

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Lebkuchen

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Hutzelbrot.

Zutaten: Auf 3 Pfd. Brotteig vom Bäcker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, für 15 Pfg. Hefe, $2\frac{1}{2}$ Pfd. gedörrte Birnen, $2\frac{1}{2}$ Pfd. gedörrte Zwetschgen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, Gewürz wie Anis, Zimt, Nelken, 4 g Fenchel, $\frac{1}{8}$ Liter Schnaps.

Beim Kochen und Vorrichten des Obstes anfallende Birnenabfälle und Zwetschgensteine werden in der Brühe nochmals aufgekocht und durchgeseiht. Mit 1 Pfd. Mehl, Hefe und der Obstbrühe wird ein Vorteig gemacht, dann mit dem Schwarzbrotteig, Mehl, Früchten und Zutaten auf dem Brett durchgeschafft, über Nacht gehen lassen, Laibchen geformt, auf ein Blech gesetzt, etwa 2 Std. gehen lassen und 1 Std. gebacken.

Hutzelbrot, 2. Art.

Zutaten: $1\frac{1}{4}$ Pfd. Birnen, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zwetschgen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter Wasser zum Einweichen, Zimt, 1 Prise Nelken, 1 Kaffeelöffel Anis, etwas Kirschwasser, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Schwarzbrotteig.

Das Obst wird in lauwarmem Wasser gewaschen, einige Stunden in Zuckerwasser eingeweicht, vorsichtig weich gekocht und in Stücke geschnitten. Birnenabfälle und Zwetschgensteine werden nochmals aufgekocht und durchgeseiht. Unter den fertigen Brotteig vom Bäcker gibt man die erwärmten Zutaten, vermengt alles gut und stellt den Teig zum Aufgehen einige Stunden in die Wärme. Alsdann werden beliebige Laibchen daraus geformt, die man auf ein bestrichenes Blech gibt und nochmals gehen läßt. Vor dem Backen werden sie mit Obstbrühe bestrichen und während $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Std. bei guter Hitze gebacken.

Hutzelbrot, 3. Art.

Auch Schnittbrot oder Birnenwecken genannt.

Auf 5 Pfd. Brotteig nimmt man $2\frac{1}{2}$ Pfd. Birnenschnitze, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Apfelschnitze, 1 Pfd. Zwetschgen, Zimt, Nelken, Anis, Fenchel, etwa für 20 Pfg. Hefe. Wenn der Teig mit dem Obst vermengt ist, gibt man die aufgelöste Hefe und soviel Schwarzbrotmehl zu, daß ein fester Teig entsteht. Man läßt ihn gut gehen, formt Laibchen, läßt diese auf dem bestrichenen Blech nochmals gehen und bäckt sie bei guter Hitze. Man bestreicht sie mit der Schnitzbrühe, ehe sie in den Ofen kommen.

Lebkuchen.

1 Pfd. Kunsthonig wird flüssig gemacht, 200 g Zucker zugegeben und 10 Min. gerührt. Dann gibt man 5 g Anis, ebensoviel Nelken, 20 g Zimt, $\frac{1}{5}$ Liter Milch oder Süßmost und zuletzt 2 Pfd. Schwarzmehl, unter welches man 2 Päckchen Backpulver gemengt hat, darunter. Der zusammengearbeitete Teig wird auf dem bestrichenen, mit Mehl bestäubten Blech schwach 1 cm dick ausgewellt und in mittelheißem

Ofen 30—35 Min. gebacken. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er in Stücke geschnitten und mit gekochter Zuckerglasur überzogen. Man kann in den Teig 1—2 Eßlöffel Gelee oder Eingemachtes geben. — Zur Glasur werden 60 g Zucker mit 3—4 Eßlöffel Wasser zum Faden gekocht.

Linzertorte.

Zutaten: 60 g Butter, etwa 200 g Zucker, 1 Ei, 1 Eßlöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 1 Eßlöffel Kirschwasser, 1 Päckchen Backpulver, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1— $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl.

Butter, Zucker und Ei werden schaumig gerührt, nach und nach die Gewürze, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und Milch oder Süßmost zugegeben und der Teig auf dem Wellbrett leicht zusammengeschaft. Man läßt ihn einige Zeit ruhen. Dann werden $\frac{2}{3}$ des Teiges für den Boden nicht zu dünn ausgewellt, auf ein bestrichenes Blech gegeben, mit dem übrigen Teig ein Rand geformt, der Boden mit Eingemachtem belegt und mit einem Teiggitter verziert. Man kann auch etwas Haferflocken mitverwenden. Nach Belieben kann die Torte, bevor sie in den Ofen kommt, mit verrührtem Eigelb bestrichen werden. Die Torte wird bei mäßiger Hitze schön gebacken. Aus diesem Teig lassen sich auch kleine Törtchen herstellen.

Kaffeekekuchen.

Zutaten: 1 Pfd Mehl, 200 g Zucker, etwa 2 Tassen heißer Kaffee, Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 1 Päckchen Backpulver.

Zucker und Kaffee werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten zugegeben und bei mittlerer Hitze $\frac{3}{4}$ —1 Std. gebacken. In der ersten halben Stunde lege man ein weißes Papier auf; die Backpulverteige gehen dann schöner auf.

Falscher Käsekuchen.

Zutaten zum Boden: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 10 g Hefe, etwas Salz, 1—2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Fett.

Zur Fülle: $\frac{3}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Grieß, Salz, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Fett, 1—2 Eier, 1 Handvoll gedörnte Birnen oder Zwetschgen, über Nacht in lauwarmes Wasser eingeweicht und in kleine Würfel geschnitten. Der Kuchenboden wird wie üblich aus den angegebenen Zutaten bereitet. In die kochende Milch gibt man Fett, Salz, Zucker, rührt den Grieß ein und läßt ihn etwa 5 Min. kochen. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, mengt man das Obst, das Eigelb und zuletzt den Eierschnee leicht darunter, streicht die Masse auf den Teig, läßt den Kuchen noch kurze Zeit gehen und bäckt ihn etwa 1 Std.