

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Haushalts-Pfiffikus mit über 250 Koch- u. Backrezepten ...**

**Nowak, Elisabeth**

**Karlsruhe, [1949]**

II. Backen

[urn:nbn:de:bsz:31-308539](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-308539)

Glasreibe zerrieben, Öl, Sahne und Zitronensaft werden verrührt und unter die Möhren gegeben.

### 98. Fisch in Tomatentunke.

Zutaten: 500 g Fisch, 3 Eßlöffel Öl, 1 Zwiebel, 250 g Tomaten, Salz, Petersilie, Zitronensaft.

Zubereitung: Der gereinigte Fisch wird mit Salz und feingehackter Petersilie bestreut und mit Zitronensaft beträufelt. Das Öl und die Zwiebel brät man an, gibt die in Scheiben geschnittenen Tomaten dazu und schmort alles gut durch. Die vom Fisch abge sonderte Flüssigkeit wird angegossen. Den zerkleinerten Fisch gibt man roh in eine feuerfeste Form, passiert die Tomatentunke darüber und bäckt es im Rohr.

### 99. Gemüseschnitzel.

Zutaten: 100 g Kohl und 100 g Karotten, Bohnen, Kohlrüben, Salat, Spinat, Schoten, Blumenkohl usw., 3 Champignons, 100 g Butter, 2 Eier, Semmelbrösel, Salz.

Zubereitung: Das Gemüse waschen, putzen, kleinschneiden und in Butter dämpfen, auskühlen und mit 2 Eiern, Semmelbrösel und Salz verkneten und in Schnitzel formen, in Butter backen.

### 100. Gebratene Taube.

Zutaten: 1 Taube, 1 Ei, 30 g Butter, Petersilie, 1 Brötchen, etwas Milch.

Zubereitung: Die Taube wird geputzt. Leber, Herz und Magen fein gehackt, mit Eidotter, Butter, Petersilie und in Milch eingeweichtes Weißbrötchen zu einem Teig verkneten, dem der Schnee von einem Ei untergezogen wird. Mit einem Teelöffelchen füllt man nun den Kropf und das Innere der Taube, bindet den Kropf zu und näht die Taube von unten zu. Die Beine werden zusammengebunden. In einem zugedeckten Topf wird die Taube ohne Wasserzugabe in Butter auf allen Seiten goldbraun gebraten, dann erst Wasser daran gegeben. Ist sie weich, kann sie herausgenommen werden und auf der Stielpfanne nochmals in Butter knusprig gebraten werden.

## II. Backen

### 101. Kranzkuchen (Hefeteig).

Zutaten: 500 g Mehl, 40 g Fett, 80 g Zucker, 1 Prise Salz,  $\frac{1}{4}$  l entrahmte Frischmilch, 1 Ei (die Hälfte davon zum Bestreichen), Zitronengeschmack, 25 g Hefe.

Zubereitung: Man verarbeitet alle Zutaten zu einem festen Hefeteig, den man nach dem ersten Gehen zu einem Rechteck ausrollt und mit Marmelade oder steifer Flammermasse oder falschem Marzipan zu einer Rolle aufrollt. Man schneidet von beiden

Seiten zur Mitte gehend zweimal ein, ohne die Mitte zu durchschneiden. Jedes der beiden Zopfenden wird nun wie ein Zopf geflochten, so daß die Teigfächerteile dabei nach außen zu liegen kommen. Das Ganze wird auf dem Blech zum Kranz gelegt, gebacken, evtl. mit Zuckerguß versehen.

### 102. Roggenmehlknusperchen.

Zutaten: 300 g Roggenmehl, 150 g Zucker, 80 g Fett, 4 Eßlöffel Milch, Salz, evtl. etwas Zimt,  $\frac{1}{2}$  Backpulver.

Zubereitung: Aus Mehl, Zucker, Fett, Milch und den Geschmackszutaten knetet man einen Teig, den man, nachdem er einige Zeit geruht hat, ausrollt, aussticht und auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech legt. Die Knusperchen können mit Zucker oder Zimt bestreut und bei Mittelhitze gebacken werden.

### 103. Windbeutel.

Zutaten: 1 l Milch, 1 Ei, Salz, 60 g Mehl.

Zubereitung: Alle Zutaten verquirlen und diesen flüssigen Teig in gefettete Tassenköpfe gießen, etwa ein Drittel voll. Bei guter Mittelhitze backen, jedoch während des Backens nicht berühren, da die Kuchen sonst zusammenfallen. Backzeit 15 bis 20 Minuten. Nach Erkalten mit einer Schere aufschneiden und mit falscher Schlagsahne oder Schaumpeise füllen.

### 104. Keks.

Zutaten: 50 g Margarine, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 5 Eßlöffel Milch, 250 g Weizenmehl, 150 g Gustin oder Mondamin, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver.

Zubereitung: Man rührt das Fett geschmeidig und gibt etwas Zucker, Vanillezucker, dann das Ei und nach und nach den Rest des Zuckers sowie abwechselnd mit der Milch  $\frac{1}{3}$  des mit Gustin oder Mondamin und Backpulver vermischten und gesiebten Mehles hinzu. Den Rest des Mehles schüttet man auf ein Backbrett, gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Der Teig wird dünn ausgerollt und ausgestochen. Man drückt Vertiefungen ein oder sticht sie mehrmals mit einer Gabel ein. Dann legt man sie auf ein gefettetes Backblech und läßt sie goldgelb backen.

Backzeit: etwa 10 Minuten bei starker Hitze.

### 105. Russisches Brot.

Zutaten: 250 g Mehl, 1 starker Eßlöffel Sirup, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Vanillezucker,  $\frac{1}{2}$  leicht gehäuften Teelöffel Natron.

Zubereitung: Mehl mit Natron sieben. Sirup zerlassen. Zucker hinzugeben und beides von der Mitte aus in das Mehl einrühren. Das verquirlte Ei und Vanillezucker dazugeben, zum Teig verkneten. Sollte sich der Teig nicht rollen lassen, können noch

2 Eßlöffel Wasser angegeben werden oder ein weiterer Löffel Sirup. Den Teig  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen, die Teigplatte mit etwas zurückbehaltenem Ei bestreichen, in schmale Streifen schneiden, auf gut gefettetem Blech bei Mittelhitze backen.

### 106. Haferflocken-Marmeladekrapferln.

Zutaten: 120 g Haferflocken, 180 g Weizenmehl, 40 g Fett, 40 g Marmelade, 80 g Zucker, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  Backpulver, 1 Messerspitze Zimt, Zitronenschale oder Aroma, Marmelade zum Füllen, Puderzucker.

Zubereitung: Die Haferflocken auf einer trockenen Pfanne oder in der Ofenröhre hellgelb rösten, durch die Fleischmühle geben, das zu Sahne gerührte Fett mit Zucker, Ei und Marmelade recht schaumig rühren, Geschmacksstoff hinzugeben und mit dem mit Backpulver gemischten, gesiebten Mehl zu einem lockeren, nicht zu weichen Teig verkneten evtl. etwas Milch hinzugeben, einige Zeit ruhen lassen, zu einer 2 cm dicken Kugel formen, diese in nußgroße Teile teilen, mit bemehlten Händen Kugeln formen, auf ein gefettetes Blech setzen, in die Mitte jeder Kugel mit bemehltem Finger eine Vertiefung hineindrücken und bei Mittelhitze backen, heiß in jede Vertiefung einen Tupfen Marmelade füllen, ausgekühlt vom Blech mit Puderzucker bestreuen.

### 107. Glasierte Marmeladenküchlein.

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 250 g Roggenmehl, 1 glattgestrichener Teelöffel Natron, 200 g feste Marmelade, 1 Ei, 50 g Zucker, 40 g Fett, Zitronenschale oder Aroma.

Glasur: 1 Eßlöffel Marmelade oder Gelee, 75 g Staubzucker, Wasser.

Zubereitung: Das schaumig gerührte Fett mit Marmelade, Ei und Zucker schaumig rühren. Das mit Natron vermischte, gesiebte Mehl einkneten, wenn notwendig, etwas Milch hinzugeben, damit ein glatter, leicht rollbarer Teig entsteht, messerrückendick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf gefettetem, gemehltem Blech braun backen, sofort heiß vom Blech nehmen, immer 2 Plätzchen mit Marmelade zusammensetzen und noch heiß mit Marmeladeglasur bestreichen.

Zur Marmeladeglasur wird die Marmelade oder das flüssig gemachte Gelee mit dem gesiebten Puderzucker und so viel kaltem Wasser verrührt, daß eine dickfließende Masse entsteht. Die fertigen Plätzchen schmecken nach 2 bis 3 Tagen erst gut.

### 108. Printen.

Zutaten: 185 g Sirup, 100 g Zucker, 375 g Mehl, 4 g Hirschhornsalz, 4 g Pottasche, 1 Eßlöffel Wasser zum Lösen, 4 g Anis, Zimtersatz, Nelkenersatz.

Zubereitung: Hirschhornsalz und Pottasche mit dem Wasser verrühren, zugedeckt stehen lassen. Mehl sieben, Zucker und Sirup zum Kochen bringen, die Gewürze hineingeben und von der Mitte aus in das gesiebte Mehl einrühren. Die Treibmittel durch das Sieb geben, den Teig klar kneten. Sollte er beim Ausrollen bröckeln, dann kann noch etwas Wasser zum Teig gegeben werden, den Teig  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen, in Rechtecke schneiden (Printen), mit Milch oder verquirltem Ei bestreichen, mit Zucker bestreuen und auf gefettetem, mit Mehl bestäubtem Blech bei schwacher Ofenhitze backen.

### 109. Mürber Honigkuchen.

Zutaten: 100 g Kunsthonig oder Sirup, 300 g Mehl, evtl. halb Weizen- halb Roggenmehl, 50 g Zucker, 30 g Fett, 1 Ei, Gewürze, 3 gestrichene Teelöffel Backpulver oder  $1\frac{1}{2}$  gestrichene Teelöffel Hirschhornsalz, 2 Eßlöffel Milch, evtl. feingewiegte Nüsse oder Kürbiskerne.

Zubereitung: Kunsthonig, Zucker und Fett werden zerlassen, das Gewürz hinzugegeben und nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, mit dem Mehl vermischt. Dann gibt man das Ei sowie das mit der Flüssigkeit angerührte Hirschhornsalz oder das mit Mehl gesiebte Backpulver hinzu, knetet alles zu einem glatten Teig, den man ausrollt. Man sticht Formen aus und bäckt sie bei guter Hitze.

### 110. Buttermilchplätzchen.

Zutaten: 250 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Backpulver, 100 g Zucker, Gewürz, 30 g zerlassenes Fett,  $\frac{1}{10}$  l Buttermilch.

Zubereitung: Das Mehl wird mit dem Backpulver vermischt und auf ein Backbrett gesiebt. Zucker und Geschmackszutaten streut man darüber, gibt in die Mitte das zerlassene Fett und nach und nach die Buttermilch. Man verarbeitet alles zu einem geschmeidigen Teig, den man  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollt und aussticht. Bei Mittelhitze werden die Plätzchen goldgelb gebacken.

### 111. Haselnußkuchen.

Zutaten: 200 g Haselnußkerne, 180 g Zucker, 200 g Weizenmehl, 1 Päckchen Vanillezucker, Mandelaroma, 1 Päckchen Backpulver, etwa  $\frac{1}{5}$  l Milch.

Zubereitung: Die gemahlene Nüsse, der Zucker, die Gewürze sowie das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl werden in einer Schüssel miteinander vermengt, dann rührt man nach und nach die Milch darunter. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer vom Löffel fällt. Der Teig wird in eine gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform gefüllt.

Backzeit: Etwa 55 Minuten bei schwacher Hitze.

### 112. Kaffeekuchen.

Zutaten: 1 Tasse Kaffee-Ersatz, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Backpulver.

Zubereitung: Der Kaffee-Ersatz wird gesiebt und mit dem mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehl vermengt. Zucker ebenfalls dazu geben. Die Milch nach und nach verrühren. Den Teig in einer gefetteten Form bei guter Hitze backen.

### 113. Zeitgemäßer Königskuchen.

Zutaten: 100 g Grieß, 50 g Mehl, 50 g Stärkemehl, Mondamin oder 1 Päckchen Puddingpulver, 90 g Zucker, 30 g Butter oder Margarine,  $\frac{1}{2}$  Ei, Zitronen- und Mandelaroma, 1 gehäufte Teelöffel Backpulver, 2 bis 3 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung: Alle Zutaten werden auf ein Brett geschüttet und mit den Händen durchgearbeitet. Den etwas klebrigen Teig füllt man in eine gefettete Kuchenform und bäckt ihn bei guter Mittelhitze in etwa 40 Minuten goldbraun.

### 114. Quarkstollen.

Zutaten: 500 g Mehl, 200 g Zucker 2 Eier, 1 Backpulver, 250 g Quark.

Zubereitung: Quark, Eier und Zucker schaumig rühren, Mehl mit Backpulver vermischen und sieben, nach und nach dem gerührten Quarkteig hinzugeben. Den Rest des Mehles mit den Händen unterkneten. Einen Stollen formen und auf einem Blech bei guter Hitze backen. Noch warm mit zurückbehaltenem Ei bestreichen oder mit Zuckerglasur versehen.

### 115. Bunter Baumbehang.

Zutaten: 1 Ei, 125 g Zucker, 1 Messerspitze gestoßenen Anis oder Zitronenschale oder Aroma, 2 Eßlöffel Milch, 250 g Weizenmehl, 1 Teelöffel Backpulver.

Zum Guß: 50 g Staubzucker und Wasser.

Zum Bestreuen: Buntzucker.

Zubereitung: Ei, Zucker und Geschmackstoff 20 Minuten schaumig rühren, langsam während dieser Zeit die Milch dazugeben, mit dem mit Backpulver vermischten, gesiebten Mehl zu einem glatten, rollfähigen Teig verkneten,  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen, Figuren ausstechen, die alle mit einem Röhrenausstecher oder Fingerhut ein kleines Loch erhalten, um später ein Fädchen durchziehen zu können, auf einem gefetteten Blech bei Mittelhitze backen, sofort heiß vom Blech nehmen, mit Puderzuckerguß dünn bepinseln, und mit Buntzucker bestreuen.

Zubereitung des Buntzuckers: Kristallzucker mit wenigen Tropfen roter oder gelber Lebensmittelfarbe (Konditorfarbe) vermischt auf einem Papier ausgebreitet, getrocknet, vor

dem Gebrauch werden beide Farben einzeln oder mit etwas weissem Zucker vermischt verbraucht.

### 116. Kastenkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 250 g Zucker, 125 g Marmelade, 2 Tassen Magermilch, 150 g Rosinen, Zitronenschale, 100 g geriebene Nüsse.  
Zubereitung: Man verrührt die Marmelade mit dem Zucker und gibt löffelweise Milch, Mehl, Backpulver und die anderen Zutaten dazu und bäckt den Teig in einer geölten und mit Bröseln ausgestreuten Kastenform.

### 117. Kaffeehörnchen.

Zutaten: 375 g Weizenmehl, 125 g Zucker, 1 Vanillezucker, 75 g Fett, 4 Eßlöffel Milch oder Wasser, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Ei.

Zubereitung: Mehl mit Backpulver vermischen, in die Mitte eine Vertiefung machen und den Zucker, Vanillezucker, Ei und die Milch mit der Gabel zu einem dicken Brei im Mehl verrühren. Das Fett in Stücke schneiden (das Fett muß kalt sein), darauf geben und mit dem Mehl gründlich verarbeiten. Wenn der Teig etwas klebt, etwas Mehl hinzufügen. Dünn ausrollen und Dreiecke ausrädern.

Für die Füllung 75 g gekochte, geriebene und durch ein Sieb gestrichene Kartoffeln mit 65 g feinem Zucker, etwas Mandelaroma und 50 g Rosinen mischen. Auf jedes Dreieck etwas Füllung geben und Hörnchen formen.

Mit verquirlter saurer Milch bestreichen und bei starker Hitze 30 Minuten backen.

### 118. Haferflockenmakronen.

Zutaten: 2 Tassen Haferflocken, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Zucker, 1 Ei, 6 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Fett, 1 Backpulver, Zitronenaroma.

Zubereitung: Alle Zutaten gut verkneten. Mit dem Teelöffel auf ein gefettetes Blech Häufchen setzen und bei Mittelhitze backen.

### 119. Kartoffelkuchen.

Zutaten: 750 g Kartoffeln, 2 Eier, 150 g Zucker, Zitronenschale oder Aroma,  $\frac{1}{3}$  Teelöffel Essig.

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen und im Dämpfer garmachen. Während dieser Zeit die Eigelb mit 100 g Zucker schaumig rühren, Zitronenaroma und Essig dazugeben. Sobald die Kartoffeln gar sind, sofort durch die Presse zum Eischaum geben. Je heißer sie dazu kommen, desto besser wird der Kuchen. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Rest des Zuckers dazugeben und schlagen, bis der Schnee steif und schwer wird, unter

den Teig geben und in gefetteter Form 1 Stunde bei schwacher Hitze backen.

### 120. Krümelorte.

Zutaten: 300 g Weizenmehl, 200 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter, 1 Backpulver, 1 Vanillezucker, 1 Rumaroma.

Zubereitung: Die Zutaten werden zu Streusel verarbeitet.  $\frac{1}{2}$  der Masse wird in die Form gedrückt und  $\frac{1}{4}$  oben als Schicht über den Boden gestreut als Oberdecke. Nach Belieben kann man die Torte mit Käse oder Obst füllen.

### 121. Einfache Haustorte.

Zutaten: 50 g Fett, 150 g Zucker, 2 Beutel Vanillezucker, 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  l Magermilch, 250 g Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver.

Zubereitung: Fett, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Milch gut verrühren. Backpulver mit dem Mehl vermischen und gut durchsieben, alsdann nach und nach dem Teig hinzufügen. Zuletzt den Schnee von 1 Ei daruntergeben. In einer ausgefetteten Tortenform backen. Nach dem Abkühlen aufschneiden und mit Marmelade, Pudding, eingelegten Früchten oder Butterkrem füllen.

### 122. Rumplätzchen.

Zutaten: 300 g Haferflocken, 100 g Butter, 170 g Zucker, 2 Eier, 2 Eßlöffel Rum oder Aroma, Zitronenschale oder Aroma,  $\frac{1}{2}$  Backpulver.

Zubereitung: Haferflocken und Backpulver mischen. Das Fett schaumig rühren, dann Zucker und Eier beifügen und gut schlagen. Rum und das Abgeriebene der Zitrone oder Aroma sowie nach und nach die Haferflocken hinzu und alles zu einem Teig verarbeiten und mit einem Kaffeelöffel Häufchen abstechen und bei guter Hitze backen.

### 123. Apfelkuchen.

Zutaten: 140 g Butter, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 250 g Weizenmehl, 5 bis 6 Äpfel.

Zubereitung: Das Fett zerlassen und mit dem Zucker glattrühren, Mehl und Ei dazugeben und gut durchkneten. Den Teig einen Tag stehen lassen. Die Hälfte vom Teig in eine Tortenform geben, die Äpfel in dicke Scheiben schneiden und roh auf den Teig geben. Den Rest des Teiges ausrollen und auf die Apfelschicht geben. Nach dem Backen mit Zuckerglasur bestreichen.

### 124. Splitter.

Zutaten: 250 g Weißkäse (Topfen), 250 g Margarine, 250 g Weizenmehl.

Zubereitung: Alle Zutaten durchkneten und kalt stellen. Am nächsten Tag den Teig wieder gut durchkneten und kalt stellen. Am nächsten Tag (der 3. Tag) den Teig gut durchkneten, in Stücke reißen, ausrollen und goldbraun backen.



### 125. Apfelsinentorte.

Zutaten: 280 g Zucker, 5 Eier, 55 g Zwiebackbrösel, 280 g geschälte, geriebene Mandeln oder Nüsse, Saft von 2 Apfelsinen und die Schale von einer Apfelsine.

Zubereitung: Man rührt den Zucker und die abgeriebene Schale einer Apfelsine eine halbe Stunde, gibt nach und nach den Saft von den beiden Apfelsinen, Zwiebackbrösel, Mandeln oder Nüsse dazu und zuletzt den sehr steifen Schnee von den fünf Eiern darunter. Man streicht und streut eine Tortenform gut aus und bäckt die Torte in mittelheißem Ofen sehr langsam. Wenn sie erkaltet ist, bestreicht man sie mit Puderzuckerguß, den man aus Puderzucker, Wasser und etwas Apfelsinensaft herstellt.

### 126. Pfeffernüsse.

Zutaten: 125 g Honig oder Kunsthonig oder Sirup, 60 g Zucker, 30 g Fett, 125 g Weizenmehl, 125 g Roggenmehl, Zimtgewürz, Paprika oder Pfefferkuchengewürz, 8 g Pottasche, etwas Wein zum Auflösen der Pottasche.

Zubereitung: Honig, Zucker und Fett läßt man auf dem Feuer heiß werden. Das Mehl siebt man, vermischt es mit den Gewürzen und gibt es zu der abgekühlten Masse, fügt die aufgelöste Pottasche bei und verknetet alles gut. Man läßt den Teig 2 bis 3 Wochen bei Mitteltemperatur rasten. Dann rollt man ihn aus und sticht Pfeffernüsse aus, die etwa 12 Minuten gebacken werden.

### 127. Gefüllter Honigkuchen.

Zutaten: 500 g Honig oder Sirup, 500 g Zucker, 250 g Butter, 125 g geriebene Mandeln oder Nüsse, 1250 g Mehl, 2 Päckchen Backpulver, 6 Eier, Pfefferkuchengewürz, 125 g Zitronat.

Zur Füllung: 250 g geriebene Mandeln, 1 Tasse Milch, 250 g Zitronat, 250 g Rosinen, Schokolade.

Zubereitung: Zucker und Honig aufkochen, nach dem Abkühlen mit den übrigen Zutaten gut durchkneten zu einem derben Teig. Den Teig in zwei Teile teilen und ausrollen, etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick. Man belegt ein gut ausgestrichenes Backblech mit der einen Teighälfte, streicht die aus den obigen Zutaten bereitete Füllung gleichmäßig darüber, bedeckt sie mit der zweiten Teighälfte und bäckt bei guter Hitze. Nach dem Abkühlen schneidet man den Kuchen in beliebig große Stücke und glasiert mit verschiedenen Gußarten. Man kann auch anstelle der Schokoladenfüllung eine solche von Marmelade, gehackten Nüssen und Rosinen herstellen.

### 128. Einfacher Obstkuchen.

Zutaten: 50 g Fett, 50 g Zucker, 1 Ei, 250 g Weizenmehl,  $\frac{1}{8}$  l Magermilch, 1 Vanillezucker, 3 Teelöffel Backpulver.

Zubereitung: Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Gewürz und das Ei hinzu. Das Mehl wird mit dem Backpulver vermischt, gesiebt und unterrührt. Man streicht den Teig, der ziemlich klebrig sein muß, mit einem Löffel oder Teigschaber, den man in Wasser taucht, auf ein gefettetes Blech. Zum Belegen verwendet man 1 kg Äpfel, 75 g Rosinen oder 1 kg Zwetschgen. Man bäckt ihn bei starker Hitze 45 Minuten. Nach dem Backen bestreut man den Kuchen mit Zucker.

### 129. Nußplätzchen.

Zutaten: 125 g Haferflocken, 100 g gehackte Nüsse, 200 g Zucker, 80 g Fett, 80 g Mehl, 1 Ei, 2 Eßlöffel Milch, 1 Teelöffel Backpulver. Zubereitung: Man vermengt die Zutaten miteinander und arbeitet sie zu einem Teig gut durch. Man sticht mit dem Teelöffel kleine Häufchen ab und bäckt diese goldgelb.

### 130. Brezeln.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, 300 g Fett,  $\frac{1}{4}$  l dicke saure Milch, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker.

Zum Bestreichen: 1 Ei, grober Zucker, einige gehackte Nüsse.

Zubereitung: Das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl wird auf ein Backbrett gegeben. In die Mitte gibt man die kalte Fettigkeit, den Vanillezucker und die saure Milch, verknetet diese Zutaten mit dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig. Man läßt den Teig einige Zeit ruhen, formt Brezeln daraus, bestreicht diese mit dem Ei und streut nach Wunsch gehackte Nüsse oder Zucker darauf. Bei guter Mittelhitze werden die Brezeln in etwa 18 Minuten goldgelb gebacken.

### 131. Apfelbiskuitkuchen.

Zutaten: 2 Eier, 150 g Weizenmehl, 2 Teelöffel Backpulver, Zitronenaroma, zum Füllen 450 g süße Äpfel, 125 g Zucker.

Zubereitung: Man schlägt das Eigelb schaumig und gibt nach und nach  $\frac{2}{3}$  des Zuckers dazu. Man rührt oder schlägt die Masse mit dem Schneebesen, bis eine dicke cremartige Masse entstanden ist. Unter diese mischt man das Zitronenaroma. Man schlägt aus dem Weißei steifen Schnee, dem man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers beimengt. Der Schnee muß so steif sein, daß man mit einem Messer einen Schnitt machen kann, der sichtbar bleibt. Der Schnee wird auf den Eigelbkrem gegeben, darüber wird das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl gegeben. Man zieht alles vorsichtig unter den Eigelbkrem und füllt gut die Hälfte des Teiges in eine gefettete Tortenform. Darauf verteilt man die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel, obenauf kommt der Rest des Teiges. Man bäckt den Kuchen bei guter Mittelhitze 45 Minuten.

### 132. Zitronenstreifen.

Zutaten: 400 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 50 g Fett, 30 g zerl. Kunsthonig, 1 Ei, 1 Backpulver, Zitronenschale oder Aroma, etwas Milch.

Zubereitung: Das verquirlte Ei mit dem mit Backpulver vermischten und gesiebten Mehl, Zucker, zerlassenen Fett, Kunsthonig, Zitroneroma oder geriebener Zitronenschale unter Hinzugabe von etwas Milch zu einem mittelfesten Teig verkneten. Strohhalm dick ausrollen, in Streifen schneiden, mit Milei-G bestreichen, Zucker bestreuen und bei Mittelhitze backen.

### 133. Kakaoschnitten.

Zutaten: 30 g Fett, 100 g Zucker, 1 Eigelb, 125 g Weizenmehl, 25 g Kakao,  $\frac{1}{8}$  l Milch,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver, 1 Eischnee, 50 g Zucker. Zum Füllen Marmelade, zum Bestreuen Staubzucker.

Zubereitung: Fett zu Sahne rühren mit Gelb und Zucker, abwechselnd Kakao und das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und Milch hinzugeben. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, 50 g Zucker dazugeben und unter den Teig geben, dünn auf ein Blech aufstreichen und bei Mittelhitze backen, warm schneiden, mit Marmelade streichen und 2 übereinanderlegen.

### 134. Tortenboden.

Zutaten: 4 Eier, Zitronenschale, 200 g Zucker, 200 g Weizenmehl, 4 Eßlöffel Wasser,  $\frac{3}{4}$  Backpulver.

Zubereitung: Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Wasser rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und sieben. Zuletzt den Eischnee daruntergeben. In einer Tortenform bei Mittelhitze backen.

### 135. Paganigebäck.

Zutaten: 125 g Zucker, 150 g Weizenmehl, 100 g Kartoffelmehl oder Mondamin oder Puddingpulver, 1 Vanillezucker, 50 g gebräunte Butter,  $\frac{1}{2}$  Backpulver.

Zubereitung: Zucker bräunen und mit Wasser ablöschen. Das mit Backpulver vermischte und gesiebte Weizen- und Kartoffelmehl mit dem gebräunten Zucker, dem Vanillezucker und der gebräunten Butter zu einem Teig verkneten, ausrollen, austechen und bei guter Mittelhitze backen.

### 136. Pfannkuchen.

Zutaten: 4 Eier, 60 g Butter oder Margarine, 25 g Zucker, 1 Prise Salz und Milch nach und nach dazugeben, zuletzt den Eischnee,  $\frac{1}{8}$  l Milch.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Mehl, Salz und Milch nach und nach dazugeben, zuletzt den Eischnee darunterziehen. In einem Stieltiegel etwas Fett zerlassen und darin auf beiden Seiten die Pfannkuchen backen.

### 137. Mürbe Kuchen.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, 250 g Butter, 1 Tasse Zucker, 4 hartgekochte, geriebene Eier und ein ganzes rohes Ei, etwas Marmelade zum Füllen, etwas Zucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Aus sämtlichen Zutaten einen festen Teig kneten, den man am besten einen Tag und eine Nacht an einem kühlen Ort stehen läßt, dann rolle man ihn dünn aus, schneide viereckige Streifen, lege in die Mitte etwas Marmelade, dann lege man noch einen Streifen darüber, bestreiche sie mit gequiritem Ei und backe sie bei Mittelhitze schön gelb. Man bestreue sie mit Zucker.

### 138. Striezel.

Zutaten: 500 g Mehl, 150 g Rosinen, 40 g Zitronat, 60 g süße Mandeln, 125 g Fett, 100 g Zucker, 3 Eier,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 35 g Hefe,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz, abgeriebene Zitronenschale oder Aroma.

Zubereitung: Man bringt die Hefe mit etwas Milch, Zucker und Mehl zum Treiben. Das gesiebte Mehl gibt man in eine Schüssel. Die Rosinen werden verlesen, das Zitronat in kleine Würfel geschnitten, die Mandeln abgezogen und gemahlen, die Butter wird zerlassen, die Eier verquirlt. Von der Mitte aus gibt man sämtliche Zutaten in das Mehl und verarbeitet alles zu einem geschmeidigen Teig, den man an einem warmen Ort aufgehen läßt, dann formt man einen Striezel daraus, läßt ihn nochmals aufgehen und bäckt ihn dann  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde bei starker Hitze.

### 139. Mohnstriezel.

Zutaten: 750 g Mehl, 2 Eier,  $\frac{3}{8}$  l Milch, 50 g Hefe, 250 g Fett, zur Füllung: 500 g Mohn, 1 Ei, 1 Eßlöffel Mehl, 100 g süße Mandeln, 6 bittere Mandeln, 125 g Zucker, Rosenwasser.

Zubereitung: Man bringt die Hefe zum Gehen. In das gesiebte Mehl gibt man die aufgesetzte Hefe, die Eier, Zucker und das zerlassene Fett, knetet den Teig gut und läßt ihn aufgehen. Dann rollt man ihn aus, bestreicht ihn mit dem Mohn, den man kalt gewaschen, einmal aufgekocht, abgetropft und zweimal durch die Maschine gegeben und mit dem Zucker, den geriebenen Mandeln und dem Rosenwasser sowie dem Ei vermischt hat. Die Ränder werden 2 Finger breit frei gelassen und mit Eiweiß bestrichen. Man rollt das Ganze zu einer Rolle zusammen und bäckt sie bei starker Hitze etwa eine Stunde. Man bießt den Striezel noch heiß mit Zuckerguß.

### 140. Hefenapfkuchen.

Zutaten: 650 g Mehl, 100 g Fett,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 2 Eier, 250 g Zucker, 125 g Rosinen, gehackte Nüsse oder Mandeln, 70 g Hefe.

Zubereitung: Man stellt ein Hefestück her, gibt die Eier, flüssige Butter und die andern Zutaten hinein, verrührt alles gut

und stellt den fertigen Teig 2 Stunden zum Gehen. Backzeit 1 Stunde.

#### 141. Feiner Hefekuchen.

Zutaten: 1000 g Weizenmehl, 8 Eier, 500 g Butter,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 750 g Zucker, etwas Salz, 30 g bittere Mandeln, 100 g Hefe.

Zubereitung: Die Butter zu Sahne rühren, mit dem Eigelb, dem Mehl, der in warmer Milch gelösten Hefe gut verkneten, dann kommt der Eierschnee dazu und die Masse wird gut geschlagen. Man bestreut den Teig mit Mehl und läßt ihn die Nacht über im kühlen Raum treiben. Am anderen Morgen wird der Teig tüchtig geknetet und geschlagen, eventuell noch etwas Milch dazugegeben. 500 g Rosinen, der Zucker, die gestoßenen Mandeln und die Zitronenschale dazugeben. In einer mit Butter und Semmelbrösel vorbereiteten Tonform läßt man ihn noch etwa eine Stunde treiben und bäckt ihn  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

#### 142. Gewürzkränzchen.

Zutaten: 400 g Mehl, 200 g Zucker, 200 g Fett, 2 Eier, 5 Eßlöffel Milch, Gewürze,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Hirschhornsalz.

Zubereitung: Alle Zutaten werden gut durcheinander geknetet bis der Teig geschmeidig ist. Man kann ihn ausrollen und mit Formen ausstechen oder mit der Backspritze Kringel spritzen; dann verziert man den Teig mit Mandeln, Nüssen, Rosinen oder Guß und backt den Kuchen bei Mittelhitze schön braun.

#### 143. Kartoffelhefekuchen.

Zutaten: 250 g Mehl, 100 g Zucker, 25 g Fett, 500 g geriebene gekochte Kartoffeln, 30 g Hefe, Salz,  $\frac{1}{8}$  l Milch, Fett zum Bestreichen, Zucker mit Zimt zum Bestreuen.

Zubereitung: Man stellt einen Hefeteig her, dem man zuletzt die Kartoffeln beifügt. Dann ausrollen, auf ein gefettetes Blech geben und kühl stellen. Mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen, bei guter Hitze goldgelb backen. Er wird warm gegessen.

#### 144. Bienenstich.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 50 g Fett, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  l Milch. Zum Bestreichen: 250 g Kunsthonig, 200 g Zucker, 250 g geriebene Nüsse.

Zubereitung: Man stellt einen Hefeteig her, der, nachdem er gegangen ist, auf ein Blech ausgerollt wird. Darauf gibt man den zerlassenen mit dem Zucker und den geriebenen Nüssen vermischten und abgekühlten Kunsthonig. Backzeit 1 Stunde.

#### 145. Falscher Streuselkuchen.

Zutaten: 250 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 250 g Mehl, 250 g Zucker, 2 Eier, 60 g gebräunte Butter, 1 Backpulver.

Zubereitung: Sämtliche Zutaten klumpig kneten und in eine Form füllen. Bei starker Mittelhitze goldgelb backen.

#### 146. Käsetorte.

Zutaten: 2 Pfund Weißkäse (Topfen), 375 g Zucker, 5 Eier,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver, 125 g Butter, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl oder Puddingpulver, Saft einer Zitrone und Schale einer halben Zitrone.

Zum Boden: 250 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Backpulver, 1 Ei, 125 g Zucker, 125 g Butter.

Zubereitung: Den Weißkäse durch ein Sieb streichen, mit der Butter, den Gelbeiern und dem Zucker sehr schaumig rühren (etwa 45 Minuten), dann das mit dem Backpulver vermischte Kartoffelmehl darunter geben und zuletzt den steifen Schnee durchziehen. Für den Boden knetet man aus den Zutaten einen Mürbteig und belegt damit eine Tortenform, worauf man die Käsemasse gibt. Backzeit bei guter Mittelhitze etwa 90 Minuten.

#### 147. Möhrenkuchen.

Zutaten: 30 g Fett, 150 g Zucker, 150 g geriebene Möhren, 300 g Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver, etwas Frischmilch, Geschmackszutaten.

Zubereitung: Man rührt die Butter geschmeidig, gibt 1 Eßlöffel Zucker hinzu, dann rührt man die geriebenen Möhren, den Rest des Zuckers und die Gewürze darunter. Das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer vom Löffel fällt. Man füllt den Teig in eine gefettete und mit Papier ausgelegte Kastenform und bäckt ihn etwa 1 Stunde bei schwacher Mittelhitze.

#### 148. Quark-Napfkuchen.

Zutaten: 70 g Fett, 130 g Zucker, 1 Vanillezucker, 2 Eßlöffel Eiaustauschmittel oder 1 Ei, 200 g Quark (Topfen), 250 g Mehl,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 1 Backpulver, Gewürze.

Zubereitung: Aus Butter, Zucker, Ei, etwas Milch und dem gut ausgedrückten Topfen eine Schaummasse rühren, das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl zugeben und bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen.

#### 149. Quarkkuchen aus Hefeteig.

Zutaten: 625 g Mehl, 30 g Hefe, Salz, 100 g Zucker, 50 g Margarine, Milch, 500 g Quark (Topfen), 1 Ei, 80 g Butter, 80 g Zucker, die Schale einer Zitrone, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl oder Puddingpulver.

Zubereitung: Man bereitet einen weichen Hefeteig, rollt ihn aus und gibt ihn auf ein gestrichenes Backblech; Rand gut andrücken. Aus Quark, Ei, Butter, Zucker und Stärkemehl rührt

man eine Schaummasse an und streicht diese auf den Teig. Man läßt den Kuchen noch einmal gehen und bäckt bei langsamer Hitze.

### 150. Schrotörtchen.

Zutaten: 80 g Fett, 150 g Zucker,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 1 Ei, 1 Vanillezucker, 200 g Roggenschrot, 100 g Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Backpulver.

Zubereitung: Butter schaumig rühren, das Ei, Zucker, Milch zugeben, gut verrühren, Schrot, Mehl, Backpulver und Gewürze dazugeben, gut verrühren. Man bäckt die Masse in kleinen Formen und übergießt sie gestürzt mit heißer Fruchttunke (Fruchtsaft).

## III. Hauswirtschaft.

151. Um Ameisen aus Küche und Speisekammer zu entfernen, stellt man eine Lösung aus 12 g Wasser, 10 g Honig und 1 g Pottasche her, tränkt damit einen Lappen oder Schwamm, den man in einer Blechbüchse in den betreffenden Raum stellt. Die Ameisen sammeln sich in dem Lappen und können leicht mit kochendem Wasser getötet werden.
152. Bodensätze auf emaillierten Milchgefäßen entfernt man durch vorsichtiges Abschmiegeln mit Schmirgelpapier.
153. Beschlagen von Fensterscheiben verhindert man, indem man die Innenseite der Fenster mit einer Mischung von Brennspritus, Wasser und Glycerin abreibt. Nach dem Trocknen die Scheiben mit einem Lappen blank reiben. Der Schutz hält einige Tage an. Fenster undurchsichtig machen. Man bestreicht das zu mattierende Glas mit einer Mischung von Firnis und Zinkweiß. Der Anstrich läßt sich mit Terpentinöl jederzeit entfernen.
154. Um Bakterienzug bei verkorkten Flaschen zu verhindern, taucht man in geschmolzenes Kerzenwachs oder Stearin den verkorkten Flaschenhals. Damit sich die Korken feucht halten, lagert man Flaschen liegend.

### Fleckenbeseitigung.

155. Fettflecke. Man behandelt den Fleck mit Benzin.
156. Grasflecke auf Seide oder Wolle. Man betupft den Fleck mit Benzin oder Zitronensaft und wäscht mit reinem Wasser nach.
157. Firnisflecke entfernt man mit Benzin, ältere Flecke mit Terpentinöl.
158. Harzflecke werden aus Seide oder Wolle mit Terpentinöl oder Benzin entfernt.
159. Heidelbeerflecke entfernt man, indem man in einer Konservenbüchse einige Schwefelfäden anzündet und den befeuchteten Fleck darüber hält. Gründlich nachwaschen.