

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Hefenbackwerk

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

**Croquets von Reis à la Vanille**

Wasche und blanchiere  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis, koche ihn mit  $\frac{1}{2}$  Liter süßem Rahm oder Milch und 60 Gramm Butter und  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille weich und trocken ein. Rühre 4 Eigelb, 1 Prise Salz und 125 Gramm Zucker daran, decke die Masse mit einem mit Butter bestrichenen Papier zu und lasse sie erkalten. Nun werden fingerlange Würstchen geformt, in zerquirtem Ei und Mutschelmehl paniert, in heißem Schmalz schwimmend gelb gebacken, mit Vanilienzucker bestreut und mit einer Aprikosen-, Vanille- oder Frucht-tunke serviert.

**Hefenbackwerk**

(Siehe Hefenteig)

**Brot**

Zur Bereitung des Brotes nimmt man gewöhnlich, um den Teig in Gärung zu bringen, Sauerteig (Hefe). Die Vorbereitungen zum Brotbacken werden schon den Abend vorher begonnen. Man bringt das Mehl in sauber gereinigtem Backtrog in einen mäßig warmen Raum, macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, gibt etwa 125 Gramm Sauerteig (zu 10 Pfund Mehl), 100 Gramm Salz, nach Geschmack auch Kümmel, und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, das lauwarm sein muß, hinein und verarbeitet damit etwa stark  $\frac{1}{3}$  des Mehles, worauf man das Ganze mit einem erwärmten Tuche zudeckt. Am folgenden Morgen wird der Teig 3 bis 4 Stunden, ehe das Brot gebacken werden soll, mit 1 Liter lauwarmem Wasser recht gleichmäßig verschafft, wobei man den Teig nicht mit den Fingern, sondern mit den Knöcheln der Faust knetet und von einem Ende zum anderen so lange durcharbeitet und wieder zusammenschlägt, bis der Teig recht geschmeidig geworden ist. Nun bestreut man ihn oben mit Mehl, deckt ihn zu, läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde gehen, formt Laibe daraus, die man in Körbe oder Holzschüsseln gibt, noch einmal gehen läßt und 2 Stunden im heißen Ofen backt. Dann werden sie mit Wasser bestrichen und im Ofen getrocknet. Das schmackhafteste Brot erhält man aus Roggenmehl, worunter man auch einen Teil Gerstenmehl nehmen kann.

**Einfacher Butterkuchen (Mürber Kuchen)**

Man nimmt 2 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht mit 46 Gramm, in lauwarmer Milch verrührter Hefe und etwas Salz ein gewöhnliches Vor-teigchen (siehe Hefenteig) und läßt es gehen. Dann gibt man 125 Gramm Butter und 125 Gramm Schweinefett, oder 200 Gramm Butter und 50 Gramm Schweinefett, beides zerlassen, in den Teig und schafft ihn mit der übrigen Milch (im ganzen schwach  $\frac{3}{4}$  Liter) so lange, bis er sich los-schält, worauf man ihn wieder gehen läßt. Auf dem Radelbrett wird ein

Kuchen ausge-  
blech, dann  
gelegt, der  
auf dem Ku-  
man den Ku-  
kommt, mit

Nimm 2  
guter Hefe u  
Rühre unter  
gestohenen 3  
gegangen  
löst. Stelle i  
mit Mehl, ni  
Kranz darau  
gehen, bestre  
schnittenen  
bis 4 Stunde

$\frac{1}{2}$  Pfu  
Gramm Hefe  
angelaßen.  
gibt  $\frac{1}{4}$  Pfund  
10 bis 20 Gr  
es in eine b  
darin schön

Rühre  
30 Gramm,  
rühre nach u  
Stößen und  
Rosinen dar  
mehl und (an  
gehen und b  
mit einer Sch

Rühre 1  
Salz, 12 Eige  
mit 3 bis 4  
selage die 12  
preise eine



Kuchen ausgewellt, der etwas größer ist als das dafür bestimmte Backblech, dann wird er, nachdem es zuvor bestrichen wurde, auf das Blech gelegt, der äußere Rand des Kuchens eingeschlagen und mit dem Messer auf dem Kuchen Streifen gemacht, so daß sie Vierecke bilden. Nun läßt man den Kuchen noch einmal gehen, bestreicht ihn, ehe er in den Ofen kommt, mit einem Ei und streut Salz und Kümmel darauf.

### Feiner Hefenkranz

Nimm 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, mache von 60 Gramm guter Hefe und  $\frac{1}{2}$  Liter lauer Milch einen Vorteig und lasse ihn aufgehen. Rühre unterdessen  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter mit 8 Eiern schaumig, gib 90 Gramm gestoßenen Zucker und etwas Salz dazu, vermenge dies mit dem aufgegangenen Teig und arbeite ihn tüchtig durch, bis er sich von der Schüssel löst. Stelle ihn nun zur Wärme, lasse ihn aufgehen, bestäube das Backbrett mit Mehl, nimm den Teig darauf, arbeite ihn gehörig durch, forme einen Kranz daraus, lege ihn auf ein bestäubtes Blech, lasse noch einmal aufgehen, bestreiche ihn mit zerquirktem Ei, bestreue ihn mit Zucker und geschnittenen Mandeln und backe ihn hellbraun. Dauer der Zubereitung  $3\frac{1}{2}$  bis 4 Stunden.

### Einfacher Gugelhopf

$1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl werden abends spät mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 10 bis 20 Gramm Hefe, die mit einem Teil der Milch verrührt wurde, und 2 Eiern angelassen. Den andern Morgen rührt man 180 Gramm Butter leicht, gibt  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, etwas Zitronengelb und 2 Eier daran, mit nochmals 10 bis 20 Gramm Hefe, schaffst dies mit dem andern Teig zusammen, füllt es in eine bestrichene und mit Weckenmehl bestreute Form, läßt den Teig darin schön gehen und gibt ihn in den Backofen.

### Gugelhopf anderer Art (sehr gut)

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter leicht, gib  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 1 Prise Salz und 30 Gramm, in einer Tasse süßem Rahm oder Milch verrührte Hefe dazu, rühre nach und nach 6—8 Eier und 1 schwaches Pfund Mehl, sowie 60 Gramm Zibeben und 60 Gramm in Wasser einmal aufgekochte und getrocknete Rosinen daran, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Weckenmehl und länglich geschnittenen Mandeln bestreute Form, lasse sie 1 Stunde gehen und backe sie hernach schön gelb. Man kann den Gugelhopf auch mit einer Schokoladenglasur überziehen (siehe Glasuren).

### Kaisergugelhopf

Rühre 1 Pfund Butter recht schaumig, gib 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 12 Eigelb und  $\frac{3}{4}$  Pfund feinstes Mehl dazu, rühre 45 Gramm Hefe mit 3 bis 4 Tassen lauem, süßem Rahm an, rühre es unter die Masse, schlage die 12 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn leicht darunter, bestreiche eine Form gut mit Butter, streue sie mit länglich geschnittenen



Mandeln aus, fülle die Masse zu  $\frac{3}{4}$  voll hinein, lasse sie gut aufgehen und backe sie schön gelbbraun.

### Memminger Brot

Nimm 2 Pfund Mehl in eine Schüssel und mache darin mit  $\frac{1}{2}$  Eiter lauwärmer Milch und 30 Gramm Hefe einen Vorteig. Ist dieser gehörig gegangen, so wird  $\frac{1}{4}$  Pfund leicht gerührte Butter mit 140 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eiern, 2 Löffeln Rosenwasser und der abgeriebenen Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone verrührt, und mit dem übrigen Mehl und dem Vorteig tüchtig verschafft, bis sich der Teig ablöst. Nun läßt man ihn noch einmal gehen, wellt ihn auf dem Backbrett halbfingerdick aus, schneidet oder sticht Stückchen heraus, die man in einer bestrichenen Anisbrotkapsel dicht nebeneinander aufstellt. Diese Stückchen müssen nun noch einmal gehen, werden mit Ei bestrichen, mit Zucker und gewiegten Mandeln bestreut und gebacken.

### Kinderzwieback

Nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl in eine Schüssel, lasse mit 45 Gramm frischer Bierhefe, einem schwachen  $\frac{1}{2}$  Eiter lauer Milch und der Hälfte des Mehls einen Vorteig an und lasse ihn gut aufgehen. Dann gib  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassene Butter und  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu, arbeite den Teig tüchtig durch, lege ihn auf ein mit Mehl besätes Brett und lasse ihn aufgehen, so daß er kleine Risse bekommt. Forme nun davon längliche Stangen, lege sie auf ein mit Mehl besätes Blech, lasse sie wieder aufgehen, bestreiche sie mit einem in Milch verrührten Ei, backe sie schön gelb, schneide sie der Länge nach durch, so daß es eine untere und eine obere Scheibe gibt, lege sie auf Backbleche und röste den Zwieback, stoße ihn und kochte mit Wasser oder Milch Suppen davon.

### Vanillenzwieback

Nimm 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und lasse mit 30 Gramm Hefe und einem Glase lauer Milch einen Vorteig an. Wenn er gegangen ist, so gib 45 Gramm zerlassene Butter, 30 Gramm Zucker und 2 Eier dazu, arbeite den Teig gut durch und lasse ihn aufgehen. Nimm ihn dann auf ein Brett, mache längliche, daumendicke Zwiebacke davon, lege sie auf ein Blech, lasse sie aufgehen und backe sie schön hellgelb. Wenn sie erkaltet sind, schneide sie der Länge nach durch, röste sie schön gelb, schlage 2 Eiweiß zu Schnee, menge  $\frac{1}{4}$  Pfund gesiebten Zucker, mit Vanille vermischt, darunter, bestreiche die Zwiebacke auf einer Seite mit einem Messer ganzdünn damit, lasse sie trocknen und gib sie zum Tee.

### Hefenanisbrot

Nimm in eine Schüssel Bierhefe von der Größe einer großen Walnuß, rühre sie mit  $\frac{1}{8}$  Eiter lauer Milch an, gib  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassene Butter und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre so viel feines Mehl hinein, daß es einen Teig gibt, den man gut wirken kann, gib hernach 1 Ei, die ge-

wiegte Schäl  
ihn gut an  
auf ein mit  
backt sie, lä  
im Ofen.

Man  
aus, läßt  
sie mit zer  
Fogelzucker

Nimm  
warmer M  
rührt hat,  
Fülle aus  
einem Paß  
gut mitein  
übrigen M  
Eiern, 125  
benen Sch  
und wieder  
dick aus, f  
Wurft auf  
Nach noch  
Stunden la

150 G  
mit 1 Egl  
Stengel h  
Salz und

Nimm  
Hefe mit  
und gib  $\frac{1}{8}$   
Zucker, etc  
gut und la  
brett, mach  
Größe eine  
voneinander  
gehen, best  
Mandeln u  
mit 3 zu S  
Zucker gem



wiegte Schale einer halben Zitrone und ein Päckchen Anis dazu und lasse ihn gut aufgehen. Dann macht man mehrere lange Laibchen davon, setzt sie auf ein mit Mehl besätes Blech aneinander, läßt sie noch einmal aufgehen, backt sie, läßt sie erkalten, schneidet sie nachher in Scheiben und röstet sie im Ofen.

### Hefenbrezeln

Man macht einen Teig wie zu einem Hefenkranz, formt Brezeln daraus, läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen Bleche gehen, bestreicht sie mit zerquirktem Ei und bestreut sie mit feingeschnittenen Mandeln und Hagelzucker.

### Haselnußring

Nimm 1 Pfund gesiebtes Mehl in eine Schüssel, mache darin mit lauwarmen Milch und 40 Gramm Hefe, die man zuvor mit lauer Milch verrührt hat, einen Vorteig und lasse ihn gut gehen. Inzwischen bereite eine Fülle aus 160 Gramm geriebenen Haselnüssen,  $\frac{1}{8}$  Liter süßem Rahm, einem Paketchen Vanille und 125 Gramm gestoßenem Zucker, was man gut miteinander verrührt. Ist der Teig gehörig gegangen, wird er mit der übrigen Milch (im ganzen hat man etwa  $\frac{1}{4}$  Liter Milch nötig), 3 bis 4 Eiern, 125 Gramm zerflüssener Butter, 60 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone tüchtig geschlagen, bis er Blasen wirft, und wieder 2 bis 3 Stunden gehen gelassen. Dann welt man ihn fingerdick aus, streicht die Fülle gleichmäßig darauf, rollt den Teig zu einer Wurst auf und legt ihn in eine bestrichene Ring- oder Gugelhupfform. Nach nochmaligem Aufgehen backt man den Ring bei mäßiger Hitze  $\frac{3}{4}$  Stunden lang und glasiert ihn mit einem beliebigen Guß.

### Salztengel

150 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter und 3 Eßlöffel Milch werden mit 1 Eßlöffel Hefe und etwas Salz zu einem Teig vermengt, fingerlange Stengel heraus geformt, etwas gehen gelassen, mit Eigelb bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und gelb gebacken.

### Seelen

Nimm 3 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und rühre 90 Gramm Hefe mit  $\frac{1}{2}$  Liter lauer Milch zu einem Vorteig an, lasse ihn aufgehen und gib  $\frac{3}{4}$  Pfund zerlassener Butter, 4 ganze Eier, 2 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, etwas Salz und einige Löffel Rosenwasser dazu, schlage den Teig gut und lasse ihn gehen. Nimm ihn dann auf das mit Mehl besätes Backbrett, mache davon gleiche, länglichrunde, halbfingerdicke Küchlein in der Größe einer kleinen Hand, lege sie in einer 3 Finger breiten Entfernung voneinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech, lasse sie nochmals gehen, bestreiche sie mit Ei, bestreue sie mit Hagelzucker und gewiegten Mandeln und backe sie im Ofen. — Man kann die Seelen, statt mit Ei, mit 3 zu Schnee geschlagenem Eiweiß, unter die eine reichliche Hand voll Zucker gemengt wurde, bestrichen.



## Gefüllte Seelen

Mache den nämlichen Teig wie oben, welle ihn fingerdick aus, und mache Brötchen daraus, bestreiche sie mit Ei, lege 1 Kaffelöffel Marmelade darauf, decke dies mit einem gleich großen Brötchen zu, drücke es an und lasse die Brötchen in einem Blech schön aufgehen, bestreiche sie mit zerhackten Eiern, streue Zucker und Mandeln darauf und backe sie schön gelb.

## Hefenzöpfe

Nimm 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, gib 60 Gramm Hefe und  $\frac{3}{4}$  Eiter Milch dazu und mache damit einen Vorteig an. Wenn dieser gut aufgegangen ist, so nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund gerührter Butter, 4 Eier, 125 Gramm Zucker und etwas Salz darunter, mache davon einen guten, zähen Teig und lasse ihn aufgehen. Dann nimm ihn auf ein mit Mehl besätes Brett, teile ihn in mehrere Stücke gleich aus, mache von jedem Stück 3 Teile, rolle sie in runde, lange Streifen und schiebe Zöpfe davon. Diese legt man auf ein Blech und läßt sie aufgehen, bestreicht sie dann mit Ei, streut Zucker darauf und backt sie schön gelb. — Man kann auch Rosinen unter den Teig nehmen.

## Ulmer Brot

Nimm 1 Pfund feinstes Mehl und lasse mit 30 Gramm Hefe und lauer Milch einen Vorteig an. Wenn er recht gut aufgegangen ist, gib 30 Gramm zerlassener Butter, 1 Ei, 1 Glas Rosenwasser,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, 2 Kaffeelöffel Fenchel und 1 Prise Salz dazu, arbeite einen festen, zähen Teig daraus und lasse ihn in einer Schüssel aufgehen. Wenn er halb aufgegangen ist, nimm ihn auf das Brett und wirke ihn tüchtig durch, welle 2 Finger dicke Kuchen daraus und mache viereckige Laibchen davon, bestreiche ein besonders dazu gefertigtes Blech mit Butter und setze die Laibchen aufrecht, eins ans andere, hinein, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit Butter, backe sie in mäßiger Hitze, sodas sie eine zarte Rinde bekommen, und bestreiche sie heiß mit Rosenwasser.

## Streusel- oder Gräupchenkuchen

Nimm 3 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre 90 Gramm trockene Hefe mit  $\frac{1}{2}$  Eiter lauer Milch an, mache davon mit dem dritten Teil des Mehls einen Vorteig, lasse ihn gut gehen und rühre unterdessen  $\frac{3}{4}$  Pfund leicht gerührte Butter mit 12 Eigelb schaumig, gib  $\frac{3}{8}$  Pfund Zucker, 30 Gramm gestoßene bittere Mandeln und Salz dazu, verarbeite dies mit dem Mehl zu einem Teig, schlage ihn mit etwas lauer Milch, bis er sich ablöst, welle ihn halbfingerdick auf zwei mit Butter bestrichene und mit Mehl besäte Bleche, mache ringsherum einen Rand und lasse den Teig aufgehen. Nun bereitet man den Streusel, indem man 120 Gramm ganz heiße Butter, 120 Gramm Mehl mit 90 Gramm Zucker vermengt, in kleine Stückchen zerhackt und auf die zuvor mit Eiweiß bestrichenen Kuchen streut, worauf man sie in den Ofen gibt.

Man  
gleiche Weise  
folgendem  
mit 200 Gram  
abgezogene  
backt sie im

Nimm  
und  $\frac{1}{2}$  Eiter  
gib  $\frac{1}{4}$  Pfun  
Sultani  
100 Gram  
Mandeln da  
welle den Te  
mals gut au  
geschnittene  
weiß einen  
länglich gel  
Wenn er an

Nimm  
Tasse süßen  
hinein, wir  
daraus, best

Man n  
Eiter Milch,  
füge und 70  
Pfund Rosin  
etwas Salz,  
Hefe und  $\frac{1}{2}$   
am nächsten  
und den Zute  
er sich ganz  
macht 4 lang  
bleche und lä  
aus dem Of  
bestreut, mit



### Schleifcher Streufelkuchen

Man bereite den gleichen Teig wie den vorhergehenden, welle auf gleiche Weise Kuchen davon aus, die man, nachdem sie gegangen sind, mit folgendem Guß bestreicht. Man rührt 200 Gramm leicht gerührte Butter mit 200 Gramm Zucker und 100 Gramm Mehl schaumig, gibt 200 Gramm abgezogene gewiegte Mandeln darunter, überstreicht die Kuchen damit und backt sie im Ofen hellgelb.

### Te- oder Kaffeekuchen

Nimm 2 Pfund Mehl in eine Schüssel und lasse mit 60 Gramm Hefe und  $\frac{1}{2}$  Eiter lauer Milch einen Vorteig an. Wenn er gut gegangen ist, so gib  $\frac{1}{2}$  Pfund geschmolzene Butter, Salz,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 100 Gramm Sulfaninen und 4 ganze Eier dazu, schaffe den Teig tüchtig durch, menge 100 Gramm gereinigte Rosinen und 30 Gramm bittere, fein gestoßene Mandeln darunter, lasse ihn gut aufgehen, bestreiche ein Blech mit Butter, welle den Teig so groß, als das Blech ist, lege ihn darauf, lasse ihn nochmals gut aufgehen und streue, nachdem der Kuchen mit Ei bestrichen ist, geschnittene Mandeln und Zucker darauf, oder: Schlage von einigen Eiweiß einen steifen Schnee, menge eine Handvoll gesiebten Zucker und länglich geschnittene Mandeln darunter und bestreiche den Kuchen damit. Wenn er angezogen hat, lege Papier darauf und backe ihn schön gelb.

### Kipfel oder Hörnlein

Nimm 1 Kaffeetasse voll zerlassener Butter, ebensoviel Eigelb, eine Tasse süßen Rahm und 1 Stück Hefe, rühre dies gut zusammen, gib Mehl hinein, wirke den Teig mit etwas Salz gut, forme Kipfel oder Hörnlein daraus, bestreiche sie mit Ei, lasse sie gehen und backe sie schön gelb.

### Sächsische Stollen

Man nimmt 6 Pfund feines Mehl,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Eiter Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte, länglich geschnittene, süße und 70 Gramm gewiegte bittere Mandeln,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Sibebe, 1 Pfund Rosinen, die gewiegte Schale einer Zitrone, 180 Gramm Hefe und etwas Salz. Den dritten Teil des Mehles läßt man mit dem dritten Teil Hefe und  $\frac{1}{2}$  Eiter Milch an und läßt diesen Vorteig über Nacht gehen. Am nächsten Morgen nimmt man ihn mit den weiteren 4 Pfund Mehl und den Zutaten in eine große Schüssel, schafft den Teig tüchtig durch, daß er sich ganz abschält, läßt ihn gut aufgehen, nimmt ihn auf ein Brett, macht 4 lange Laibchen daraus, setzt sie auf mit Butter bestrichene Backbleche und läßt sie aufgehen. Dann werden sie gebacken und, sobald sie aus dem Ofen kommen, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Zucker bestreut, mit Rosenwasser besprengt und nochmals mit Zucker bestreut.



## Msch- oder Kapstuchen

Nimm 3 Pfund Mehl in eine Schüssel, rühre 100 Gramm dicke Hefe mit  $\frac{1}{2}$  Eiter lauer Milch glatt, mache damit und von dem dritten Teile des Mehles einen Vorteig, lasse ihn gut aufgehen und gib  $\frac{1}{4}$  Pfund leicht gerührte Butter, 12 Eigelb nebst 190 Gramm gestoßenen, abgezogenen, bitteren Mandeln und etwas Salz dazu. Arbeite dann den Teig mit noch etwas lauer Milch durch, bis er sich von der Schüssel ablöst, bestreiche nun 2 Formen gut mit Butter, fülle die Masse ein, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit zerlassener Butter, streue Zucker darauf und backe den Kuchen 1 Stunde lang im Backofen. Man kann noch Rosinen und Korinthen mit dazu nehmen.

## Schnitzbrot (Hühelbrot)

Nimm 12 Pfund gedörrte Birnenschnitze und ebensoviel dürre Zwetschgen, wasche sie gut und koche jeden Teil besonders weich, steine die Zwetschgen aus und bringe die Schnitze und Zwetschgen in eine große Schüssel, die Brühe koche kurz ein und hebe sie auf. Dann nimm 8 Pfund Mehl in eine große Schüssel und mache von  $\frac{1}{4}$  Pfund guter Hefe mit der Schnitzbrühe und etwas reifem Teig (Hefel), den man beim Bäcker holt, einen Vorteig an und lasse ihn über Nacht stehen. Den nächsten Morgen nimmt man noch einmal 8 Pfund Mehl, 60 Gramm Hefe, die Schnitze und Zwetschgen, 1 Kelch Kirscheit, 60 Gramm Anis, 60 Gramm Fenchel, die Kerne von 4 Pfund Nüssen, 60 Gramm gestoßenen Zimt, 15 Gramm gestoßene Nelken, 1 Pfund Zibeben,  $\frac{1}{2}$  Pfund in Stückchen geschnittene Feigen, die gewiegte Schale von 2 Zitronen und 800 Gramm Zucker dazu, schafft den Teig recht gut untereinander und läßt ihn reif werden, wiegt davon Zweipfundlaibchen ab, macht sie schön rund, läßt sie gut gehen und backt sie bei guter Hitze.

Die Laibchen werden, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Zucker- oder Honigwasser bestrichen.

## Hefenteig zu Obst- oder Zwiebelkuchen

Man nimmt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel und rührt 30 Gramm Hefe mit schwach  $\frac{1}{2}$  Eiter lauwarmer Milch, etwas Salz und der Hälfte des Mehles zu einem Vorteigchen an. Nachdem es schön aufgegangen ist, werden 120 Gramm zerlassene Butter, 2 Eier und nach Belieben auch etwas Zucker dazu gegeben. Dann wird das Ganze zu einem leichten Teig verstafft und noch einmal zum Gehenlassen zur Wärme gestellt. Nun wellt man halbfingerdicke Kuchen aus, legt sie in ein bestrichenes Blech und bestreicht den Rand des Kuchens mit Ei.

Dieser Teig reicht für zwei Kuchen.

Wie be  
feinster Be  
Gebrauch e

Um bi  
es schnell f  
langsam b  
Temperatur

man mit e  
Eierkäse.

Auf ab  
Papier, da

Heißt  
Blätter un

beßen läßt  
nach dem E

spitzes Tra  
stehend, ri

später in  
können. D

Torte vor  
fahrend, r

solte Tort  
Messer le

Pappe —  
starkes P

Unterlage  
noch ein z

und glatte  
grund nat

blatt mit

Gib in

Zucker red

und die ge

schlage 12

se in eine

mäßiger H

geht sie, f