

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

c) Kleinbackwerk

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

streuen. Er wird bei guter Hitze gebacken. Wenn man keine Sahne hat, stäubt man auf die fertig geschmorten Zwiebeln einen Eßlöffel Mehl, rührt es durch, gibt etwas Milch dazu und läßt es noch kurz aufkochen. Dann hat man nur noch Eier und Salz daranzugeben.

c) Kleinbackwerk.

Bevor man anfängt, den Teig zu mengen, lege man alles zurecht, was man braucht, alle Zutaten, Bleche, Formen usw. Man nehme das Backwerk vom Blech, so lange es noch heiß ist, und zwar nicht mit der Hand, sondern behutsam mit einer flachen Schaufel oder einem breiten Messer. Sollte das Blech kalt geworden sein, und das Backwerk infolgedessen nicht losgehen wollen, dann stelle man das Blech wenige Augenblicke auf den heißen Herd. Das Backwerk leidet dadurch nicht, und es geht dann sehr leicht ab.

1. **Anisbrötchen.** 1 Pfund Zucker, 6 Eier und 1 bis 2 Kaffeelöffel ausgelesener Anis werden eine Stunde gerührt. Dann schafft man 1 Pfund Mehl recht gut darunter. Mit einem Kaffeelöffel setzt man nun kleine Häufchen auf gut gefettete, mit Anis bestreute Bleche, läßt sie über Nacht in einem kühlen Raum stehen und backt sie am andern Tag bei mäßiger Hitze. Sie sollen aber oben weiß bleiben.

2. **Belgrader Brot.** $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 4 Eiern gut verrührt und $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte, geriebene oder gewiegte Mandeln, ein Kaffeelöffel Zimt, 30 Gr. fein geschnittenes Zitronat, 30 Gramm fein geschnittene Orangenschale und reichlich $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl nach und nach darunter verarbeitet. Nun wird der Teig gut $\frac{1}{2}$ Ztm. dick ausgerollt, in gleichmäßige Vierecke geschnitten, auf ein gut gefettetes Blech gelegt und bei guter Hitze gebacken. Belgrader Brot sollte mit einer Glasur überzogen werden.

3. Buttergebäckenes. Der Teig muß in einem kühlen Raume gemacht werden. 1 Pfund Mehl und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mischt man auf dem Backbrett. Dann zerpfückt man $\frac{3}{4}$ Pfund weiche Butter und knetet unter Hinzugabe von 4—6 Eiern und einem Kaffeelöffel voll Backpulver einen schönen, linden Teig. Diesen rollt man nicht allzu dünn aus. Er wird dann mit Förmchen ausgestochen, über Nacht an einen kühlen Ort gestellt und am andern Tage gebacken. Die Plätzchen sollen aber nicht braun, sondern höchstens hellgelb, am besten weiß bleiben.

4. Dorfmatronen. 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 6 Eigelb, 2—3 Kaffeelöffel voll Zimt und ein Kaffeelöffel voll Backpulver werden tüchtig miteinander vermischt. Sollte der Teig noch etwas gar zu trocken sein, dann setze man 4—6 Eßlöffel Milch zu. Dann sticht man mit dem Kaffeelöffel kleine Häuflein ab und läßt sie auf einem gut gefetteten Blech 2 Stunden an einem kühlen Orte ruhen. Dann backt man sie bei Mittelhitze.

5. Glasur, schöne, weiße. 2 Eiweiß werden mit 150 Gramm gesiebttem Staubzucker vermischt und eine halbe Stunde tüchtig gerührt. Dann streicht man mit einem Pinsel die Glasur auf das Backwerk, so lange dieses noch warm ist. Es trocknet dann von selbst, wenn es in einem gut erwärmten Raum steht. Man kann das Backwerk auch erst einen Tag nach dem Backen bestreichen, doch stelle man es dann einige Minuten in den offenen, warmen, nicht heißen Backofen.

6. Lebkuchen. Man übergieße 300 Gramm Mandeln mit kochendem Wasser, ziehe ihnen die Haut ab und schneide oder wiege sie nicht allzu fein. Nun gibt man sie in einer reinen, eisernen Kasserolle (nicht Emaille, die springt ab) mit einem Eßlöffel gestoßenem Zucker aufs Feuer und rührt beständig darin, bis die Mandeln schön hellgelb sind. Diese stellt man nun beiseite und bringt in einem anderen Topf $\frac{3}{4}$ Pfund Honig aufs

Feuer, bis er tüchtig aufsteigt. Dann gießt man ihn in eine Schüssel und rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter darunter. Nun gibt man nach und nach hinzu: 15 Gramm gestoßenen Zimt, 30 Gramm ganz fein geschnittenes Zitronat, 30 Gramm fein geschnittenes Orangeat, die gerösteten Mandeln, den Saft einer Zitrone und 1 Pfund Mehl. Das alles wird tüchtig verschafft. Der Teig muß über Nacht, mit einem Tuche bedeckt, in einem warmen Zimmer stehen. Am anderen Tage bestäubt man ihn mit einem Kaffeelöffel voll Backpulver, rollt ihn ziemlich dick aus, was ebenfalls in einem warmen Raume geschehen muß, und schneidet beliebig große viereckige Lebkuchen, die man auf ein gut gefettetes Blech legt und bei guter Hitze backen läßt. Sie werden dann weiß glasiert.

7. Makronen. $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln oder Haselnüsse wird gemahlen. Dem, der keine Mandelmühle besitzt, rate ich, die Kerne so fein wie möglich mit dem Wiegemesser zu wiegen. Man kann die Mandeln auch vorher schälen. Dazu übergießt man sie mit kochendem Wasser, zieht ihnen die Haut ab und trocknet sie gut. Dann schlägt man 3 Eiweiß zu einem steifen Schnee und rührt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht fleißig. Nun werden die Mandeln oder Haselnüsse gut darunter geschafft und kleine, flache Bällchen geformt, die man auf ein gut gefettetes Blech setzt und bei sehr schwacher Hitze hellbraun backt.

8. Pfeffernüsse. Zwei ganze Eier rühre man mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht fleißig. Dann mische man einen Kaffeelöffel voll Zimt, nicht ganz soviel gestoßene Nelken, eine kleine Messerspitze Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl darunter. Das alles wird gut verschafft. Dann formt man kleine Kügelchen, setzt sie auf ein bestrichenes Blech, läßt sie über Nacht stehen und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

9. Rahmgebäckenes. 1 Pfund Mehl wird auf dem Backbrett mit 1 Pfund Zucker vermischt, 3—4 Eier, eine Tasse Rahm, 4—8 Gramm Anis und $\frac{1}{4}$ Pfund weiche, zerpfückte Butter darunter geknetet. Der Teig wird nicht allzu dünn ausgerollt, wobei Brett und Rollholz gut mit Mehl bestäubt werden müssen. Dann sticht man beliebige Formen aus und backt sie bei guter Hitze.

10. Springerle. Man mache sich, bevor man anfängt, einen kleinen Mehlsack zurecht. Dazu nimmt man ein Stückchen reinen, sehr dünnen Stoff, am besten Mull, füllt Mehl hinein, faßt die 4 Ecken zusammen und bindet das Säckchen zu. Dann rühre man 4 ganze Eier mit 1 Pfund gestoßenem Zucker eine ganze Stunde lang recht schaumig und schaffe 1 Pfund Mehl mit einer Messerspiße Hirschhornsalz gut darunter. Hierauf wird der Teig auf dem Brett solange gewirkt, bis er zart ist, und dann ausgerollt. Nun bestäubt man mit dem Mehlsäckchen die Springerlesform, drückt den Teig darauf aus, schneidet die einzelnen Bilder aus und legt sie auf ein mit Anis bestreutes Blech. Sie müssen dann eine Nacht ruhig stehen und werden am anderen Tag bei schwacher Hitze gebacken.

11. Zimtsterne. 4 Eiweiß werden $\frac{1}{2}$ Stunde mit 300 Gramm feinem, gestoßenem Zucker gerührt. $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte, gemahlene Mandeln und ein Kaffeelöffel Zimt werden gut darunter gemischt. Nun läßt man die Masse einige Zeit stehen und rollt sie aus. Dann sticht man sie mit der Sternform aus. Die Zimtsterne werden auf ein gut gefettetes Blech gelegt und bei sehr schwacher Hitze gebacken.

12. Zimtwauffeln. Man rührt 1 Pfund gestoßenen Zucker mit 4—5 Eiern glatt, mischt, je nachdem man den Zimtgeschmack liebt, 3 bis 8 Gramm Zimt darunter und knetet schwach $\frac{1}{2}$ Pfund weiche, in Stückchen zerrissene Butter und ungefähr $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl hinein. Es

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.