

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

XIV. Glasuren

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)



XIV. Glasuren.

Alles Backwerk (Hefenbackwerk ausgenommen), das man glasieren will, muß nach dem Backen erkaltet sein, ehe man die Glasur darauf streicht und darf dann im Backofen nur getrocknet werden, weshalb dieser während des Trocknens offen gelassen werden muß. Der feingestößene Zucker (Staubzucker) muß so lange mit der Flüssigkeit gerührt werden, bis die Glasur einen Glanz bekommt. Nachher wird sie mit einem Messer oder Pinsel aufgetragen.

572. Glasur für Hefenbackwerk.

50 Gramm Staubzucker wird mit 2 Löffel Wasser glatt gerührt, klar gekocht, abgekühlt, 1 Löffel Arrak oder Kirschwasser dazugegeben, das heiße Gebäck damit bestrichen und in abgekühltem Ofen getrocknet.

573. Punschglasur.

125 Gramm Staubzucker wird mit dem steifen Schnee von 1 Eiweiß und 1 Löffel Arrak in einer Porzellanschüssel mit einem weißen Holzlöffel so lange gerührt, bis die Masse dick vom Löffel fließt. Sollte sich nach $\frac{1}{4}$ Stunde nicht dick genug sein, so wird noch mehr Zucker dazu genommen.

574. Zitronenglasur.

125 Gramm Staubzucker wird mit dem Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone und dem Schnee von 1 Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt.

575. Chokoladeglasur.

100 Gramm geriebene Chokolade wird in der Wärme etwas erweicht, 80 Gramm Staubzucker und 2–3 Eiweiß dazu gegeben und so lange gerührt, bis die Masse dickflüssig ist.

576. Gefochte Chokoladeglasur.

500 Gramm Zucker, 1 Trinkglas ($\frac{1}{8}$ Liter) Wasser und 125 Gramm Kakao wird gefocht, bis es stark Fäden zieht. Dann gibt man noch etwas Staubzucker dazu und streicht die Glasur auf, so lange sie noch warm ist.

577. Früchteglasur.

Will man von Erdbeeren, Ananas, Himbeeren oder Johannisbeeren Glasuren bereiten, so wird der eingefochte Früchte-saft mit Staubzucker zu einem dickflüssigen Brei gerührt.

578. Gelbe Glasur.

125 Gramm Staubzucker, der Schnee von 1 Eiweiß und etwas Safran in einem Löffel Wasser oder Rum aufgelöst, werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt.

579. Grüne Glasur.

125 Gramm Staubzucker, der Schnee von 1 Eiweiß werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 1 handvoll Spinat fein gewiegt, durch ein Tuch gepreßt und von dem Saft unter die Glasur gemischt.

580. Rote Glasur.

Rote Rüben werden auf einem Reibeisen gerieben, durch ein Tuch gedrückt und von dem Saft so viel als nötig zur Glasur genommen. Es kann auch Cochenille-tinktur dazu verwendet werden.

