

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

d) Schmalzgebackenes

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

muß einen steifen und doch geschmeidigen Teig geben, der über Nacht an einem kühlen Orte liegen muß. Am anderen Tag backt man die Waffeln in den bekannten sechsteiligen Waffeleisen, die zuerst mit Speckschwarte ausgerieben werden. Man formt aus dem Teig reichlich nußgroße Kugeln, setzt davon auf jede Waffelform eine und schließt das Eisen sehr langsam, damit sich der Teig gleichmäßig verteilen kann. Eigentlich sollen die Waffeln im Ofenloch auf einer ruhigen Holzkohlenglut gebacken werden. Ich rate jedoch der Anfängerin, ein gutes Feuer in den Herd zu machen und das Waffeleisen auf die heiße Herdplatte zu legen. Es ist dies nicht so anstrengend, und man kann leichter einmal das Eisen ein wenig öffnen, um nachzusehen, ob die Waffeln schön hellbraun sind. Wenn man sie aus dem Eisen nehmen will, dann streift man zuerst mit dem Messer allen Teig ab, der etwa am Eisen hängen sollte. Dann schneidet man, genau den vorgezeichneten Linien nach, die Waffeln auseinander und nimmt sie heraus.

d) Schmalzgebäckenes.

1. Fastnachtstüchle. Alle Zutaten müssen vor dem Mengen des Teiges einige Stunden an einen warmen Ort gestellt werden. 25 Gr. Hefe werden mit lauwarmer Milch aufgelöst. Dann macht man von 1 Pfund Mehl, einer ganz kleinen Handvoll Salz, einem Eßlöffel Butter oder Schmalz, den man zergehen, aber nicht heiß werden läßt, 2—4 Eiern und noch etwas lauwarmer Milch und der Hefe einen geschmeidigen Teig, der tüchtig geschlagen werden muß. Dann läßt man ihn recht gut gehen. Hierauf nimmt man ihn mit etwas Mehl auf das Backbrett, rollt ihn gut einen halben Finger dick aus, sticht mit einem Glase Kuchen aus und stellt sie zum Aufgehen an einen warmen Ort. Dann backt man sie in schwimmendem Fett und bestreut sie mit Zucker.

2. Delkrappen. Alle Zutaten müssen vor dem Anmengen des Teiges einige Stunden an einen warmen Ort gestellt werden. 30 Gramm Hefe werden mit etwas lauwarmer Milch aufgelöst. Nun macht man von 1 Pfund Mehl, einer kleinen Handvoll Salz, 2—3 Eßlöffeln Zucker, einem Eßlöffel geschmolzener Butter oder Schmalz, 2—3 Eiern, etwas lauwarmer Milch und der Hefe einen guten Teig, der tüchtig geschlagen werden muß. Zuletzt mischt man eine gute Handvoll gewaschene Rosinen darunter. Dann deckt man ihn zu und läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen. In dieser Zeit erhitzt man 1 Liter gutes Rüböl. Beim Backen taucht man einen Blechlöffel in das Del, sticht damit beliebig große Bällchen ab und gibt sie in das Del. Wenn sie auf beiden Seiten schön braun gebacken sind, holt man sie heraus, läßt das Del abtropfen und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

12. Einmachen.

Beachte folgende Regeln:

Peinlichste Reinlichkeit ist das Haupterfordernis beim Einmachen.

Verwende nur reife, tadellose Früchte und nur den besten Zucker, die besten Gewürze, den besten Essig usw. Gebrauche einen bestimmten Topf und Löffel zu nichts anderem als zum Einmachen.

Spare nicht am Zucker.

Schwefle die reinen Gläser vor dem Gebrauch aus, d. h.: zünde auf einem Teller Schwefelfaden an und stürze das Glas darüber, bis es mit Schwefeldampf gefüllt ist.

Fülle die Gläser ganz langsam mit heißen Sachen, stelle einen reinen Löffel hinein, sonst springen sie.