

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

XIII. Kleinbackwerk

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



XIII. Kleinbackwerk.

532. Springerle.

500 Gramm Zucker, 5—6 Eier, 8 Gramm Hirschhornsalz werden 1 Stunde gerührt, 625 Gramm gut durchwärmtes Mehl hineingeschafft, auf dem Nudelbrett leicht ausgewirkt, 2 messerrückendick ausgewellt, mit Mehl bestaubtem Modell ausgedrückt, über Nacht auf Anis gut getrocknet, auf ein bestrichenes Blech gesetzt und in abgefühltem Ofen gebacken.

533. Spartonfett.

125 Gramm Butter wird gerührt, 250 Gramm Zucker, 2 Eier und für 10 ℔ (15—20 Gramm) Hirschhornsalz dazugegeben, nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, mit 750 Gramm Mehl und $\frac{1}{2}$ Tasse Milch zu einem Teig zusammengearbeitet, messerrückendick ausgewellt, in Formen ausgestochen, über Nacht liegen gelassen, mit Eigelb bestrichen und gebacken

oder :

500 Gramm Zucker mit 190 Gramm Milch $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, für 10 ℔ Hirschhornsalz und 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl dazugeben, auswellen, austechen, trocknen, bestreichen und backen.

534. Rahmfonfett.

250 Gramm Butter wird abgerührt, 250 Gramm Zucker, 4 Eigelb und für 10 ℔ (15—20 Gramm) Hirsch-

hornsalz dazugetan und wenn dies $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt ist, 750 Gramm Mehl und 4 Löffel saurer Rahm dazu geschafft, der Teig dünn ausgewellt, in Formen ausgestochen, mit Eigelb oder Eiweiß bestrichen, mit Grobzucker bestreut und in mäßig warmem Ofen gebacken.

535. Anisplätzchen.

500 Gramm Zucker, 9 Eier und 2 Löffel Anis werden eine Stunde gerührt, 625 Gramm gesiebtes Mehl darunter gemengt, mit einem Kaffeelöffel kleine, runde Häufchen auf ein bestrichenes, bestaubtes Blech gesetzt, über Nacht gut getrocknet und in schwacher Hitze gebacken.

536. Anisbrot.

6 Eier werden mit 350 Gramm Zucker und 1 Kaffeelöffel Anis $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 400 Gramm gesiebtes Mehl und 1 Päckchen Backpulver dazugegeben, die Masse auf ein längliches Blech gestrichen und $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gebacken. Den andern Tag schneidet man den Kuchen in Schnitten und bäht diese wie Zwieback. Die Masse kann auch in kleinen Formchen gebacken werden.

537. Teebrötchen.

125 Gramm Butter wird schaumig gerührt, mit 250 Gramm Zucker, 4 Eier und für 10 \mathcal{L} Hirschhornsalz weiter gerührt, 500 Gramm Mehl dazu geschafft, der Teig messerrückendick ausgewellt, in Formen ausgestochen, mit Eigelb oder Eiweiß bestrichen und gebacken.

538. Mandelbrötchen.

250 Gramm geschälte, fein gewiegte Mandeln, 250 Gramm Zucker, 3 Eiweiß und etwas Zitronensaft werden gut abgerührt, die Masse auf Schnitten von Einback gestrichen und gelb gebacken. Man gibt Vanillecreme dazu.

539. Kleibrötchen.

375 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker und 3 Eigelb werden zu einem Teig zusammengearbeitet, dieser 2 messerrückendick ausgewellt, mit einem kleinen Glase ausgestochen, die Plätzchen auf ein bestrichenes Blech gesetzt und mit Eigelb bepinselt. Damit mischt man 125 Gramm geschälte, gewiegte Mandeln, 125 Gramm Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimt und etwas feingewiegte Zitronenschale untereinander, rührt den steifen Schnee von $1\frac{1}{2}$ Eiweiß gut damit ab, setzt davon eine dünne Schicht auf die ausgestochenen Plätzchen und backt sie bei mittlerer Hitze. Man kann auch 60 Gramm geschälte, gewiegte Mandeln, 60 Gramm Grobzucker und 1 Kaffeelöffel Zimt vermischen und die mit Eigelb bestrichenen Plätzchen damit bestreuen.

540. Pomeranzenbrot.

500 Gramm Zucker, 6 Eier und 2 Messerspitzen Hirschhornsalz werden 1 Stunde gerührt, 500 Gramm Mehl und 30 Gramm feingeschnittene Pomeranzenchale gut damit vermengt, runde Häuschen auf ein bestrichenes Blech gesetzt und gebacken. Statt Pomeranzenchale kann man auch Anis nehmen.

541. Belgraderbrod.

500 Gramm Zucker, 5 Eier und 2 Messerspitzen Hirschhornsalz werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 500 Gramm geschälte, gut getrocknete und fein, länglich geschnittene Mandeln, 60 Gramm feingeschnittener Zitronat, 60 Gramm Orangeat, 16 Gramm Zimt, 1 Messerspitze Nelken und 500 Gramm Mehl darunter gemengt, der Teig ausgewellt, in verschobene Vierecke geschnitten, in mäßiger Hitze gebacken und mit gekochter Zuckerglasur bestrichen.

542. Kardemonenbrötchen.

500 Gramm Zucker, 6 Eier, 1 Messerspitze Pottasche oder 8 Gramm Hirschhornsalz, 1 Messerspitze Kardemonen

werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und 625 Gramm Mehl dazu geschafft. Der Teig wird nun in eine Backspitze, in welcher vorn ein Stern eingeschraubt ist, gefüllt, auf ein bestrichenes Blech kleine Kränzchen gedrückt, über Nacht stehen gelassen und gebacken.

543. Vanillebrötchen.

250 Gramm Butter wird gerührt, 250 Gramm Vanillezucker, 5—6 Eiweiß oder 3 ganze Eier dazugegeben und wenn dies zusammen nochmals gut abgerührt ist, 250 Gramm geschälte, feingewiegte Mandeln und 500 Gramm Mehl dazu gewirkt, der Teig gut gearbeitet, ausgewellt, in beliebige Stücke geschnitten oder geformt, mit Eigelb bestrichen, mit Zucker bestreut und gebacken.

544. Vanillestangen.

125 Gramm Butter werden gerührt, mit 125 Gramm Vanillezucker und 3 Eier weiter gerührt, nach $\frac{1}{2}$ Stunde 185 Gramm Mehl darunter gemengt, in Formen gefüllt und gebacken.

545. Rahmpapilloten.

375 Gramm Zucker werden in einer Messingpfanne braun geröstet, ein starkes Trinkglas süßer Rahm dazugegeben, die Masse auf ein warmes Blech gegossen, mit dem Bratenschäufelchen auseinander gestrichen und sofort mit dem Wiegelmesser in viereckige Stückchen geschnitten.

546. Kümmelstangen (zu Tee).

250 Gramm Mehl, 125 Gramm zerpfückte Butter, 2 Eigelb, etwas Wasser, 1 Messerspitze Salz und 1 Messerspitze Natron werden zu einem Teig zusammengearbeitet und derselbe an einem kühlen Ort $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen gelassen. Dann wird er messerrückendick ausgewellt, in lange, schmale Streifen geschnitten, diese mit Eigelb bestrichen, am Rande jedoch nicht, mit Kümmel und feinem Salz

bestreut und gelblich gebacken. Man kann den Teig auch in halbhandbreite Streifen schneiden, diese zur Hälfte mit nachfolgender Fülle bestreichen, zusammenrollen und in heißem, schwimmendem Fett langsam schön gelb backen. Man kocht von $\frac{3}{8}$ Liter (3 Trinkglas) Milch und 100 Gramm Gries einen Brei, wenn er abgekühlt ist, werden 3—4 Eier, Weinbeeren, Zucker und etwas Salz darangerührt und dann verwendet

oder:

Von 250 Gramm Mehl, 50 Gramm Butter, 3—4 Löffel saurem Rahm, 30 Gramm in 2 Löffel Milch aufgelöster Hefe, etwas Salz und Kümmel macht man einen festen Teig, wie einen Rodelteig, läßt ihn gehen, wellt ihn kleinfingerdick aus, schneidet ihn in lange, schmale Streifen, legt diese auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit Salz und Kümmel, läßt sie nochmals gehen und backt sie schön gelb.

547. Mandelbrezel.

185 Gramm Mehl, 155 Gramm Zucker, 125 Gramm Mandeln, 95 Gramm zerlassene Butter und 2—3 Eier werden zu einem Teig zusammengeschaftt und an einem kühlen Orte mehrere Stunden ruhen gelassen. Dann werden Brezel daraus geformt, diese mit Eiweiß bestrichen, mit Grobzucker bestreut und schön gelb gebacken.

548. Linzer Brezel.

Man zerhackt mit einem Messer 250 Gramm Mehl mit 185 Gramm Butter recht fein, gibt 250 Gramm feingewiegte Mandeln, 185 Gramm Zucker, ein Kaffeelöffel Zimt, eine Messerspitze Nelken, etwas feingewiegte Zitronenschale und eine Messerspitze Hirschhornsalz dazu, schafft dies mit einem Ei und einem Eigelb zu einem Teig zusammen, den man nicht viel arbeiten soll, läßt ihn einige Stunden im Keller ruhen, formt Brezel daraus, bestreicht sie mit Eigelb, streut Grobzucker darauf und backt sie schön gelb.

549. Chokoladebufferle.

Man rührt mit dem Schnee von 2 nicht zu großen Eiweiß 2 Täfelchen geriebener Chokolade (100 Gramm) immer nach einer Richtung, bis die Masse schön braun ist, setzt mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie in einem Ofen, der nur so heiß ist, daß man es mit der Hand eine zeitlang aushalten kann. Man läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen.

550. Weiße Bufferle.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 250 Gramm Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, etwas Zitronensaft dazugegeben, kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und wie oben gebacken.

551. Buttergebakenes.

125 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 180 Gramm Zucker, 1 Ei, 2 Eigelb und eine Messerspitze Hirschhornsalz dazu gegeben, noch $\frac{1}{2}$ Stunde weiter gerührt, 250 Gramm Mehl und feingeschnittener Zitronat darunter geschafft, aus dem Teig Ringlein geformt, einige Stunden ruhen gelassen, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

552. Chokoladesterne.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 500 Gramm Zucker und 65 Gramm Chokolade darunter gerührt, auf das Backbrett genommen, auf Zucker messerrückendick ausgewellt, ausgestochen und in schwacher Hitze gebacken. Wenn die Masse zu weich sein sollte, so tut man noch etwas Zucker dazu. Die Bleche dürfen nur bestrichen und nicht bestreut sein. Die Sterne werden nach dem Erkalten glasiert.

553. Zimtsterne.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit 250 Gramm Zucker und 15 Gramm Zimt $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 250 Gramm

ungeschälte, feinverwiegte Mandeln, der Saft und die feinverwiegte Schale einer Zitrone daruntergemengt, der Teig einige Zeit ruhen gelassen, dann ausgewellt, Sterne ausgestochen, in schwacher Hitze gebacken und, wenn sie erkaltet sind, glasiert.

554. Englische Biskuit.

40 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, etwas Vanillezucker, 1 Ei, 1 Trinkglas ($\frac{1}{8}$ Liter) saurer Rahm und 5 Gramm Hirschhornsalz werden gut verrührt, nach und nach 500 Gramm Mehl darunter gearbeitet, der Teig $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick ausgewellt, mit einem Glaße oder einem Förmchen runde Plätzchen ausgestochen, diese auf ein bestrichenes bestreutes Blech gesetzt, mit einer silbernen Gabel mehrmals durchstoßen und hellgelb gebacken.

555. Albert Biskuit.

250 Gramm Butter wird schaumig gerührt, 500 Gramm Zucker, 8 ganze Eier, 1 Päckchen Backpulver zu 10 g, 1 Päckchen Vanillin, 1 Pfund Mondamin, Mehl und 2 Pfund gewöhnliches Mehl dazugerührt, auf dem Backbrett zu einem zarten Teig verarbeitet und einige Zeit ruhen gelassen. Dann wellt man ihn ziemlich dünn aus, sticht ihn rund aus und backt die Cakes bei gelinder Hitze hellgelb, nachdem man sie noch mit einer silbernen Gabel mehrmals durchstoßen hat. Die Masse gibt ca. 300 Stück. Sie lassen sich lange aufbewahren.

556. Apfelschnitzchen.

120 Gramm Butter werden gerührt, mit 120 Gramm Zucker $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver und 4 Eier weitergerührt, 375 Gramm Mehl und feingeschnittene Zitronenschale dazugegeben, der Teig tüchtig geschafft, mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf eine abgeteilte Form gesetzt und bei miltlerer Hitze gebacken.

557. Makronen.

1 Pfund gestoßener Zucker wird mit dem Schnee von 8 Eiweiß auf dem Dampf schaumig gerührt, indem man die Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser stellt. Dann gibt man 500 Gramm geschälte, feingewiegte Mandeln, etwas Zitronensaft und feingewiegte Zitronenschale dazu, rührt es gut darunter, formt aus der Masse länglich runde Häufchen mit 2 Kaffeelöffel, welche man jedesmal in kochend heißes Wasser taucht, setzt sie auf ein mit Papier belegtes Backblech oder auf Obladen und backt sie bei gelinder Hitze.

558. Griesmakronen.

Der Schnee von 4 Eiweiß wird mit 250 Gramm Zucker, 250 Gramm geschälten, gewiegten Mandeln, 90—120 Gramm Gries und dem Saft 1 Zitrone $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und die Makronen nach voriger Nummer weiter behandelt.

559. Chokolademakronen.

Unter die Makronenmasse Nr. 557 wird 90 Gramm geriebene Chokolade gemischt.

560. Haselnußhäufchen.

Der Schnee von 6 Eiweiß und 375 Gramm Zucker werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, 250 Gramm gemahlene Haselnüsse dazugemengt und die Masse zum Eintrocknen stehen gelassen. Dann werden davon Häuflein auf Papier gesetzt, in die Mitte eines jeden Häufleins ein Nußkern gesteckt und bei gelinder Hitze gebacken.

561. Nußkonfekt.

4 Eiweiß werden recht steif geschlagen und mit 250 Gramm Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 250 Gramm feingemahlene Nußkern, 10 Gramm Zimt und 70 Gramm

Mehl daruntergemengt, kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech gesetzt und bei gelinder Hitze gebacken.

562. Mandelschnitten.

250 Gramm Zucker werden mit 3 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 185 Gramm Mandeln und 250 Gramm Mehl daruntergemischt, die Masse auf ein bestrichenes, bestreutes Blech ziemlich dick gestrichen, gebacken und nach dem Erkalten in Schnitten geteilt.

563. Merinken.

6 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 250 Gramm Zucker, etwas feingewiegte Zitronenschale oder Vanille leicht darunter gerührt, die Masse in länglich runden Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und in einem abgekühlten Ofen zu hellgelber Farbe gebacken. Nach dem Herausnehmen werden sie auf ein nasses Tuch gelegt, damit sie sich vom Papier lösen, da sie sonst sehr leicht zerbrechen. Will man die Merinken füllen, so wird gleich der Boden eingedrückt oder ausgeschnitten. Man nimmt gewöhnlich Schlagrahm dazu.

564. Hippen.

8 zu festem Schnee geschlagene Eiweiß werden mit 270 Gramm Zucker abgerührt, 180 Gramm feines Mehl, 2 Löffel Milch und nach Belieben feingewiegte Zitronenschale dazugegeben. Von dieser Masse streicht man nun auf ein butterbestrichenes Blech sehr dünne Fleckchen von der Größe eines Talers und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen zu hellgelber Farbe. Wenn die Hippen fertig sind, läßt man das Blech in der Oeffnung des Ofens liegen, damit sie warm bleiben, rollt sie über runde Hölzchen, sodaß die obere Fläche nach außen kommt. Man kann auch feingestößene Mandeln in den Teig geben, muß aber dann nach 1 Eiweiß und etwas mehr Zucker nehmen.

565. Mandelgebäckenes (zu Gefrorenem).

Der feste Schnee von 8 Eiweiß wird mit 190 Gramm Zucker, 65 Gramm gewöhnlichem und 60 Gramm Kartoffelmehl, 100 Gramm geschälten, feingewiegten Mandeln und 100 Gramm leicht geschmolzener Butter vermischt, die Masse auf ein butterbestrichenes und mit Weckmehl bestreutes Blech gestrichen und in gelinder Hitze gebacken. Erkalte, schneidet man es in Schnitten.

566. Weingebäckenes.

2 Löffel saurer Rahm, 3 Löffel Wein, 3 Löffel Kirchenwasser, 3 Löffel Zucker und 3 Eigelb werden verrührt und soviel Mehl darunter gewirkt, bis der Teig die Festigkeit eines leichten Nudelteiges hat. Dann wellt man ihn aus, streicht die Hälfte von 500 Gramm glatt gekneteter Butter darauf, schlägt dies serbietenartig zusammen und läßt den Teig an einem kühlen Ort einige Zeit ruhen. Hierauf wellt man ihn wieder aus, streicht die andere Hälfte Butter darauf und schlägt es wieder zusammen. Nun wird der Teig wie Blätterteig Nr. 472 noch mehrmals ausgewellt, zuletzt in kleine Blättchen ausgestochen, mit Eiweiß bestrichen, und Zucker bestreut und bei guter Hitze gebacken. Man kann auch nur die Hälfte Butter nehmen.

567. Pfefferküsse.

500 Gramm Zucker wird mit 5 Eier $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 15 Gramm Zimt, 8 Gramm Nelken, 1 starke Messerspitze weißer Pfeffer, 60 Gramm feingeschnittener Zitronat, die feingeschnittene Schale 1 Zitrone, Backpulver und 500 Gramm Mehl daruntergemengt, der Teig aufs Backbrett genommen, kleinfingerdick ausgewellt, mit einer runden Form von der Größe eines Zehnpfennigstückes ausgestochen, die Pfefferküsse auf ein mehlobstaubtes Blech gesetzt und über Nacht stehen lassen. Des andern Tags werden sie gewendet und in ziemlich heißem Ofen gebacken. Sie müssen hoch aufgehen und Füßchen bekommen.

568. Zuckerlebkuchen.

500 Gramm Zucker, 5 Eier und 3 Messerspitzen Backpulver oder Pottasche werden 1 Stunde gerührt, dann 120 Gramm länglich geschnittene, mit Zucker gelb geröstete Mandeln, 30 Gramm Zitronat und Orangeat, 30 Gramm Zimt, 5 Gramm Nelken und die feingewiegte Schale, 1 Zitrone dazugegeben, 500 Gramm Mehl hineingeschafft, der Teig ausgewellt, zu Lebkuchen geformt, auf ein bestrichenes und mehlobestreutes Blech gelegt und schön gelb gebacken.

569. Honiglebkuchen.

1 Pfund Honig wird heiß und flüssig gemacht, in zwischen 1 Pfund Zucker mit 4 Eiern schaumig gerührt, dann 50 Gramm Zimt, 20 Gramm Nelken, 100 Gramm grob gemahlene oder gewiegte Mandeln und 30 Gramm in Wasser aufgelöstes Treibsalz in den warmen Honig getan, und dieses, wenn es noch weich und lauwarm ist, in den gerührten Zucker und $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Mehl darunter gemischt, bis der Teig fest ist, über Nacht stehen lassen, Lebkuchen daraus geformt und in guter Hitze gebacken.

570. Basler Leckerle.

$1\frac{1}{2}$ Viertelliter Honig werden kochend gemacht, 250 Gramm Zucker dazugegeben und etwas mitgekocht, dann 250 Gramm grob gewiegte Mandeln, 65 Gramm Zitronat, 65 Gramm Orangeat, 10 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken, $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß, die feingewiegte Schale einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver und 625 Gramm gewärmtes Mehl darunter gerührt, der Teig noch mit $\frac{1}{2}$ Trinkglas Kirchenwasser befeuchtet, etwas ruhen lassen, dann noch gut warm messerrückendick ausgewellt, in gleich große Vierecke geschnitten oder ausgestochen, diese auf ein mit Mehl dick bestaubtes Blech hart aneinander gesetzt, in warmem Zimmer über Nacht stehen lassen, dann ziemlich rasch gebacken, noch warm zerschnitten und glasiert, indem man sie mit einer gekochten Zuckerglasur Nr. 572 wie für Hefenbackwerk vermittelst eines starken Pinsels bestreicht.

571. Aroquant.

500 Gramm Mandeln werden geschält und einzelne in feine Längsschnitten gespalten oder auch nur länglich geschnitten. Dann röstet man sie in einer Messingpfanne, bis sie gelb sind, mischt nun 500 Gramm Zucker dazu und rührt so lange bis die Masse gelb und glänzend ist, nimmt sie alsdann rasch vom Feuer, gibt sie löffelweise und so schnell als möglich in eine geölte Form, drückt sie mit einer Zitrone fest — nach allen Seiten — läßt sie erkalten und hebt sie vorsichtig heraus.

