein daraus, wallt sie klein Fingersdick aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, oder auch auf reines Schreibpapier, und belegt die Mitte derselben mit zerschnittenen frischen Zwetschgen, so daß sie mit der Haut auf den Teig zu liegen kommen; dieses bestreut man mit abgezogenen und zart gewiegten Mandeln, Zucker und Zimmet. Wenn es beliebt, kann man auch ein wenig zer-gangene Butter darauf gießen; sodann läßt man den Kuchen schön rösch werden. Wenn er aus dem Ofen kommt, kann man ihn, vorzüglich wenn die Zwetschgen an sich nicht süß sind, noch einmal mit Zucker bestreuen. Man kann auch die Zwetschgen abschälen, und dieses

geschieht auf die leichteste Art, wenn man sie in eine Schüssel legt, und siedendes Wasser darauf gießt, dann läßt sich die Haut leicht abschälen; wenn dieses geschehen ist, schneidet man sie voneinander, und nimmt die Steine heraus.

XIII. Bierhefen und Schmalz- Bäckwerk.

1. Apfel-Rüchlein.

Man nimmt Äpfel, schält und schneidet sie, entweder zu Schnitzeln oder zu Scheiben; alsdann wird folgender Teig dazu gemacht: man nimmt Mehl nach Belieben, zu 4 großen Eßlöffelvoll, welche mit Wein angemacht werden, wird Butter einer welschen Nuß groß siedend heiß gemacht und an den Teig gegossen. Wenn dieses darein gerührt ist, werden 3 Eierweiß und ein großer Kaffeelöffelvoll Zucker dazu gethan und der Teig mit Wein angemacht. Der Teig darf nicht zu dick und nicht zu dünn seyn, sondern er muß so seyn, daß wenn man die Äpfel in den Teig tunkt, nicht alles davon läuft. Dann macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, legt so viel Äpfel hinein, daß sie nicht zu nahe aneinander kommen, läßt sie schön gelb backen und fährt so fort, bis kein Teig mehr da ist. Wenn man viel backt, so muß man öfters frisches Schmalz dazu thun, sonst wird es zu schwarz und die Äpfel würden nicht mehr gelb werden. Man kann den Teig auch nur mit siedend gemachtem Wein und einem wenig Zucker anrühren. Wenn er so ist, wie der Vorige, so ist er recht. Wer keinen Wein nehmen will, kann den Teig auch nur mit kaltem Weiß-Bier und einigen Eiern anrühren.