

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für bürgerliche Küche**

**Haushaltungsschule St. Elisabeth**

**Freiburg i. Br., [nach 1891]**

XII. Pasteten, Kuchen und Torten

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



## XII. Pasteten, Kuchen und Torten.

Die Zubereitung muß mit großer Sorgfalt geschehen. Alle Zutaten dürfen nur von guter Qualität sein und müssen genau abgewogen werden. Wo Eier, Zucker &c. zu rühren sind, tue man es stets nach einer Seite hin und ohne Unterbrechung. Die übrigen Zutaten mischt man nach und nach darunter. Mehl gibt man zuvor durch ein Sieb, Mandeln werden je nach Angabe roh oder geschält gemahlen. Im ersteren Falle reibt man sie mit einem Tuche ab, zum Schälen legt man sie in kochendes Wasser und wenn die Haut abgestreift ist, trocknet man sie. Von der Zitrone verwende man nur den Saft und das dünn abgeschnittene oder abgeriebene Gelbe der Schale. Korinthen werden von Steinchen und Stielen befreit, gewaschen und getrocknet. Das Eiweiß soll kalt gestellt, erst kurz vor Gebrauch zu möglichst festem Schnee geschlagen und nur leicht unter den Teig gerührt werden. Zu Hefenbackwerk soll nur gute Preßhefe genommen werden.

### A. Pasteten.

#### 472. Blätterteig.

Er muß an einem kühlen Ort gemacht werden. Die Butter muß frisch und fest sein, Mehl und Wasser sollen

ebenfalls recht kalt sein. Von 500 Gramm Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz und Wasser, nach Belieben 1 Messerspitze Hirschhornsalz macht man einen Borteig, der die Festigkeit eines leichten Nudelteiges hat. Nachdem derselbe ausgewellt ist, wird die Hälfte von 500 Gramm in frischem Wasser gekneteter Butter daraufgestrichen, dies serbietenartig zusammengeschlagen und an einem kühlen Ort, am besten auf Eis  $\frac{1}{4}$  Stunde ruhen gelassen. Alsdann wellt man den Teig wieder aus, streicht die andere Hälfte Butter darauf und schlägt es wieder zusammen. So wird der Teig 5 Mal bearbeitet nach je 15 Minuten Zwischenpause. Hierauf macht man eine Probe, indem man ein Gefäß abschneidet und in heißem Ofen backt. Ist es nicht schön blätterig, so soll man den Teig nochmals wellen. Nach Belieben kann die Hälfte Butter schon zum Borteig genommen werden. Dieselbe wird alsdann zerbröckelt, mit dem Mehl fein zerrieben oder was noch besser ist, mit einem Messer zerhackt und mit Wasser so rasch als möglich zu einem Teig zusammengearbeitet und dieser dann auf obige Weise weiter behandelt. Es ist gut, wenn der Teig noch an demselben Tag gebraucht wird.

#### 483. Pasteten.

Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt und mit einem Ausstecher von ungefähr 6 cm Durchmesser Blättchen ausgestochen. Die Hälfte davon legt man auf ein leicht mit Wasser befeuchtetes Backblech und bestreicht sie außen herum mit verklopftem Eigelb. Dann werden aus der Mitte der anderen Blättchen mit einem Ausstecher von  $2\frac{1}{2}$  cm Durchmesser runde Stückchen ausgestochen und die dadurch entstandenen Kränzchen auf die ersten Blättchen gelegt, auch mit Ei bestrichen und in ziemlich heißem Ofen zu schöner lichtbrauner Farbe gebacken, mit Kalbsbrüste und Champignons in Fritassee oder mit Kalbfleisch und Geflügel in Fritassee gefüllt und am besten gleich serviert. Man kann sie jedoch auch auf längere

Zeit aufbewahren und aufwärmen. Die kleinen ausgestochenen Blättchen werden ebenfalls mit Ei bestrichen, mit den Pasteten gebacken und entweder als Deckel daraufgelegt oder zum Garnieren von Ragout oder Gemüse benützt. Der äußerste Rand darf nicht mit Eigelb bestrichen werden, da sonst der Teig beim Backen nicht aufgeht.

#### 474. Haschec-Pastetchen.

Uebrigcs Fleisch wird fein gewiegt, mit feingehackten Zwiebeln und Petersilien in Butter gedämpft, 1 Löffel Mehl eingestaubt, Fleischbrühe oder Bratenauce, Wein, ein wenig Salz und Muskatnuß dazugegeben und aufgekocht. Nach einigem Erkalten rührt man mehrere Eigelb daran, legt nun kleine Förmchen mit dünn ausgewelltem Butterteig aus, gibt einen Löffel Fleischmasse hinein, legt einen Deckel von Blätterteig darüber, bestreicht ihn mit Eigelb, backt die Pastetchen in ziemlich heißem Ofen und gibt sie gleich zu Tisch.

#### 475. Abgerührte Pastetchen.

125 Gramm Butter werden schäumig gerührt, nach und nach 4 Eigelb, etwas Salz, 1 Löffel Mehl und zuletzt der Schnee der Eiweiß darunter gemengt, die Masse in kleine butterbestrichene Förmchen gefüllt, aber nicht zu voll, damit die Pastetchen ausgehen können und bei guter Hitze gebacken. Alsdann wird ein Deckel ausgeschnitten, die Pastetchen ausgehöhlt, mit Haschec oder Eingemachtem gefüllt und warm serviert.

#### 476. Küchenpastetchen.

Von übrigem Fleisch wird nach Nummer 474 eine Fleischfülle bereitet. Dann nimmt man 375 Gramm Mehl auf ein Backbrett, schneidet 250 Gramm Butter darauf, zerreibt sie damit und macht mit 2 Eigelb, 1 Trinkglas ( $\frac{1}{8}$  Liter) Wein und etwas Salz einen Teig, den man so

lange wellt, bis er Blasen wirft. Nun wird er messer-  
rückendick ausgewellt, mit einer großen Kaffeetasse runde  
Blättchen ausgestochen, am Rande mit Eigelb bestrichen,  
auf jedes Blättchen ein Löffel Fleischfülle gelegt, zu einem  
Halbmonde umgeschlagen, die Ränder fest aufeinander  
gedrückt und mit dem Rädchen abgeschnitten, die Pastet-  
chen mit Eigelb bestrichen und in heißem Ofen schön gelb  
gebacken.

#### 477. Pastetchen mit Kalbshirn.

2 Kalbshirn werden in warmes Wasser gelegt und  
gehäutet. Inzwischen läßt man 10 Gramm Ochsenmark  
oder Butter zergehen, röstet 1 Eßlöffel Zwiebeln darin  
hellgelb, gibt das Hirn dazu, dämpft es, bis es sich vom  
Topfe löst, staubt alsdann 1 Löffel Mehl ein, gibt noch  
ein Stückchen Butter dazu, läßt es noch kurz mildämpfen,  
bringt noch etwas Fleischbrühe, 2 Eigelb, den Saft einer  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone, Salz und Muskatnuß daran und stellt es zum  
Erkalten. Unterdeßsen bereitet man nach Nummer 476  
einen Buttermteig und behandelt die Pastetchen im Uebrigen  
ebenfalls nach dieser Nummer.

#### 478. Pastetchen mit Kalbsbriesle.

2 Kalbsbriesle werden mehrmals gewaschen, in Fleisch-  
brühe abgekocht, gehäutet und fein verwiegt. Dann röstet  
man in Butter ein Löffel feingeschnittene Zwiebeln und  
Pettersilie hellgelb, dämpft die Briesle kurze Zeit mit,  
staubt ein Löffel Mehl ein, löcht es mit  $\frac{1}{2}$  Schöpflöffel  
Fleischbrühe ab, gibt die feingewiegte Schale und den  
Saft  $\frac{1}{2}$  Zitrone, Salz und Muskatnuß dazu, läßt es gut  
aufkochen, rührt dann 2 Eigelb hinein und stellt es zum  
Erkalten. Die Masse wird nun nach Nr. 476 in Butterm-  
teig gefüllt und gebacken.

#### 479. Kartoffelpastetchen.

5 gekochte Kartoffeln werden fein gerieben, 60 Gramm  
Speck, 100 Gramm rohes Fleisch und 1 Hering zusammen

fein gewiegt und mit Butter und Zwiebeln gedämpft. Dann rührt man 60 Gramm Butter leicht ab, gibt nach und nach 5 Eigelb, die geriebenen Kartoffeln, etwas saurer Rahm, das vermiegte Fleisch und zuletzt den Schnee der Eiweiß dazu, füllt die Masse in kleine Förmchen, welche mit dünn ausgewelltem Buttermteig ausgelegt sind, macht sie aber nicht ganz voll und backt die Pastetchen in heißem Ofen.

#### 480. Stavioli.

Reste von Kalbsbraten oder sonst feinem Braten werden in dünne Scheiben geschnitten, in ein wenig Butter gedämpft, etwas Weißwein, feingewiegte Zitronenschale und der Saft einer Zitrone, Salz, Muskatnuß und übrige Bratenauce dazugegeben, so daß es ein saftiges Ragout wird, welches man fein vermiegt und kalt werden läßt. Man füllt es ebenfalls nach Nr. 476 in Buttermteig.

#### 481. Käsepastetchen.

Kleine Förmchen werden mit dünn ausgewelltem Buttermteig ausgelegt und mit folgender Fülle halb voll gefüllt. 500 Gramm geriebener Schweizerkäse wird mit einem starken  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, 6 Eigelb und den Schnee der 6 Eiweiß verrührt und die Pastetchen in ziemlich heißem Ofen gebacken.

#### 482. Saure Rahmpastetchen.

Zu diesen wird folgende Fülle bereitet: 6 Eßlöffel Mehl werden mit 8 Eßlöffel dickem saurem Rahm angerührt, 8 Eigelb, Salz, Muskatnuß und der Schnee der Eiweiß dazugegeben, die Masse in die mit Buttermteig ausgelegten Förmchen gefüllt, aber nicht zu voll, und die Pastetchen in heißem Ofen gebacken.

#### 483. Blumentohlpastetchen.

Zur Fülle nimmt man 6 Milchwecken, schält ringsum die Rinde ab, weicht sie in halb Milch und halb Wasser

ein, drückt sie gut aus, verrührt sie recht fein, bringt nach und nach 8 Eigelb, Salz, Muskatnuß, in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie und den Schnee der Citweiß dazu, mischt noch in Salzwasser gekochten und in kleine Röschen getheilten Blumenkohl darunter, füllt die Masse in kleine Förmchen, die mit Buttermehl ausgelegt sind und backt die Pastetchen in ziemlich heißem Ofen.

## B. Kuchen und Torten.

### 484. Gewöhnlicher Gugelhopf oder Hefenkuchen.

1 Kilogramm Mehl wird zur Wärme gestellt, mit 20—30 Gramm aufgelöster Hefe und  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarmer Milch ein Vorteig gemacht, und dieser über Nacht gehen gelassen. Den andern Tag löst man 2—3 Eßlöffel Zucker und 1 Eßlöffel Salz in ungefähr  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarmer Milch auf, rührt 125 Gramm leicht geschmolzene Butter und 2—3 verquirlte Eier dazu, gibt es zum Vorteig, schafft den Teig tüchtig, gibt ihn in eine gut bestrichene Kuchenform, läßt ihn gut gehen und backt ihn in ziemlich heißem Ofen. Man kann den Teig auch in eine breite Form füllen, mit einer Mischung von Weizmehl, grob gestoßenem Zucker und Zimt bestreuen und mit zerlassener Butter beträufeln.

### 485. Kaffeekuchen (Madelaine).

Von 500 Gramm Mehl, 20 Gramm Preßhefe und 1 Trinkglas ( $\frac{1}{8}$  Liter) Milch wird ein Vorteig gemacht, wie zu vorhergehendem. Wenn derselbe gegangen ist, rührt man 125 Gramm Butter schaumig, gibt 100 Gramm Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale und 6 Eier dazu, rührt es zusammen gut ab, mischt nach und nach Mehl und Vorteig und ungefähr  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Milch darunter, so daß es ein ziemlich fester Teig ist, den man tüchtig schafft, in ein bestrichenes Kuchenblech einfüllt und an

einem warmen Orte gehen läßt. Ist er gut gegangen, so wird er mit Eigelb bestrichen, mit geschälten, länglich geschnittenen und mit Zucker vermischten Mandeln bestreut und schön gelb gebacken. Oder man gibt folgendes Streuzel darüber: 140 Gramm Mehl, 60 Gramm Zucker, 2 Messerspitzen Zimt und 60 Gramm geschmolzene Butter werden mit der Hand verrieben und durch einen Schaumlöffel über den Kuchen gegeben. Es können auch 50 Gramm gemahlene Mandeln und Zitronensaft in die Sträußelmasse gegeben werden.

#### 486. Rosinenkuchen.

180 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 125 Gramm Zucker und 5 Eier dazugegeben, nochmals gut gerührt, 600 Gramm Mehl, 40—50 Gramm in  $\frac{1}{4}$  Liter Milch aufgelöste Preßhese, 7 Gramm Zimt, der Saft und die feingewiegte Schale einer Zitrone und ungefähr noch  $\frac{1}{4}$  Liter Milch dazugegeben, der Teig tüchtig geschafft, noch 180 Gramm gewaschene und gut getrocknete Rosinen und 180 Gramm Korinthen darunter gemischt, die Masse in eine gestrichene, bestreute Form gefüllt, an einem warmen Ort gut gehen gelassen und bei mäßiger Hitze gebacken.

#### 487. Widelskuchen.

250 Gramm Butter wird schaumig gerührt, 150 Gramm Zucker und 3 Eier dazugegeben, und wenn dies nochmals gut gerührt ist, 2 Pfund Mehl und 40 Gramm in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch aufgelöste Preßhese, gut darunter geschafft und der Teig etwas gehen gelassen. Dann wird er in einem Band ausgewellt, mit Butter bestrichen, mit 250 Gramm geschälten, länglich geschnittenen Mandeln, 125 Gramm Rosinen, Zitronat und Zucker bestreut, wurstförmig zusammengerollt, auf ein Blech gelegt, so daß es einen Kranz bildet, gut gehen gelassen, mit Eigelb bestrichen und gebacken. Man kann ihn auch nach Nr. 488 in einer Form backen.

#### 488. Hefenkranz.

Man nimmt 1 Kilogramm Mehl und macht mit



30—40 Gramm aufgelöster Hefe und  $\frac{1}{8}$  Liter Milch einen Vorteig. Den andern Tag gibt man zu 250 Gramm abgerührte Butter, 185 Gramm Zucker, 4 Eier, 1 guter Eßlöffel Salz, Mehl und Vorteig und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, schafft den Teig recht gut und läßt ihn gehen. Alsdann nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, teilt ihn in 3 gleiche Teile, zieht diese zu langen, gleich dicken Flechten, macht einen festen Zopf daraus, legt diesen franzförmig in eine bestrichene Form, stellt ein Förmchen in die Mitte, läßt ihn gut gehen, bestreicht ihn mit Eigelb und bestreut ihn mit geschälten, länglich geschnittenen und mit Zucker vermischten Mandeln und backt ihn in heißem Ofen. Nach Belieben kann man ihn auch glasieren und erst dann mit Mandeln bestreuen.

#### 489. Hefenteig zu Obst- und anderem Kuchen.

Von 375 Gramm Mehl, 20 Gramm Hefe, 80 Gramm Butter, 2 Löffel Zucker etwas Salz und  $\frac{1}{4}$  Liter saurem Rahm oder Milch wird nach Nr. 484 ein Hefenteig gemacht, den man gut gehen läßt.

#### 490. Apfelfuchen.

Äpfel werden geschält, in Schnitze geteilt, in diese mehrere Einschnitte gemacht, mit Zucker und Zimt bestreut, mit etwas Kirschwasser begossen und zugedeckt stehen gelassen. Unterdessen wurde nach voriger Nummer ein Hefenteig bereitet; wenn derselbe gegangen ist, legt man ein bestrichenes Kuchenblech damit aus, drückt außen einen Rand an, bestreut den Boden mit Weckmehl, belegt ihn mit den Apfelschnitzen, bestreut diese ebenfalls mit Weckmehl oder geschälten, länglich geschnittenen Mandeln und Rosinen, gibt einige Butterstückchen darauf oder gießt einige Löffel Rahm darüber, bestreicht den Rand mit Eigelb und backt den Kuchen schön gelb.

## 491. Zwetschkuchen.

Die Zwetschgen werden abgerieben, der Länge nach aufgeschnitten, jede Hälfte noch halb durchschnitten, der Kuchen im übrigen nach voriger Nummer behandelt, nur wird der Boden reichlich mit Weckmehl bestreut und die Butterflöckchen bleiben weg, dagegen brauchen die Zwetschgen sehr viel Zucker, dem man etwas Zimt beifügt. Man streut beides aber erst an die Zwetschgen, wenn der Kuchen damit belegt ist und läßt Weckmehl, Mandeln und Rosinen weg.

## 492. Kirchkuchen.

Wird nach Nr. 491 zubereitet, doch bleiben die Kirschn ganz und brauchen nicht viel Zucker.

## 493. Heidelbeerkuchen.

Wird ebenfalls nach Nr. 491 behandelt und bedarf auch sehr viel Zucker.

## 494. Zwiebelkuchen.

2 Teller voll geschälte fein länglich geschnittene Zwiebeln werden in Butter oder feingeschnittenem Speck gedämpft und mit saurem Rahm, Ei, Salz und nach Belieben 1 Eßlöffel Kümmel verrührt. Ein gestrichenes Kuchenblech wird mit ausgewelltem Hefenteig nach Nr. 489 ausgelegt, die Zwiebeln darauf gelegt und der Kuchen bei guter Hitze gebacken.

## 495. Käskuchen.

Von  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch und 2 Eßlöffel Mehl kocht man einen Brei, den man erkalten läßt. Dann werden 60 Gramm Butter leicht gerührt, mit 125 Gramm Zucker, 5 Eigelb weitergerührt,  $1\frac{1}{2}$  Pfund durchgetriebene Weichkäse, Saft und Schale einer Zitrone, der erkaltete Brei, eine Hand voll

Zibeben und der Schnee der Eiweiß dazugegeben, die Masse auf ein mit ausgewelltem Hefenteig nach Nr. 489 belegtes Kuchenblech gestrichen, mit Eigelb überpinselt und schön gelb gebacken.

#### 496. Abgerührter Gugelhopf.

Man macht mit 1 Kilogramm Mehl, 30 Gramm Hefe und  $\frac{1}{8}$  Liter Milch nach Nr. 484 einen Vorteig. Den andern Tag rührt man 200–250 Gramm Butter schaumig, gibt 150 Gramm Zucker, 4 Eier und etwas Salz dazu, rührt es gut ab, schafft nach und nach Mehl und Vorteig und so viel Milch darunter, daß es einen ziemlich festen Teig gibt. Wenn dieser gut gearbeitet ist, werden 125 Gramm Weinbeeren oder Sultaninen darunter gegeben, die Masse in eine gut gestrichene Form gefüllt, gut gehen gelassen und in guter Hitze gebacken.

#### 497. Stollen.

Man stellt 2 Pfund Mehl in die Wärme und macht mit 20 Gramm Hefe und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch einen Vorteig. Dann werden 125 Gramm Butter schaumig gerührt, 125 Gramm Zucker, 2 Eier, Mehl und Vorteig und noch so viel Milch dazu geschafft, daß es einen festen Teig gibt, den man tüchtig klopft und in dem man noch 1 Löffel verlesenen Anis gibt. Ist er gut gegangen, so formt man 2 lange Stollen daraus, oder bringt ihn in eine passende Form, läßt ihn noch etwas gehen und backt ihn bei guter Hitze.

#### 498. Ulmer Brot.

Die Hälfte von  $2\frac{1}{2}$  Pfund Mehl wird mit stark  $1\frac{1}{2}$  Viertel lauer Milch und für 10  $\mathcal{L}$  Preßhese zu einem Vorteig gemacht. Den andern Teig läßt man 50 Gramm Butter zergehen, gibt ihn mit 250 Gramm Zucker, nach Belieben für 10  $\mathcal{L}$  Rosentwasser, 1 Löffel Fenchel und 1 Messerspiße Salz zum Vorteig, gibt wenn nötig, noch

Milch dazu, schafft den Teig tüchtig auf einem Rudebrett, läßt ihn gehen, wellt ihn dann halbfingerdick aus, sticht mit einem Weinglas Plätzchen aus, setzt diese auf ein mit Butter bestrichenen Blech fest aneinander, läßt sie nochmals gut gehen macht einen Schnitt oben durch, und backt den Kuchen unbestrichen schön gelb.

#### 499. Nuzelbrot.

Von 3 Pfund Schwarzmehl, für 10  $\mathcal{L}$  Hefe und lauwarmem Wasser wird nach Nr. 484 ein Vortieg gemacht. Inzwischen kocht man 3 Pfund gedörrte Birnen und  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zwetschgen, jedes für sich mit etwas Zucker recht weich, läßt sie gut abtropfen und schneidet sie in Stücke. Das Wasser davon wird aufbewahrt. Ebenso werden Nuxterne dünn geschnitten oder grobgewiegt. Den andern Tag macht man den Teig mit der Birnenbrühe fertig, so daß er recht fest ist und läßt ihn gehen. Dann werden die zerschnittenen Birnen und Zwetschgen, die gewiegten Nüsse, welche mit  $\frac{1}{2}$  Weinglas Kirschwasser angefeuchtet wurden, 1 Löffel Anis, gestoßenen Zimt und Nelken, nach Belieben in Würfel geschnittene Feigen, grob gewiegte Mandeln, Haselnüsse, Zitronat, Orangeat, große und kleine Rosinen darunter geschafft und der Teig nochmals gehen gelassen. Nun formt man ihn zu kleinen Stollen und füllt ihn in Formen und backt diese bei guter Hitze wie Brot. Nach dem Herausnehmen werden die Stollen mit der Zwetschgenbrühe, in welcher etwas Zucker aufgelöst wurde, bestrichen.

#### 500. Rümmeibrot.

Man macht von 3 Pfund Mehl, 30—40 Gramm Preßhese und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch nach Nr. 484 einen Vortieg. Wenn derselbe gegangen ist, gibt man Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter saurer Rahm, 2 Löffel Rümmeibrot und soviel Milch dazu, daß es einen ziemlich festen Teig gibt, den man gut arbeitet, in eine bestrichene, bestreute Form füllt, gut gehen läßt und bei guter Hitze backt.

## 501. Obstkuchen von Butterteig.

## I. Art.

Auf 6 gehäufte Eßlöffel Mehl (125 Gramm) wird 1 Ei, groß, Butter (80—100 Gramm) mit einem Messer in kleine Stücke gehackt, fein damit zerrieben und mit 2—3 Löffel Zucker (40—60 Gramm), einer Prise Salz, 1—2 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver und etwas Rahm zu einem Teig zusammengeschafft, derselbe ausgewellt, ein Kuchenblech damit ausgelegt, irgend eine gezuckerte Obstsorte, wie bei Hefenteig Nr. 490 zc damit belegt und der Kuchen auf dieselbe Weise beendet. Wenn derselbe halb gebacken ist, wird folgender Guß darübergegeben: 4 Eigelb werden mit 3 Eßlöffel (60 Gramm) Zucker schaumig gerührt, 2 Eßlöffel (30 Gramm) Mehl, Zitrone und der Schnee der Eiweiß darunter gemengt, auf den Kuchen gestrichen und in nicht zu heißem Ofen fertig gebacken. Alsdann bestreut man ihn noch mit Zucker. Sehr gut ist es auch, den Butterteig erst halb zu backen, dann mit Obst zu belegen und wenn dieses weich ist, der Guß darauf gegeben und fertig gebacken.

## II. Art.

150 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 2—3 Löffel Zucker, 2 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver und etwas Rahm werden auf vorhergehende Art zu einem Teig zusammen geschafft. Man kann auch nach Nr. 472 einen Blätterteig bereiten, welchem man nach Belieben etwas Zucker und 1—2 Eigelb beifügt. Auch kann ein Merinkenguß über den Kuchen gegeben werden. Zu demselben werden 5 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, 4—5 Löffel gestoßener Zucker und 5 Löffel (90 Gramm) geschälte, feingewiegte Mandeln damit vermischt, auf den fertigen Kuchen gestrichen und bei schwacher Hitze fertig gebacken.

## 502. Gerührter Apfelmuchen.

4 Eier schwer (200 Gramm) Zucker werden mit 4

Eier schaumig gerührt, dann 4 Eier schwer (200 Gramm) leicht geschmolzene Butter und ein Päckchen Backpulver dazugegeben und wenn dies nochmals gut gerührt ist, 4 Eier schwer (200 Gramm) Mehl und etwas Citrone darunter gemischt, die Masse in ein gut gestrichenes, bestreutes Kuchenblech gefüllt und mit nicht zu großen nach Nr. 490 zubereiteten Apfelschnitzen belegt, der Kuchen bei guter Hitze gebacken. Es können auch andere Obstsorten dazu verwendet werden

oder:

300 Gramm Zucker, 6 Eier, 200 Gramm Butter, 300 Gramm Mehl und 1 Päckchen Backpulver werden wie oben zu einem Kuchen verarbeitet.

### 503. Gerührter Kirschenkuchen.

5 Milchwecken werden abgerieben, in halb Wasser, halb Milch eingeweicht und fest ausgedrückt. Inzwischen rührt man 125 Gramm Butter leicht ab, gibt 100 Gramm Zucker und 5 Eigelb dazu, und wenn dies nochmals gut abgerührt ist, das zerflückte Brot, etwas Zimt, feingeriebene Zitronenschale, 500 Gramm Kirschen und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine bestrichene bestreute Form und backt den Kuchen in ziemlich heißem Ofen

oder:

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 12 Eigelb, 3 Eßlöffel Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde rühren, dazu 100 Gramm in Wein oder Punschessenz eingeweichte Brotwürfel, 100 Gramm Mehl, 200 Gramm Mandeln, 20 Gramm Zitronat, 20 Gramm Orangeat, 5—10 Gramm Zimmt, der Schnee der Eiweiß und 1 Pfund abgezupfte Kirschen.

### 504. Khabarberkuchen.

Ein bestrichenes Blech wird mit Butterteig nach Nr. 501 ausgelegt, reichlich mit Weizenmehl bestreut, mit einer dicken Schicht in Scheiben geschnittener und Zucker ver-

mischten Rhabarberstiele belegt, nochmals mit Zucker, Zimt und Weckmehl bestreut, in heißem Ofen gebacken und nach Belieben ein Guß darüber gegeben. Es ist gut, den in der Form ausgelegten Buttermteig erst zu backen, dann zu belegen und fertig zu backen.

#### 505. Johannisbeerkuchen.

Man belegt eine bestrichene Kuchenform mit Buttermteig nach Nr. 501 oder Blätterteig, bestreut ihn reichlich mit Weckmehl oder gestoßenem Zwieback, belegt ihn mit abgezupften, gut gezuckerten Johannisbeeren und gibt einen Merintenguß Nr. 501 darüber. Auf gleiche Weise können Erdbeeren, Himbeeren und Traubenbeeren zu Kuchen verwendet werden.

#### 506. Gesundheitskuchen.

200 Gramm Butter werden schaumig gerührt, nach und nach 8 Eigelb mit je 1 Löffel Zucker, im ganzen 200 Gramm Zucker, dazugegeben, hierauf abwechselungsweise 1 Löffel Mehl und 1 Löffel lauwarme Milch dazugerührt, bis 500 Gramm Mehl und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch verbraucht sind, dann für 20  $\mathcal{S}$  Backpulver und der Schnee der Eiweiß darunter gemischt, in eine bestrichene, bestreute Form gefüllt und bei guter Hitze gebacken

oder:

375 Gramm Zucker werden mit 6 ganzen Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann 125 Gramm zerlassene, lauwarme Butter und wenn es gut darunter gerührt ist, 375 Gramm Mehl dazu gegeben, die Masse in eine bestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

#### 507. Blitzkuchen.

375 Gramm Zucker wird mit 10 — 11 Eigelb  $\frac{3}{4}$  Stunden gerührt, der Schnee der Eiweiß darunter ge-

mischt, dann 250 Gramm Mehl leicht dazu gerührt, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, 1 starke Messerspitze Natron und zuletzt 150 Gramm geschmolzene, lauwarme Butter dazugegeben, die Masse in eine bestrichene Form gefüllt und  $\frac{3}{4}$  Stunden in nicht zu heißem Ofen gebacken oder:

9 Eier schwer (450 Gramm) Zucker werden mit 9 Eier auf schwachem Feuer geschlagen, bis die Masse dick schaumig, aber nur blutwarm ist; dann werden 3 Eier schwer (150 Gramm) zerlassene Butter, 6 Eier schwer (300 Gramm) Mehl sorgfältig darunter gemischt, ebenso die feingewiegte Schale,  $\frac{1}{2}$  Zitrone, die Masse eingefüllt und gebacken. Man kann Eier und Zucker wie bei Nr. 557 auch auf Dampf rühren.

#### 508. Weinkuchen.

Auf je 1 Ei nimmt man 1 Löffel gestoßenen Zucker und 1 starker Löffel feingestoßene Gipsel oder Zwieback. Der Zucker wird mit dem Eigelb  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann die gestoßenen Gipsel, feingewiegte Zitronenschale und zuletzt der Schnee der Eiweiß dazugegeben, in eine bestrichene, bestreute Form gefüllt und  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gebacken. Wenn der Kuchen fertig ist, wird  $\frac{1}{2}$  Liter guter Weißwein mit Zucker und Zimt bis ans Kochen gebracht, über den Kuchen gegossen, so daß er gut durchnäßt ist. Die übrige Sauce wird in einer Saucière dazu serviert. Man kann auch die Hälfte der Masse in die Form füllen, mit reifen nicht ausgeteinten Kirschen belegen, die andere Hälfte darüber geben und dann den Kuchen backen.

#### 509. Marmorkuchen.

250 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 6 Eigelb, 500 Gramm Zucker, von dem man 2 Löffel zum Zerdrücken des Backpulvers zurückbehält,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und etwas Zitrone dazugegeben, nochmals  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, hierauf



250 Gramm Kartoffelmehl, 250 Gramm gewöhnliches Mehl, 25—30 Gramm Backpulv. und zuletzt der Schnee der Eiweiß dazu gegeben, die Masse geteilt, zu dem einen Drittel 20 Gramm Kakaopulver gerührt, eine bestrichene Form abwechselnd mit 1 Löffel heller und 1 Löffel dunkler Masse gefüllt, indem man sie ein wenig durcheinanderzieht, und der Kuchen 1—1½ Stunde gebacken.

### 510. Kaiserkuchen.

125 Gramm Butter werden schaumig gerührt, mit 4 Eier und 190 Gramm Zucker nochmals gut gerührt, ½ Päckchen Backpulver nach und nach 125 Gramm Mehl und 125 Gramm Rosinen dazugegeben, die Masse in eine bestrichene, bestreute Form gefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

### 511. Saverinikuchen.

200 Gramm Butter werden schaumig gerührt, mit 200 Gramm Zucker, 8 Eigelb nochmals gut gerührt, der Schnee der Eiweiß, 30 Gramm feingeschnittener Orangeat, etwas Muskat, 2—3 Löffel Kognak, nach und nach 300 Gramm Mehl und zuletzt 250 Gramm Korinthen dazugegeben, zusammen gut abgerührt, die Masse in eine bestrichene, bestreute Form gefüllt und ungefähr 1 Stunde gebacken. Inzwischen läutert man in ½ Liter Wasser 250 Gramm Zucker, mischt 1 Trinkglas (⅛ Liter) Rum darunter, gießt dies noch heiß über den auf einer Platte angerichteten Kuchen, so daß er von der Feuchtigkeit gleichmäßig durchzogen wird. Ehe man ihn zu Tisch bringt, muß er etwas getrocknet sein, damit er wie glasiert ausfieht.

### 512. Singertorte.

250 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, 250 Gramm gewiegte Mandeln, 250 Gramm zerpfückte Butter, 15 Gramm gemahlene Zimt, 10 Gramm Nelken, ½ Päckchen Backpulver und etwas gewiegte Zitronenschale werden

miteinander verrieben oder mit einem Messer zerhackelt und mit zwei Eiern zu einem Teig zusammengeschafft, den man nicht lange arbeiten darf und einige Stunden oder über Nacht in den Keller stellt. Dann wird ungefähr die Hälfte des Teiges zu einer messerrückendicken Platte ausgewellt, eine bestrichene Springform damit belegt und Eingemachtes darauf gestrichen; die andere Hälfte Teig wird ebenfalls ausgewellt, in schmale Streifen geschnitten und geformt, davon ein Gitter auf die Torte gemacht, der Rand mit einem breiten Streifen belegt, dieser mit dem Messer etwas eingedrückt, nebst dem Gitter mit Eigelb bestrichen und der Kuchen in nicht zu heißem Ofen gebacken

oder:

Auf 250 Gramm Mehl werden 125 Gramm Butter gehackelt, damit verrieben, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm gewiegte Mandeln, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, etwas verwiegte Zitronenschale, 15 Gramm Zitronat, 15 Gramm Drageat, 1 Ei, etwas saurer Rahm und  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver dazugegeben, zu einem Teig zusammengeschafft, und auf obige Weise eine Torte daraus geformt.

#### 513. Abgerührte Singertorte.

300 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 300 Gramm Zucker, nach und nach 8 Eier, 375 Gramm gemahlene Mandeln, nach Belieben gestoßener Zimt, Nelken und Zitrone dazugegeben, nochmals 1 Stunde gerührt, zuletzt nach und nach 240 Gramm Mehl und für 10  $\text{L}$  Backpulver darunter gemischt, die Hälfte der Masse in eine bestrichene, bestreute Form gefüllt, Eingemachtes darauf gestrichen, die andere Hälfte darüber gegeben und die Torte in nicht zu heißem Ofen gebacken. Man kann aus der Masse auch 2 Kuchen backen und zwischen diese das Eingemachte streichen.

#### 514. Makronentorte.

180 Gramm Mehl, 180 Gramm zerpfückte Butter, 90 Gramm Zucker und etwas gewiegte Zitronenschale werden

untereinandergehakt, mit 1 Ei und etwas Wein zu einem Teig zusammengearbeitet und einige Stunden auf Eis oder in den Keller gestellt. Dann wird er ausgewellt, eine bestrichene Springform damit belegt, und ein 2 messerrücken-dicker Streifen für den Rand übrig gelassen. Inzwischen rührt man 250 Gramm geschälte, feingewiegte Mandeln, 250 Gramm Zucker, 4 Eiweiß und etwas Zitronensaft nach Nr. 557, bestreicht hierauf die ausgelegte Form mit einer dicken Marmelade, gibt die Matronenmasse gleichmäßig darauf, legt den Streifen um den Rand der Torten drückt ihn mit einem Messer etwas ein, bestreicht ihn mit Eigelb, und backt die Torte in mäßig warmem Ofen. Man kann den Buttermilch auch mit folgender Fülle belegen: 250 Gramm Zucker werden mit 6 Eiweiß schaumig gerührt, 250 Gramm geschälte, feingewiegte Mandeln und Zitronensaft dazugegeben.

#### 515. Mandeltorte.

250 Gramm Zucker wird mit 12 Eigelb  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann 250 Gramm geschälte, gewiegte Mandeln, 125 Gramm Mehl, 1 Päckchen Backpulver, feingewiegte Zitronenschale und der Schnee der Eiweiß darunter gemischt, die Masse in eine bestrichene, bestreute Form gefüllt und gebacken

oder:

12 Eigelb, der Schnee von 6 Eiweiß, 250 Gramm Zucker und 250 Gramm geschälte, feingewiegte Mandeln werden  $\frac{3}{4}$  Stunden gerührt, dann der Schnee der 6 Eiweiß, der Saft und die feingewiegte Schale einer Zitrone und 140 Gramm Mehl darunter gemengt, in eine Form gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken.

#### 516. Haselnußtorte.

12 Eigelb und 200 Gramm Zucker werden  $\frac{3}{4}$  Stunden gerührt, 225 Gramm gewiegte Haselnüsse, 75 Gramm Mandeln, 20 Gramm feingeschnittenes Zitronat, 20 Gramm Orangenat, etwas Vanille, 45 Gramm Mehl, für 10  $\frac{1}{2}$

Backpulver und der Schnee der Eiweiß dazugegeben, in eine Form gefüllt und gebacken

oder:

250 Gramm Zucker, 10 Eier, 3 Eßlöffel Wasser, 200 Gramm gemahlene Haselnüsse, 150 Gramm Mehl und etwas Backpulver.

#### 517. Bisquittorte.

250 Gramm Zucker wird mit 8 Eigelb  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, 160 Gramm Mehl (am besten Kartoffelmehl), etwas gewiegte Zitronenschale und der Schnee der Eiweiß dazugegeben, in eine Form gefüllt und gebacken

oder:

400 Gramm Zucker mit 8 ganzen Eiern und 6 Eigelb  $\frac{3}{4}$  Stunden rühren, 2 Päckchen Vanillezucker, 2 Kaffeelöffel Backpulver, 380 Gramm Mehl und den Schnee der 6 Eiweiß dazugeben, einfüllen und backen.

#### 518. Mandelbiscuit.

150 Gramm geschälte, feingewiegte Mandeln, 250 Gramm Zucker und 15 Eigelb werden  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann 150 Gramm Stärkemehl und zuletzt der Schnee der Eiweiß darunter gemengt, in eine Form gefüllt und im ziemlich abgekühlten Ofen gebacken.

#### 519. Himbeerbiscuit.

Man rührt 12 Eigelb, 250 Gramm Zucker und den Schnee von 8 Eiweiß dick schaumig, gibt 5 Löffel eingemachte Himbeeren dazu, rührt die Masse noch  $\frac{3}{4}$  Stunden, mischt vor dem Einfüllen 375 Gramm Stärkemehl nach und nach darunter, füllt die Masse in eine Form und backt die Torte  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

#### 520. Sandtorte.

9 Eier schwer (450 Gramm) Zucker werden mit 12 Eigelb  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, 300 Gramm leicht geschmolzene

Butter, 1 Päckchen Backpulver, 375 Gramm Mehl und zuletzt der Schnee der Eiweiß dazugegeben, in eine Form gefüllt und in mittlerer Hitze gebacken. Will man die Torte füllen, so backt man aus der Masse 2 oder 3 dünne, gleich große Kuchen und streicht Eingemachtes oder Creme zwischen hinein.

### 521. Bunichtorte.

185 Gramm Zucker wird mit 12 Eigelb  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, 90 Gramm Stärkemehl, 90 Gramm gewöhnliches Mehl, etwas Zitrone und der Schnee der Eiweiß darunter gemengt, zuletzt noch 90 Gramm zerlassene, lauwarme Butter leicht unter die Masse gerührt, diese in zwei gleich große Formen gefüllt und gebacken. Alsdann begießt man die Kuchen mit Arrak, bestreicht sie mit Eingemachtem, setzt die bestrichenen Seiten aufeinander, überzieht den Kuchen mit einer Glasur und verziert ihn nach Belieben mit Früchten. Die Torte kann auch nur in einer Form gebacken und dann in 2 gleiche Teile quer durchgeschnitten werden

oder:

375 Gramm Zucker mit 15 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Stunde rühren, dazu 3 starke Eßlöffel Kartoffelmehl, 375 Gramm gewöhnliches Mehl, 2 Päckchen Backpulver, Schale und Saft 1 Zitrone und der Schnee der Eiweiß.

### 522. Schwarzbrotort.

250 Gramm Zucker und 12 Eigelb werden  $\frac{3}{4}$  Stunden gerührt, 180 Gramm feingewiegte Mandeln, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, der Saft und die feingewiegte Schale einer Zitrone, 125 Gramm gestoßenes mit Rotwein oder Kirschentwasser angefeuchtetes Schwarzbrot, 2 Löffel Mehl und der Schnee der Eiweiß dazu gerührt, in eine Form gefüllt und gebacken.

### 523. Schokoladentorte.

250 Gramm Zucker und 12 Eigelb werden  $\frac{1}{2}$  Stunde

gerührt, 140 Gramm geriebene Chokolade, 210 Gramm Mehl, etwas Vanille und der Schnee der Eiweiß daruntergemengt, in eine Form gefüllt und gebacken.

#### 524. Griestorte.

200 Gramm Zucker wird mit 6 Eigelb schaumig gerührt, mit 130 Gramm Gries, 45 Gramm geschälten, feingewiegten Mandeln, dem Saft und der Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone noch  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, der Schnee der Eiweiß dazu gegeben, in die Form gefüllt und in mäßiger Hitze  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gebacken.

#### 525. Kartoffeltorte.

375 Gramm Zucker und 10 Eigelb werden  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, 375 Gramm gekochte, kaltgeriebene Kartoffeln 60 bis 70 Gramm geriebenes mit Wein angefeuchtetes Brot, 15 Gramm gestoßener Zimt, 60 Gramm Zitronat, 60 Gramm Drageat und zuletzt der Schnee der Eiweiß dazu gemischt, in eine Form gefüllt und  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gebacken

oder :

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 8 Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebene Kartoffeln, 60 Gramm Mehl und Zitronenschale.

#### 526. Anistorte.

350 Gramm Zucker, 6 Eier und 1 Löffel Anis werden 1 Stunde gerührt, 1 Päckchen Backpulver, 400 Gramm Mehl und 125 Gramm kleine Rosinen dazu gegeben und gebacken.

#### 527. Schichttorte.

125 Gramm Mehl und 185 Gramm Butter werden zu einem Teig geschafft, den man nicht sehr groß auswellt. Dann werden 125 Gramm Mehl, 3 Löffel saurer Rahm, 6 Löffel Milch und etwas Salz wieder zu einem

Teig verarbeitet, den man wie den ersten auswället. Hier-  
auf wird der erste Teig auf den zweiten gelegt, zusammen-  
geschlagen, dünn ausgewället, wieder zusammengeslagen  
und 2 Stunden ruhen gelassen. Nachher wird der Teig  
in 4 Teile geteilt, jeder Teil tortenplattengroß ausgewället,  
mit einer Gabel durchstoehen, damit der Kuchen keine  
Blasen zieht und gebacken. Kurz vor dem Essen werden  
die Kuchen abwechselungsweise mit Vanillecrème und Johan-  
nisbeergelée bestrichen und der oberste mit Zucker bestreut.

### 528. Jägertorte.

250 Gramm geschälte, feingewiegte Mandeln, 250  
Gramm Zucker, 6 Eier und 6 Eigelb werden  $\frac{1}{2}$  Stunde  
gerührt in eine bestrichene Form gefüllt und solange gebacken,  
bis der Kuchen sinkt. Dann wird er mit Gelée bestrichen  
und folgender Guß daraufgegeben: 250 Gramm Zucker  
wird mit dem Schnee der 6 Eiweiß dick gerührt, 250  
Gramm geschälte, fein länglich geschnittenen Mandeln  
daruntergemischt und das Ganze nochmals im Ofen auf-  
ziehen gelassen. Die obere Seite soll nur hellgelb bleiben.

### 529. Silbertorte. (Zu Eiscrème).

375 Gramm Zucker und 12 Eiweiß werden steif  
geschlagen oder auf Dampf gerührt, 210 Gramm geschälte  
(wenn möglich Tags zuvor) feingewiegte Mandeln, 210  
Gramm Mehl, 210 Gramm leichtgeschmolzene Butter, 1  
Messerspitze Hirschhornsalz und der Saft  $\frac{1}{2}$  Zitrone darunter  
gerührt, die Masse in eine Form gefüllt und in einem  
abgekühlten Ofen gebacken.

### 530. Johannisbeertorte.

$\frac{3}{4}$  Liter Johannisbeeren werden mit 90 Gramm  
Zucker vermischt und bei Seite gestellt. Inzwischen belegt  
man ein bestrichenes Kuchenblech mit Butterteig Nr. 501  
oder Blätterteig und backt ihn, vermischt alsdann den steifen  
Schnee von 8 Eiweiß mit 250 Gramm Zucker und 250 Gramm

geschälten, feingewiegten Mandeln, gibt die Hälfte der Masse auf den Teig, legt die Johannisbeeren darauf, gibt die andere Hälfte darüber und backt die Torte in nicht zu heißem Ofen  
oder:

Man macht einen Guß von 5 zu Schnee geschlagenen Eiweiß, 125 Gramm Zucker und 100 Gramm feingewiegten Hafelnüssen oder Mandeln und nimmt dazu 100 Gramm gezuckerte Johannisbeeren. Auch Trauben, Heidelbeeren, Stachelbeeren zc. eignen sich dazu.

### 531. Bisquitroulade.

125 Zucker, 5—6 Eigelb und etwas feingewiegte Zitronenschale werden  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, 90—100 Gramm Mehl und der Schnee der Eiweiß darunter gemischt, die Masse auf ein gut gestrichenes, bestreutes Blech gleichmäßig gestrichen und bei mittlerer Hitze gebacken. Der Kuchen wird alsdann auf ein mit Zucker bestreutes, gewärmtes Backblech gestürzt, schnell mit eingemachtem bestrichen, das ebenfalls gewärmt ist, aufgerollt, mit einem Band oder Papierstreifen zusammengehalten, nach dem Erkalten mit Zucker bestreut und gebrannt oder glasiert und beim Gebrauch in Scheiben geschnitten

oder:

200 Gramm Zucker, 200 Gramm Mehl und 9 Eier werden auf obige Weise verarbeitet und gebacken. Man kann die Masse auch auf einem mit weißem Papier belegtem Blech im Ofen backen, und wenn sie aufgestrichen ist, auf den Teig noch geriebene Schokolade streuen.

