

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kräftig, schmackhaft, billig**

**Haarbeck, Lina**

**Berlin, 1914**

b) Kuchen

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

einanderliegend, zuerst erkalten. Das Brotbacken lernt man am besten, wenn man einige Male dabei hilft.

### b) Kuchen.

Bevor man anfängt, den Teig zu mengen, fette man das Kuchenblech gut ein, damit man nachher nicht den Teig stehen lassen muß, wenn er fertig ist. Dadurch mißlingt oft das ganze Backwerk. Man vergesse auch bei süßen Sachen niemals das Salz. Ist jedoch die Butter schon gesalzen, dann lasse man es weg.

**1. Apfelmuchen.** Die Äpfel werden dünn geschält, vom Kernhaus befreit, in Schnitze geschnitten, in welche man beliebige Einschnitte macht, mit Zucker bestreut und einige Zeit hingestellt. Dann mache man einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist, belege damit ein gut gefettetes Kuchenblech, streue Weidemehl und Zucker darüber, lege die Apfelschnitze darauf, bestreue sie mit Butterflocken und backe den Kuchen schön hellbraun.

**2. Backobstmuchen.** Man mache für diese Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Beliebiger Backobst, je nachdem man es dünn oder dick auftragen will, wird am Abend vorher mit warmem Wasser tüchtig gewaschen und, mit kaltem Wasser bedeckt, über Nacht hingestellt. Am andern Morgen setzt man es mit dem Weichwasser und etwas Zucker aufs Feuer und kocht es vollständig weich. Bei Steinobst entferne man die Steine. Dann treibe man das Obst durch ein ziemlich grobes Sieb, zuckere nach, wenn es nötig sein sollte, lasse es abkühlen, bestreiche damit den Kuchen beliebig dick und backe ihn bei ziemlich starker Hitze.

**3. Bliztmuchen.** 6 Eier und  $\frac{1}{2}$  Pfund feiner Zucker werden mit einem Päckchen Vanillinzucker oder mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone  $\frac{1}{2}$  Stunde lang

fleißig gerührt. Dann mischt man  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl, das man siebt, damit es keine Knöllchen hat, darunter, verarbeitet den Teig, bis er schön glatt ist, und füllt ihn in ein mit Butter bestrichenes, hochrandiges Kuchenblech. Der Kuchen wird bei mittlerer Hitze schön gelb gebacken. Man kann auch einen Kaffeelöffel voll Backpulver unter den Teig geben.

4. **Flammkuchen** wird von Brotteig gemacht, der etwa fingerdick oder beliebig dicker ausgerollt und auf ein gefettetes Blech gelegt wird. Die ganze Oberfläche wird mit einer Gabel durchstochen, die Glut im Ofen wird dann zurückgeschoben und der Kuchen schnell gebacken. Er schmeckt gut zu Kaffee. Er kann auch, wenn er gar ist, mit einigen mit etwas Salz und Milch zerquirkten Eiern übergossen werden, die man dann nur noch kurz im Ofen antrocknen läßt.

5. **Hefenzkranz.** In 1 Pfund Mehl wird mit 20 Gramm Hefe, die man mit lauwarmer Milch aufgelöst hat, ein Vorteig gemacht, den man an einen warmen Ort zum Aufgehen hinstellt. (Siehe Seite 67.) Am andern Tag mischt man 50 bis 100 Gramm zerlassene lauwarmer, nicht heiße Butter, 4—5 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, 2 Eier, etwas Milch und einen Kaffeelöffel voll Salz darunter. Nun wird der Teig tüchtig geschlagen, bis er Blasen wirft. Dann nehme man ihn auf ein Brett und gebe, wenn nötig, noch etwas Mehl dazu, damit er sich kneten läßt. Man teilt ihn dann in drei gleiche Teile, rollt diese mit der Handfläche so lange hin und her, bis man drei lange Würste hat, die ungefähr so dick sind wie ein Besenstiel. Daraus wird dann ein Zopf geflochten, den man rund, wie einen Kranz auf ein mit Fett bestrichenes Blech legt und zum zweitenmal aufgehen läßt. Nun wird er mit Eigelb bestrichen und bei guter Hitze gebacken. Man kann auch eine Handvoll Rosinen und Korinthen, die man in warmem Wasser gut gereinigt hat, in den Teig geben. Um den Zopf zu flechten, fange

man in der Mitte der Teigrollen an und flechte nach beiden Enden hin.

**6. Käsekuchen.** Man mache für diesen Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Belegt man den Teig mit Käse, dann nimmt man für einen mittelgroßen Kuchen  $\frac{1}{2}$  Pfund weißen Käse, verrührt ihn gut mit etwas gestoßenem Zucker, einem Eßlöffel Mehl, einigen Korinthen, einer Prise Salz und beliebig vielen Eiern, so daß man einen gebundenen Brei erhält. Dieser wird auf den Kuchen gegossen, der natürlich einen Rand haben muß. Ist Sparsamkeit geboten, dann kann man von derselben Käsemenge auch zwei mittelgroße Kuchen belegen.

**7. Kirschkuchen.** Man mache für diesen Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Belegt man den Teig mit Kirschen, dann wird er zuerst mit geriebenem Weißbrot bestreut, weil die Kirschen, die man aussteinen muß, zu viel Saft haben. Am besten wärmt man die Kirschen, bevor man den Kuchen damit belegt, ein wenig an und zuckert sie nach Geschmack.

**8. Napfkuchen oder Gugelhopf.** Man streiche eine Napfkuchenform gut mit Fett aus. Alle Zutaten müssen erwärmt werden! 25 Gr. frische Hefe löse man langsam mit etwas lauwärmer Milch auf und wasche  $\frac{1}{4}$  Pfd. Rosinen mehrere Male in warmem Wasser. Die Rosinen werden dann auf ein reines Tuch gelegt und so getrocknet, daß man die Hälfte des Tuches darüber schlägt und ganz gelinde drückt. Dann bestäubt man sie mit etwas Mehl, das verhindert, daß sie im Teig niedersinken.  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, man kann auch halb Butter, halb Schmalz nehmen, läßt man in einem Töpfchen auf der warmen Herdplatte langsam zergehen. Nun nimmt man 1 Pfund angewärmtes Mehl in eine gewärmte Schüssel, macht in die Mitte des Mehles eine kleine Ver-

tiefung und gießt die aufgelöste Hefe da hinein. Man verrührt etwas von dem Mehl damit, bis man einen Brei hat. Man deckt dann die Schüssel mit einem erwärmten Tuche zu und stellt sie an einen warmen, zugfreien Ort. Wenn dieses Vorteigchen stark aufgegangen ist, wird es mit dem übrigen Mehl, stark  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarmen Milch, mit 2 Eiern, nicht ganz  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, einer guten Prise Salz und dem zerlassenen, aber nicht heißen Fett tüchtig verarbeitet und geschlagen, bis der Teig Blasen wirft und sich von selbst vom Kochlöffel löschält. Jetzt füllt man den Teig in die Form, die jedoch nur halb voll sein darf, deckt sie wieder mit einem Tuche zu und läßt den Teig noch einmal 1—2 Stunden gut gehen. Er wird dann bei guter Hitze eine Stunde gebacken. Man kann diesen Napfstuchen nach Belieben noch vereinfachen, d. h. nur ein Ei, weniger Zucker oder weniger Fett nehmen, doch setze man dann etwas mehr Milch zu.

**9. Obsttuchen, einfacher.** Für 2 mittelgroße Kuchen rechnet man 1 Pfund Mehl, das erwärmt sein muß, eine gute Prise Salz, ein Ei, 30—100 Gramm zerlassene Butter, oder halb Buter, halb Schmalz, 1—3 Eßlöffel Zucker und 25 Gramm Hefe, die man mit etwas lauwarmen Milch auflöst. Dies alles verschafft man mit etwas lauwarmen Milch zu einem lockeren, glatten Teig, den man an einem warmen Orte aufgehen läßt. Ist dies geschehen, dann rollt man ihn aus. Man bestreue das Brett aber zuerst mit etwas Mehl und reibe auch das Rollholz damit gut ein. Man bringt den Kuchen dann auf ein mit Fett gut ausgestrichenes Blech, durchsticht ihn an der Oberfläche mit einer Gabel, belegt ihn mit nicht ganz kaltem Obst, läßt ihn noch einmal gehen und backt ihn nicht zu langsam im heißen Ofen gar. Statt der Hefe kann man auch ein Päckchen Backpulver nehmen. Doch werden dann alle Zutaten kalt genommen, und auch das Obst, mit welchem der Kuchen belegt wird,

muß kalt sein. Der Kuchen wird dann, ohne daß man ihn gehen läßt, gleich gebacken.

**10. Obstkuchen mit Butterboden.** 1 Pfund schönes Mehl und 2—3 Eßlöffel Zucker häuft man auf dem Nudelbrett an und reibt mit den Händen  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder mehr darunter. Dann gibt man bis zu einer Tasse Rahm, ein Eigelb und 2 Prisen Salz dazu und verarbeitet den Teig leicht. Wenn er noch nicht schön weich und geschmeidig sein sollte, dann gebe man noch ein wenig Milch dazu. Dann stellt man ihn eine Stunde an einen kühlen Ort. Hierauf wird der Teig ausgerollt und auf gut gefettete Bleche gelegt. Hat man wenig Butter und keinen Rahm, dann nehme man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 2—3 Eier und einige Eßlöffel voll Milch.

**11. Pflaumenkuchen.** Man mache für diesen Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Belegt man den Teig mit Pflaumen, dann wäscht man diese in warmem Wasser, steint sie aus, legt sie, die Innenseite nach oben, dicht nebeneinander auf den Kuchen, bestreut sie mit Zucker und backt den Kuchen bei Mittelhitze.

**12. Rhabarberkuchen.** Man mache für diesen Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Belegt man den Teig mit Rhabarber, dann werden die Stengel desselben geschält, das heißt, man zieht mit einem Messer die Haut so dünn wie möglich ab. Die Rhabarberstengel werden in zentimeterlange Stückchen geschnitten, angewärmt und tüchtig eingezuckert. Er braucht sehr viel Zucker. Dann wird der Kuchen damit belegt, mit Butterflocken überstreut und bei Mittelhitze gebacken.

**13. Streuselkuchen** wird zubereitet wie Zuckerkuchen, nur bestreut man ihn nicht mit Zucker und Zimt, sondern mit folgender Masse: 3—4 Eßlöffel Mehl und 3—4 Eßlöffel voll Zucker werden untereinander gemengt und mit

3—4 Eßlöffel zerlassener Butter übergossen. Es wird nun alles gut durcheinander gerührt und ganz leicht mit den Händen zerkrümelt. Dies wird dann auf den Kuchen gestreut; man verfähre wie bei Zuckerkuchen.

**14. Zuckerkuchen.** Ein Kuchenblech wird mit Fett ausgestrichen. In 1 Pfund erwärmtem Mehl macht man eine Grube, gießt 25 Gramm mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe hinein und verrührt so viel Mehl damit, bis man einen Brei hat, den man nun zudeckt und an einem warmen Ort recht gut gehen läßt. Danach verarbeitet man Teigchen und Mehl mit 50—100 Gramm zerlassener, nicht heißer Butter, man kann auch halb Butter, halb Schmalz nehmen, einer kleinen Handvoll Salz, 2—3 Eßlöffeln Zucker, 1—2 Eiern und mit lauwarmer Milch. Man schlägt den Teig tüchtig. Nun legt man ihn auf das Blech, verteilt ihn gleichmäßig und läßt ihn noch einmal gut aufgehen. Jetzt wird er mit Zucker und Zimt bestreut und bei guter Hitze gebacken. Bevor man ihn in den Ofen schiebt, durchsteche man ihn auf der ganzen Oberfläche mit einer Gabel.

**15. Zwetschenkuchen** wird zubereitet wie Pflaumenkuchen.

**16. Zwiebel- oder Speckkuchen.** Hierzu nimmt man am besten Brotteig, der an der Oberfläche mit einer Gabel durchstochen werden muß. Man kann auch einen Hefeboden machen, wie er unter Nr. 9 angegeben ist. Man rollt den Teig fingerdick aus, legt ihn auf ein gut gefettetes Blech und durchsticht die ganze Oberfläche mit einer Gabel. Einen kleinen Suppenteller voll Zwiebeln dünstet man in 3—5 Eßlöffel voll gewürfeltem Speck weich. Die Mischung darf nicht gelb werden. Wenn sie verkühlt ist, rührt man 2 Eier, eine Prise Salz und 2 Eßlöffel sauren Rahm daran, mischt alles gut durcheinander und verteilt es gleichmäßig auf dem Kuchen. Man legt einige Butter- oder Fettsfloeken darauf, und wer es liebt, kann etwas Rümmler darüber

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.