

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Butterbackwerk nebst Torten und Kuchen

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

Butterbackwerk nebst Torten und Kuchen.

519. Buttermilch.

Es wird 1 Pfund Butter geschafft, daß die Buttermilch herauskömmt, wirke alsdann 1 Pfund Mehl nebst Wasser und Salz darunter, arbeite ihn gut, aber schnell, lasse ihn 1 bis 2 Stunden ruhen, welle ihn aus: Man kann ihn zu allen Torten oder Backwerk brauchen.

520. Geriebener Buttermilch.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 2 Eier gelb, $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch und etwas Salz auf's Nudelbrett und schaffe Alles gut untereinander, lasse es einige Zeit ruhen.

521. Buttermilch anderer Art.

1 Pfund Mehl schaffe auf dem Nudelbrett mit etwas Salz, Wasser und sauern Rahm zu einem lockern Teig, bis er Blasen hat, und welle ihn aus; nimm alsdann 1 Pfund Butter, welle es gleichfalls aus, lege es über den Teig, überschläge ihn 3 bis 4 Mal, welle ihn aus, zu welchem Gebrauch es auch ist. Man kann auch statt Rahm Kirschwasser nehmen.

522. Weingebackener Buttermilch.

Verrühre das Gelbe von 6 Eiern mit $\frac{1}{2}$ Schoppen guten Wein in einer Schüssel, rühre eine Handvoll feinen Zucker, etwas Salz, nebst Weismehl hinein, bis

der Teig zum Wellen wird, nimm ihn alsdann auf's
Nudelbrett, welle ihn in 2 Theile aus, welle hierauf
1 Pfund Butter aus, lege es auf die eine Hälfte, auf
die andere Hälfte lege Teig darauf und welle ihn ganz
dünn aus, überschlage ihn alsdann 3 bis 4 Mal, doch
berühre ihn nicht zu viel mit den Händen, welle ihn
wieder aus, aber dicker.

523. Weingebackenes.

Nimm von obigem Teig, welle ihn 2 Messerrücken-
dick aus, stich alsdann kleine Modelförmchen aus, setze
sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreiche sie mit
zu Schnee geschlagenem Eierweiß, bestreue sie mit Zuk-
ker und Zimmt und backe sie schön gelb im Ofen.

524. Rahmtörtlein.

Bestreiche kleine Auflaufförmchen mit Butter, belege
sie mit Butterteig (siehe Butterteig), und mache fol-
genden Guß: Verrühre 9 Eier, 1 Schoppen sauren
Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund gewaschene
Rosinen, etwas gestoßenen Zimmt, rühre es recht schäu-
mig, fülle die Förmchen damit, backe sie in einem nicht
zu heißen Ofen schön gelb, nimm sie heraus und bestreue
sie mit Zucker.

525. Mandelbrief.

Welle einen Butterteig einen starken Messerrückendick
aus (siehe Butterteig), schneide viereckige Stücke
und mache folgende Fülle: Stoße $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte
Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker recht fein, schneide $\frac{1}{4}$
Pfund Citronat und Pomeranzenschale, rühre dies Alles
mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern, bestreiche die vier-
eckigen Stücke mit Eigelb, setze mit einem Löffel von
der Fülle auf die Mitte der Blättchen, lege alle Vier-

ecke auf die Mitte, bestreiche sie mit Ei und Zucker, daß sie nicht aufspringen, und backe sie im Ofen gelb.

526. Apfel-Krapfen.

Es werden Blättchen von Buttermilch wie oben gewellt und folgende Fülle dazu gemacht: Schäle und dämpfe 6 Äpfel mit Zucker und 1 Glas Wein, wenn sie weich sind, werden die Äpfel verrührt und dick gekocht, alsdann rühre man Zimmt, geschnittene Mandeln, Citrone- und Pomeranzenschale, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen in die gedämpften Äpfel und rühre Alles gut untereinander, bestreiche die Blättchen mit Eiergelb, fülle von der Masse hinein, setze wieder ein Blättchen darauf, bestreiche es wieder mit Ei, so fahre fort, bis die Fülle vertheilt ist, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen schön gelb. Man kann auch Hegen oder andere eingemachte Früchte hinein füllen.

527. Kaffeebrödlein.

12 Loth Butter, 12 Loth Wasser, 6 Loth Zucker läßt man auf dem Feuer kochend werden, rührt dann $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hinein, läßt den Teig kochen, bis er glänzend wird, läßt ihn erkalten, rührt 7 bis 8 Eier hinein, mengt das Abgeriebene einer Citrone darunter, bestreut ein Blech mit Mehl, setzt mit einem Löffel den Teig in der Größe eines Hühnerreies darauf und backt es im Ofen schön gelb.

528. Gefüllte Waffeln.

Es wird ein Papier geschnitten, so groß wie das Waffeleisen, welle alsdann Buttermilch aus (siehe Buttermilch), schneide Blättchen von der Größe des Papiers, bestreiche sie mit Eiergelb, fülle eingemachte Früchte hinein, lege wieder ein Blättchen darauf, be-

streiche das Waffeleisen mit einer Speckschwarte, lege sie hinein und backe sie schön gelb, fahre fort, bis der Teig vertheilt ist, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

529. Linger Torte.

$\frac{3}{4}$ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund fein gesiebter Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund geschnittener Citronat und Pomeranzenschale, Zimmt, abgeriebene Citronenschale und Nelken, werden auf dem Nudelbrett mit 8 Eiergelb recht verschafft, setze dies in eine mit Mehl bestreute Schüssel über Nacht in den Keller, damit es recht steif wird, bestreiche eine Form mit Butter, welle alsdann die Hälfte des Teigs aus, belege den Boden damit, bestreiche ihn mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren, doch lasse einen fingerbreiten Rand rings herum, bestreiche ihn mit Eiergelb, mache von der andern Hälfte des Teigs eine dicke Wargel, lege sie am Rand herum, mache vom andern Teig dünne Wargeln, lege sie im Viereck darauf, bestreiche die Streifen mit Eiergelb und backe sie langsam im Ofen.

530. Mandel-Torte.

Zu $\frac{3}{4}$ Pfund gesiebtem Zucker nimm $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, thue dies in eine Schüssel, rühre 6 ganze und 9 Eiergelb dazu, rühre es eine Stunde recht schäumig, schlage das Weiße der 9 Eier zu Schnee, menge ihn nebst Citronat und Pomeranzenschale darunter, belege das Tortenblech mit Butterteig (siehe geriebener Butter-Teig), fülle die Masse hinein und backe sie schön gelb.

531. Mandel-Torte anderer Art.

Mache den Guß von der Mandeltorte (wie vorstehend), belege die Form mit Papier, bestreiche sie mit

Butter, fülle die Masse hinein und backe sie im Ofen gelb.

532. Mandel-Torte noch anderer Art.

Schäle $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, stoße die Hälfte davon recht zart, die andere Hälfte wird länglicht geschnitten, rühre die gestoßenen Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker, 6 ganzen und 6 Eiergelb eine Stunde, schneide 4 Loth Pomeranzenschale und Citronat, menge dies nebst dem Saft einer halben Citrone unter die Masse; die geschnittenen Mandeln nebst $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebten Zucker werden mit 3 Eierweiß zu Schnee geschlagen und gerührt, bestreiche ein Tortenblech mit Butter, lege die Oblaten doppelt darauf, setze von den geschnittenen Mandeln einen fingerhohen Rand im Kreis herum, streiche in der Mitte eingemachte Kirschen oder Himbeeren darauf, schütte die Masse darauf und backe sie in einem gelinden Ofen; wenn sie gebacken ist, werden die Oblaten am Rand gleich geschnitten und auf die Platte gerichtet.

533. Guß-Torte.

Belege das Tortenblech mit Butterteig, bestreiche den Boden mit eingemachten Kirschen, Himbeeren oder verdämpften Aepfeln, mache den Guß wie oben bei der Mandeltorte, doch ohne Citronat und Pomeranzenschale, fülle den Mandelguß darauf und backe sie eine Stunde schön gelb im Ofen.

534. Schwarzbrod-Torte.

Stoße $\frac{3}{4}$ Pfund geschälte Mandeln mit 2 ganzen Eiern recht fein, thue sie in eine Schüssel nebst 1 Pfund feingesiebten Zucker, rühre dies mit 10 ganzen und 12 Eiergelb eine Stunde, feuchte 6 Loth geriebenes Schwarz-

brod mit $\frac{1}{2}$ Glas rothen Wein an, schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und Pomeranzenschale, das Abgeriebene einer Citrone, Zimmt und Nelken, menge Alles untereinander, schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, menge ihn darunter, lege alsdann die Form mit Papier aus, bestreiche es mit Butter, fülle die Masse hinein, backe sie langsam im Ofen.

535. Citronat-Torte.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter schäumig, stoße $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte Mandeln recht fein, menge sie nebst $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebten Zucker unter die Butter, rühre 2 ganze und 8 Eiergelb hinein, thue 8 Loth geschnittenen Citronat darunter, rühre es eine Stunde, bestreue ein Tortenblech mit Butter, belege es mit Butterteig (siehe Butterteig) fülle die Masse hinein, bestreue sie oben mit Zucker und geschnittenen Mandeln, backe sie langsam im Ofen gelb.

536. Reis-Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird drei Mal mit kochendem Wasser abgerührt, $\frac{1}{2}$ Maß guter Wein daran geschüttet, stelle den Reis auf glühende Asche, damit er aufquillt und weich wird, er darf aber nicht kochen; schneide alsdann die Schale von 2 Citronen recht klein, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und Pomeranzenschale, menge dies nebst dem Saft einer Citrone unter den Reis, läutere $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Glas Wasser, menge den Reis in den Zucker, sollte es zu dick sein, schütte noch etwas Wein daran, lasse dies miteinander kochen, laß ihn ein wenig anziehen, damit er eine Scharre und beim Umrühren eine gelbe Farbe bekommt. Belege ein Tortenblech mit Butterteig (siehe geriebener Butterteig), streiche den Reis zweifingerhoch darauf, lasse rings herum einen zweifingerbreiten Rand am Butterteig frei, bestreiche

ihn mit Eiergelb, welle den übrigen Buttermteig aus, lege feine Streifen im Viereck darauf, lege einen zweifingerbreiten Rand herum, bestreiche den Teig mit Eiergelb, backe sie $\frac{1}{2}$ Stunde in einem nicht zu heißen Ofen.

537. Crème-Torte.

Belege den Boden eines Tortenblechs mit Buttermteig (siehe Buttermteig), bestreiche ihn mit Eiergelb, backe ihn schön gelb, bestreiche den Boden mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren, und mache folgenden Crème: Rühre einen Kochlöffelvoll feines Mehl mit etwas süßem Rahm glatt, das Gelbe von 10 Eiern nebst dem Abgeriebenen einer Citrone, ein Eigröß gestoßenen Zucker, verdünne es mit einem Schoppen süßen Rahm; setze es auf's Feuer, laß es unter beständigem Rühren dick werden, hierauf laß ihn erkalten, überstreiche alsdann die gebackene Torte damit und mache folgende Decke: Schlage von den 10 Eierweiß einen steifen Schnee, menge mehrere Händevoll feinen Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale darunter, bestreiche alsdann eine Form mit Wachs, setze den Schnee darauf und backe ihn langsam gelb, setze ihn auf die Crème-Torte und bestreue sie mit Zucker.

538. Sand-Torte.

Rühre 12 Loth Butter weiß, 12 Loth feinen Zucker darunter und dann 6 Eiergelb, etwas feine Zitronenschale, 4 Loth Pomeranzenschale und Citronat daran, rühre dies $\frac{1}{2}$ Stunde, dann rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Weißmehl hinein, schlage 6 Eierweiß zu Schnee und menge ihn darunter, belege alsdann ein Tortenblech mit Papier, bestreiche es mit Butter, bestreue es mit Mehl, fülle die Masse hinein, bestreiche sie oben mit Schnee, feinem

Zucker und Zimmt, backe sie schön gelb, nimm das Papier weg und setze sie auf die Platte.

539. Chocoladen-Torte.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker, 8 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, 8 Loth geriebene Chokolade, mit 10 Eiergelb $\frac{1}{2}$ Stunde, menge alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund durchgestiebtes Mehl hinein, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, belege ein Tortenblech mit Papier, bestreiche es mit Butter, menge den Schnee unter die Masse, fülle sie in das Blech und backe sie langsam; man kann auch eine Chokoladen-Glasur darüber machen: Koche $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Chokolade mit 1 Glas Wasser dick und übergieße die Torte damit.

540. Rahm-Torte.

Stelle 3 Schoppen süßen Rahm auf's Feuer, drücke den Saft einer Citrone hinein und lasse es auf dem Feuer zu Käse werden, gieße es auf ein Sieb, damit die saure Milch abtropft, rühre alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter schäumig, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker nebst 6 Eiergelb hinein, rühre den Käse dazu nebst dem Geschmack einer Citrone oder Vanille, rühre dies $\frac{1}{2}$ Stunde, menge 4 Loth feines Mehl darunter, nebst dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, belege ein Tortenblech mit Butterteig (siehe geriebenen Butterteig), fülle die Masse hinein und backe sie schön gelb.

541. Kartoffel-Torte.

Die Kartoffeln werden roh geschält und gekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen, lasse sie erkalten; alsdann werden sie auf dem Reibeisen gerieben, wiege $\frac{3}{4}$ Pfund Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker, rühre es mit 8 ganzen und 8 gelben Eiern eine Stunde, thue den Saft und

den Geschmack einer Citrone darunter, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit geschnittenen Mandeln bestreute blecherne Model, bade sie in einem Ofen gelb.

542. Französische Sorte.

Rühre 6 Loth Butter weiß, mit $\frac{3}{4}$ Pfund geschälten und gestoßenen Mandeln, menge das Abgeriebene von 2 Citronen, nebst dem Saft von 2 Citronen, $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker darunter, rühre dies eine Stunde, belege alsdann ein Tortenblech mit Buttermteig (siehe Buttermteig), bestreiche den Boden mit eingemachten oder verdämpften Apfeln, fülle die Masse darauf, mache ein Gitter von Buttermteig darüber und bade sie eine kleine Stunde im Ofen.

543. Französische Sorte anderer Art.

Mache von $\frac{1}{2}$ Pfund Butter einen Buttermteig, welle ihn zu 3 Blättchen, jedes einen Teller groß, aus, setze jedes auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bade sie gelb; mache alsdann folgenden süßen Teig: Nimm 16 Loth feines Mehl, 8 Loth feinen Zucker, 4 Loth Butter, 2 Eierweiß, das Abgeriebene einer Citrone, verfertige davon einen Teig, welle ihn aus zu 3 Blättchen, in der Größe wie die vorhergehenden, nur dünner, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bade sie schön gelb. Den andern Tag lege das eine Buttermblättchen auf ein Blech ohne Rand, bestreiche es mit eingemachten Kirschen, alsdann mache vom Zuckerteig einen Boden, bestreiche diesen mit eingemachten Himbeeren, lege darauf wieder einen Boden von Buttermteig, überstreiche diesen mit Hegenmark, dann lege einen Boden von Zuckerteig mit eingemachten Johannisbeeren bestrichen; den dritten Boden mache von Buttermteig und thue eingemachte Apriosen darauf, den letzten Bo-

den mache von Zuckerteig, brüde sie alle fest zusammen, schneide sie alle gleich und mache folgende weiße Glace darüber: Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund fein gesiebten Zucker, den Saft einer Citrone, den Schaum von einem Eiweiß, rühre dies eine halbe Stunde, glacire die Torte sowohl oben wie zur Seite damit, lasse sie alsdann trocknen.

544. Spanische Torte.

20 Loth geschälte und gestoßene Mandeln rühre mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 4 Loth Citronen- und Pomeranzen- schale schäumig, rühre 10 Eigelb hinein nebst 16 Loth feinen Zucker, den Saft einer Citrone, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint Nelken, 1 geriebene Muskatnuß, 8 Loth geriebenes Milchbrod, menge Alles wohl untereinander, schlage 6 Eiweiß zu Schnee, menge ihn darunter, bestreiche alsdann ein Tortenblech mit Butter, lege von Buttermteig (siehe geriebener Buttermteig) Riemen im Viereck auf den Boden, fülle die Masse hinein, lasse es langsam backen.

545. Punsch-Torte.

Nimm 1 Pfund gesiebten Zucker, 20 Eigelb, 12 eierschwer feines Mehl, rühre den Zucker mit den 20 Eigelb eine Stunde, nebst dem Abgeriebenen einer Citrone, schlage alsdann 16 Eiweiß zu einem steifen Schnee, menge das Mehl und den Schnee zu gleicher Zeit unter den Zucker, belege 3 Tortenbleche mit Papier, bestreiche sie mit Butter, fülle in jedes gleichviel von der Masse, stelle sie Alle in einen gelinden heißen Ofen und backe sie gelb, löse alsdann das Papier, lege ein außgeschnittenes Papier auf die Platte, lege eine Lage von der Torte darauf, alsdann rühre 1 Handvoll feinen Zucker in ein Glas Arac, den dritten Theil schütte davon auf die Lage, streiche alsdann eingemachte Kirschchen darauf, lege wieder eine Lage von der Torte,

schütte vom Arac darauf, überstreiche es mit Quitten oder Hegenmark, lege nun die dritte Lage, übergieße es mit dem übrigen Arac und mache ein Eis darüber. (Siehe französische Torte.)

546. Aepfel-Torte.

Schäle 8 bis 10 Aepfel, stelle sie mit Zucker und 1 Glas Wein auf's Feuer, lasse sie weich dämpfen, ver-rühre sie, laß sie dick kochen und erkalten, schneide 4 Loth geschälte Mandeln, 4 Loth Citronat und Pomeranzenschalen, wasche 8 Loth Rosinen, menge dies unter die Aepfel, thue Zucker daran, bis es süß genug ist, lege alsdann das Tortenblech mit Butterteig aus (siehe Butterteig), lege die Aepfel darauf, mache ein Gitter von Butterteig darauf, bestreiche den Teig mit Eier-gelb, und backe die Torte $\frac{1}{2}$ Stunde.

547. Kirschen-Torte.

3 Pfund saure Kirschen werden abgezopft und ausgesteint, läutere alsdann $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser, thue die Kirschen hinein, wenn sie einige Minuten gekocht haben, nimm sie wieder heraus, laß die Sauce dick einkochen, lege sie wieder hinein, laß sie nebst Zimmt und Nelken mitkochen; im Uebrigen ver-fahre wie bei der Aepfel-Torte.

548. Apricosen-Torte.

30 Apricosen werden ausgesteint; koch sie in Wasser ab, nimm sie wieder heraus und setze eine an die andere in ein Casserol, bestreue sie dick mit Zucker, decke sie zu, laß sie kochen bis sie keine Sauce mehr haben; im Uebrigen verfare wie bei der Aepfel-Torte.

549. Pfirsich-Torte.

Es werden 25 bis 30 Pfirsiche ausgesteint, eine neben die andere in ein Geschirr gethan, Wasser daran geschüttet und abgekocht; nimm sie heraus und schäle sie, lege sie wieder in ein Geschirr, bestreue sie dick mit Zucker und koche sie, nimm sie wieder heraus und laß die Sauce dick kochen, belege alsdann ein Tortenblech mit Buttermteig (siehe Weingebackenes), lege die Pfirsiche hart neben einander darauf, schütte den Saft darauf und backe sie im Ofen gelb.

550. Ringlo-Torte.

Es werden 40 bis 50 Ringlo ausgesteint, neben einander in ein Casserol gelegt und dick mit Zucker bestreut, lasse sie kochen, nimm die Ringlo wieder heraus, damit sie nicht zu weich werden, laß die Sauce dick einkochen; im Uebrigen behandle sie wie die vorhergehende Torte.

551. Himbeer-Torte.

Es wird eine Salatière voll Himbeeren rein gelesen, mit Zucker und Zimmt auf's Feuer gestellt, lasse sie dick kochen, hierauf laß sie erkalten, belege ein Tortenblech mit Buttermteig (siehe Weingebackenes), streiche die Himbeeren darauf, lege ein Gitter von Buttermteig darauf und backe sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen.

552. Johannisbeer-Torte.

Wird wie die Himbeer-Torte gemacht.

553. Maulbeer-Torte.

Auf dieselbe Art wie die Himbeer-Torte.

554. Heidelbeer-Torte.

Wird auf dieselbe Art gemacht wie die vorhergehenden Torten, aber statt des Gitters von Butterteig streue gestoßene Mandeln und Zimmt darauf.

555. Bisquit.

1 Pfund seiner Zucker wird mit 20 Eiergelb 1 Stunde gerührt, thue das Abgeriebene einer Citrone dazu, schlage alsdann 16 Eierweiß zu Schnee, wiege Mehl, so schwer wie 12 Eier, menge es mit dem Schnee darunter, belege alsdann die Form mit Papier, bestreiche es mit Butter, fülle die Masse hinein und backe sie langsam im Ofen.

556. Bisquit auf schnelle Art.

Man wiegt $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker, eben so viel Eier, halb so viel Mehl, rühre das Gelbe der Eier $\frac{1}{2}$ Stunde mit dem Zucker nebst dem Abgeriebenen einer Citrone, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn mit dem Mehl darunter und fülle sie wie oben.

557. Bisquit von Rosinen.

Rühre 12 Loth Butter weiß, rühre 9 Eiergelb, eines nach dem andern hinein, menge 12 Loth gesiebten Zucker, 12 Loth gewaschene Rosinen, 12 Loth Mehl und etwas Zimmt darunter, rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn auch darunter und fülle die mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Form damit, backe sie langsam im Ofen.

558. Englischer Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter wird weiß gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund

Mehl wird auf einen Teller gethan, desgleichen 12 Loth feiner Zucker, nebst 8 Eiergelb, rühre immer 1 Löffelvoll Zucker, 2 Löffelvoll Mehl, 1 Eiergelb hinein, bis es aufgeht, thue alsdann 8 Loth gewaschene und wieder abgetrocknete Rosinen hinein, schlage 2 Eierweiß zu Schnee, menge ihn nebst dem Abgeriebenen einer Citrone darunter, bestreiche und belege eine Form (Kuchenblech) mit Papier und Butter, fülle die Masse hinein, streiche den Kuchen fingerdick auseinander, schäle und schneide 4 Loth Mandeln, menge 1 Handvoll Zucker darunter, bestreiche den Kuchen mit Eiergelb, streue die Mandeln darauf und backe ihn langsam im Ofen gelb.

559. Kirschen-Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird gesiebt, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und zartgestosene Mandeln werden mit 8 ganzen Eiern schäumig gerührt, thue 4 Loth geschnittenen Citronat und Pomeranzenschale, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, $\frac{1}{2}$ Quint Nelken dazu, weiche 8 Loth geriebenes Schwarzbrot in $\frac{1}{2}$ Glas rothen Wein, menge dieß nebst 2 Pfund Kirschen, wovon die Hälfte ausgesteint ist, unter einander, bestreiche eine Kugelhopffform mit Butter, streue sie mit geriebenem Brod aus, fülle die Masse hinein und backe den Kuchen langsam.

560. Kirschen-Kuchen anderer Art.

Schneide 4 Beck in kleine Schnitten, schütte Milch daran und lasse sie weichen, drücke sie wieder aus und rühre sie glatt, rühre alsdann 8 Loth Butter weiß, thue die ausgedrückten Becke dazu, nebst 8 Loth gestossenen Mandeln, 8 Loth feinen Zucker, Zimmt und Nelken, rühre die Masse mit 8 Eiern ab, menge 2 Pfund abgezopfte Kirschen darunter, bestreiche ein Kuchenblech mit Butter, bestreue es mit geriebenem Brod, fülle die Masse hinein, backe ihn.

561. Kirschen-Kuchen mit geriebenem Teig.

Weiche ein geriebenes Milchbrod in Milch ein, lasse 8 Loth Butter vergehen, rühre das Milchbrod, die Butter, 8 Loth gestoßene Mandeln, 8 Loth Zucker mit 6 Eiern recht schäumig, rühre 1 Schoppen Milch nebst Zimmt und abgeriebener Citrone daran. Belege alsdann 1 Kuchenblech mit geriebenem Buttermteig, belege den Boden dick mit Kirschen, schütte den Guß darüber und backe ihn im Ofen.

562. Kirschen-Kuchen ohne Guß.

Belege das Kuchenblech mit Buttermteig (siehe Buttermteig), bestreue den Boden mit Zucker und Mandeln, belege ihn alsdann dick mit Kirschen, streue Zucker, Zimmt und Mandeln darauf, laß ihn halb backen, nimm ihn alsdann aus dem Ofen, gieße $\frac{1}{2}$ Glas Wein darauf und backe ihn vollends fertig.

563. Trauben-Kuchen.

Belege das Blech mit Buttermteig, wie oben, und mache folgenden Guß: 8 Loth gesiebter Zucker und 8 Loth geschälte Mandeln werden mit 1 Eiergelb gestoßen, thue dies in eine Schüssel, rühre es mit 2 Eiergelb, 6 Löffelvoll süßen Rahm, Zimmt und abgeriebener Citrone glatt, bestreiche den Boden damit, lege weiße und rothe Beeren darauf; verschlage alsdann 6 ganze Eier, Zimmt, 1 Handvoll Zucker, $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, rühre Alles gut unter einander, schütte es auf die Beeren und backe den Kuchen langsam im Ofen.

564. Apfel-Kuchen.

Belege das Kuchenblech mit Buttermteig, schäle alsdann 8 bis 10 Äpfel, schneide sie in 6 Theile, lege

einen an den andern, stelle sie etwas aufrecht und mache folgenden Gufs: Lasse $\frac{1}{4}$ Pfund Butter vergehen, rühre $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm und 6 ganze Eier, 8 Loth gestoßene Mandeln, 8 Loth Zucker, Zimmt und Citrone darunter, schütte den Gufs über die Aepfel und bace den Kuchen.

565. Aepfel-Kuchen anderer Art.

Belege das Kuchenblech mit Buttermeyg und Aepfel, streue Zucker, Zimmt, Mandeln darauf, gieße $\frac{1}{2}$ Glas Wein darüber, schneide einige Stückchen Butter darauf und bace den Kuchen.

566. Zwetschgen-Kuchen.

Belege das Kuchenblech mit Buttermeyg (siehe Buttermeyg), mache alsdann der Länge nach einen Schnitt in die Zwetschgen, steine sie aus, lege sie auf den Buttermeyg, doch mehr aufrecht, damit recht viele darauf gehen, stoße 8 Loth Mandeln, Zucker und Zimmt, je nachdem die Zwetschgen süß sind, lege einige Stückchen Butter darauf und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Es ist gut, wenn man auf den Buttermeyg der Obstkuchen geriebenes Milchbrod streut, damit der Boden nicht zu sehr erweicht.

567. Käse-Kuchen.

Rühre 4 saure Käschen in eine Schüssel, rühre 1 Handvoll Mehl, oder koche von dem Mehl einen dicken Brei (auf diese Art wird er zarter) hinein, zerlasse alsdann 8 Loth Butter, rühre 5 bis 6 Eier hinein, wenn man Mehl nimmt auch etwas Milch oder sauern Rahm, nebst 8 Loth gewaschenen Rosinen und Zwiebeln, Zucker, Zimmt und Salz, belege ein Kuchenblech mit

Butter- und Bierhefenteig, fülle die Masse hinein und backe sie.

568. Käse-Kuchen, süßer.

Rühre mit gestandener Milch, 3 Kochlöffelvoll Mehl und 4 Eiern einen Teig an. Mache hierauf 1 Schoppen Milch siedend, rühre den Teig hinein, schütte alsdann etwas Molken dazu, damit es sich scheidet; wenn dies geschehen, laß es durch eine Serviette laufen, wenn die Milch abgelaufen ist, thue die Käse in eine Schüssel, rühre 2 ganze und 3 gelbe Eier nebst 8 Loth gewaschenen Rosinen und Zibeben, Zucker, Zimmt, etwas süßem Rahm und Salz; wenn Alles gut verrührt ist, fülle die Masse in ein Kuchenblech, welches zuerst mit Buttermilch belegt ist, und backe ihn.

569. Zwiebel-Kuchen.

Zuerst wird ein mürber Teig gemacht wie folgt: 12 Loth Butter laß vergehen, nimm hierauf 1 Messlein Mehl in eine Schüssel, rühre die Butter, 1 Glas laue Milch, für 3 Kreuzer Essighefe und etwas Salz daran, schaffe den Teig so lange, bis er vom Löffel losgeht, bestreue ein Blech mit Mehl, welle den Teig aus, belege das Blech damit, und lasse ihn an der Wärme gehen.

Den Tag zuvor werden 14 bis 16 große Zwiebeln geschält und fein geschnitten, lasse alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter vergehen, lasse die Zwiebeln 1 Stunde langsam darin dämpfen, und schütte sie über Nacht in eine Schüssel. Den andern Tag rühre 6 ganze Eier nebst Salz und Kümmel hinein, man kann auch einige Löffelvoll sauren Rahm daran thun; wenn die Masse gut gerührt ist, streiche die Zwiebeln fingerdick auf den gegangenen Teig, schneide rohen, geräucherten Speck in

kleine viereckige Stücke, streue den Speck darauf und backe den Kuchen in einem gut geheizten Ofen schön gelb.

Hefen- und Schmalzbackerei.

570. Prioche.

Es wird 1 Pfund Mehl in eine Schüssel gethan, in der Mitte wird eine Grube gemacht, verrühre alsdann 4 Schöpfelvoll Bierhefe mit etwas lauer Milch, rühre alles Mehl zu einem dicken Vorteig, mache 2 Schnitte über's Kreuz darauf und lasse die Masse an der Wärme gehen. Hierauf werden 3 Pfund Mehl in eine andre Schüssel gethan, gleichfalls eine Grube in die Mitte gemacht, schneide 2 Pfund Butter in kleine Stückchen hinein, nebst 12 ganzen Eiern, etwas feinem Salz, schaffe Alles mit der Hand unter einander; wenn der Vorteig gegangen ist, so mache in die Mitte des andern eine Vertiefung, thue den Vorteig hinein und schaffe denselben langsam unter den andern, bestreue ein Tuch mit Mehl, setze den Teig darauf und lasse ihn 10 Stunden langsam gehen; nach Verlauf dieser Zeit wird er einige Mal überschlagen; wirke alsdann 4 Kuchen leicht aus, doch immer einen kleiner wie den andern, lege ein Papier auf ein Blech, bestreiche es mit Butter und lege den größten der Kuchen darauf, bestreiche ihn mit Eiergelb, lege den zweiten darauf, bestreiche ihn ebenfalls mit Ei, und so fahre fort, bis sie Alle auf einander sitzen, bestreiche alsdann ein Papier mit Butter, wickle es darum, doch muß es dreifingerbreit darüber gehen, umwickle es in der Rundung mit Bindfaden, lasse ihn noch 2 Stunden gehen und backe ihn hierauf im Ofen gelb.