

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Schmalzgebackenes

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

auf die andere Hälfte 4 Meflein Schwarzmehl; wenn der Vorteig schön gegangen ist, wird er zum Mehl gethan, nach und nach zu den Schnitzen geschafft; wenn die Masse gut unter einander geschafft ist, werden 1 Pfund gekochte Zibeben, 1 Pfund geschnittene Mandeln, Nüsse nach Belieben, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfund Pomeranzenschale, 2 Loth Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, für 4 Kreuzer Anis, für 2 Kreuzer Fenchel, 2 Loth Salz, (doch die Gewürze alle gestoßen) dies Alles unter die Masse geschafft; ist Alles gut unter einander, so wird es an die Wärme gestellt und 3 Stunden lang gehen gelassen. Wirke alsdann nach Belieben Laibchen daraus setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und laß sie gehen, dann werden sie in einem gut geheizten Ofen gebacken.

Schmalzgebäckenes.

591. Zucker-Sträublein oder goldene Häublein.

Rühre 4 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, 2 Löffelvoll Wein, 2 Löffelvoll Rosenwasser unter einander, schlage Eierweiß zu Schnee daran, bis es dünn genug ist, durch den Trichter zu laufen, lasse Schmalz heiß werden, gieße den Teig durch den Trichter hinein, lasse es schön gelb backen. Man nimmt gewöhnlich ein kleines Geschirr dazu und läßt eines nach dem andern backen; wenn die Sträublein aus dem Schmalz kommen, werden sie über das Wellholz gekrümmt und mit Zucker bestreut.

592. Sträublein.

Laß einen Schoppen Milch nebst einem Egroß Butter kochend werden, rühre 6 Kochlöffelvoll Mehl hinein, nimm es wieder vom Feuer und laß es erkalten, rühre

es alsdann mit Eier ab, bis es läuft, alsdann werden sie gebacken wie oben.

593. Fastnacht-Küchlein.

1 Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte von 1 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Milch ein Vorteig gemacht; laß ihn an der Wärme gehen; wenn er reis ist, lasse $\frac{1}{4}$ Pfund Butter vergehen, 2 ganze und 6 gelbe Eier, 1 Glas Milch, 2 Löffelvoll Essighefe und etwas Salz, schaffe es in den Vorteig; wenn die Masse gut geschafft ist, laß ihn gehen, dann welle den Teig fingerdick aus, schneide mit einem Rädchen viereckige Stückchen daraus, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und laß sie noch ein wenig gehen. Laß alsdann Schmalz in einem hohen Geschirre heiß werden, stups die Küchlein mit einer Stricknadel 3 bis 4 Mal und lege sie verkehrt in die Pfanne; während dem Backen müssen sie öfters gerüttelt werden; wenn sie auf beiden Seiten gelb sind, werden sie auf einen Seiher gelegt, alsdann auf die Platte und mit Zucker und Zimmt bestreut.

594. Fastnacht-Küchlein oder Scherben.

Verrühre $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch mit 2 ganzen Eiern und 3 Löffelvoll sauerem Rahm, nimm Mehl auf das Nudelbrett und rühre die verrührte Milch hinein, bis der Teig zum Wellen ist, dann wird er ausgewellt, 8 Loth Butter darauf geschnitten, der Teig überschlagen und wieder gewellt, wenn er 2 bis 3 mal überschlagen ist, wird er messerrückendick ausgewellt, mache mit einem Rädchen viereckige Stückchen und backe sie in Schmalz gelb.

595. Reis-Würstlein.

Brühe 8 Loth Reis 3 Mal mit kochendem Wasser ab, damit er ganz aufquillt, alsdann schütte Milch daran, laß ihn weich und recht dick kochen; damit er aber ganz bleibt, thue 8 Loth Butter hinein und stelle ihn vom Feuer, wenn er erkaltet ist, rühre feinen Zucker, Zimmt, abgeriebene Citrone, etwas Salz und 1 Eiergelb hinein; wenn die Masse verrührt ist, mache lange Würstlein daraus, kehre sie in verkleppertem Ei, alsdann in geriebenem Milchbrod um, hierauf wieder in Ei und Brod, damit man gar nichts mehr vom Reis sieht, laß alsdann Schmalz heiß werden, lege die Würstlein hinein und backe sie schön gelb, richte sie auf die Platte und bestreue sie mit Zucker. Gib eine Wein- oder Himbeer-Sauce dazu.

596. Fingerlein.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund gestiebten Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, 4 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschale, Zimmt und Nelken nach Belieben, 1 Pfund Mehl, 8 Loth Butter, 3 Eier, dies alles wird auf dem Nudelbrett zu einem Teig geschafft, alsdann lange Wargeln daraus gemacht und fingerlange Stückchen geschnitten; lasse Schmalz heiß werden und backe sie dunkelgelb.

597. Apfel-Küchlein.

Schäle 6 Backäpfel, schneide, so groß der Apfel ist, fingerdicke, runde Scheiben, und mache alsdann folgenden Teig: $\frac{1}{2}$ Meflein Mehl rühre mit Wein zu einem dicken Teig an, mache ein Kaffeeköpfchenvoll Rindschmalz heiß und brühe den Teig damit, verdünne ihn alsdann mit Wein, daß er die Dicke eines Dmelette-Teiges bekommt, thue auch etwas Salz dazu, schneide

die Kerne aus den Äpfeln, lege sie in den Teig, lasse alsdann Schmalz heiß werden, drehe die Äpfel im Teig um, lege sie in's heiße Schmalz, und backe sie gelb.

598. Apfel-Knöpflein.

10 bis 12 gute Äpfel werden geschält, die Kerne herausgenommen und dann auf einem Brett fein gehackt, rühre hierauf 4 bis 5 Löffelvoll Mehl mit 6 Eier gelb glatt an, thue feinen Zucker, Zimmt, das Abgeriebene einer Citrone dazu, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn nebst den Äpfeln und 8 Loth rein gewaschenen Rosinen darunter, lege sie mit einem Löffel in's heiße Schmalz, laß sie schön gelb backen, richte sie an und gib eine Himbeer- oder Hegen-Sauce dazu.

599. Mandel-Knöpflein.

Weiche 2 Weck, wovon die untere Kruste weggeschnitten, in Milch ein, wenn sie geweicht, drücke sie wieder aus, rühre sie mit feinem Zucker, 12 Loth geschälten und mit einem Ei gestoßenen Mandeln, 2 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschale, abgeriebener Citrone und Zimmt, rühre dies Alles mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern, lege sie alsdann mit einem Eßlöffel in heißes Schmalz und backe sie schön gelb, richte sie auf die Platte und gib eine Hegen-Sauce dazu.

600. Sauere Rahm-Würflein.

Laß 1 Schoppen sauern Rahm kochend werden, rühre Mehl hinein, bis der Teig dick genug ist, schaffe ein Stück Butter hinein und laß den Teig auf dem Feuer trocken werden; hierauf schütte ihn in eine Schüssel, laß ihn erkalten, rühre alsdann Eier hinein, bis der Teig

die Dicke eines Spazenteiges hat; nimm den Teig auf ein Brett, mache Würstchen daraus und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, gib eine Milch-Sauce dazu. (Siehe Saucen.)

601. Crème in Schmalz gebacken.

Rühre 3 Kochlöffelvoll Weizmehl mit 1 Schoppen süßen Rahm glatt an, rühre 8 ganze Eier nebst 4 Löffelvoll feinen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone und etwas Salz dazu, stelle es auf's Feuer und laß es unter beständigem Rühren zu einem dicken Crème kochen, bestreue alsdann eine Platte mit Mehl, streiche den Crème fingerdick darauf und laß ihn steif werden, schneide alsdann fingerlange und zweifingerbreite Stückchen daraus, kehre sie in Mehl um, backe sie in heißem Schmalz gelb und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

602. Spiegel-Brod.

Ein altgebackenes Milchbrod wird gerieben, mit siedender Milch angebrüht, 8 Loth Mandeln geschält und fein gestoßen, 4 Loth Zucker, das Abgeriebene einer Citrone wird mit dem Milchbrod gerührt, 3 bis 4 Eier daran geschlagen, daß der Teig die Dicke eines Straubenteiges bekommt; alsdann werden von Oblaten viereckige Stückchen geschnitten, auf die Mitte dieser Oblaten eine eingemachte Kirsche oder Himbeere gelegt, gib wieder eine Oblate darauf, fasse das Gefüllte rings herum mit der Masse, backe es in heißem Schmalz schön gelb und bestreue es mit Zucker und Zimmt.

603. Reis-Schnitten.

8 Loth Reis werden 3 Mal abgebrüht, daß er ganz

aufquillt; alsdann wird er mit Milch dick und weich gekocht, laß ihn erkalten, rühre Zucker nach Belieben, nebst Citronat, Pomeranzenschale, Zimmt und 4 Eier daran, wenn die Masse gut gerührt ist, nimm sie auf ein Brett, schneide zweifingerbreite Schnitten, kehre sie in Brod, in Ei und wieder in Brod um und backe sie in heißem Schmalz.

604. Mandel-Schnitten.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln werden geschält und fein gestoßen, 2 Milchbrode gerieben und mit siedender Milch angebrüht, die Mandeln dazu gethan, nebst Zucker, Zimmt, Citronen- und Pomeranzenschale, rühre die Masse mit 3 bis 4 Eiern ab, streiche sie auf Weichschnitten, kehre sie in Ei um und backe sie in heißem Schmalz. Man kann eine beliebige Sauce dazu geben.

605. Schnee-Ballen.

Nimm 3 Eier, 3 Löffelvoll süße Milch, 1 Sigrosi Butter, ein wenig Salz, und Mehl, bis der Teig sich wirken läßt, welle alsdann in der Größe eines Tellers Kuchen daraus, schneide mit dem Backrädlein fingerbreite Riemen, doch nicht ganz hinaus, damit sie auf beiden Seiten an einander bleiben, fasse alsdann mit dem Kochlöffel den ersten Riemen, dann den dritten, so fahre fort, auf die Art hänge sie in's heiße Schmalz, doch wende sie gleich um, daß sie nicht zu viel Farbe bekommen, richte sie auf die Platte, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

606. Crème-Schnitten.

Thue 3 Löffelvoll Mehl nebst 2 Löffelvoll Zucker in eine Schüssel, rühre es mit süßer Milch glatt, schlage 5 Eier hinein, dazu das Abgeriebene einer Citrone, ver-

dünne es mit Milch, doch etwas dicker wie ein Flädleinsteig, zerlasse ein Stückchen Butter in einem Aufschlagblech, fülle die Masse hinein, stelle das Blech auf ein Geschir mit heißem Wasser, laß es stehen, bis es dick ist, schneide alsdann lange schmale Stückchen, kehre sie in Mehl um und backe sie in heißem Schmalz, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

607. Tabacks-Rollen.

Mache einen Buttermteig, welle ihn aus, schneide zweifingerbreite Riemen und mache folgende Fülle: Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund gewaschene Rosinen, schneide von einer Citrone die Schale klein, thue Zucker dazu, bis es süß genug ist, rühre dies mit Eiern, bis es zum Streichen wird, streiche die Riemen Buttermteig mit der Fülle, schneide zweidaumendicke Hölzchen, bestreiche sie mit Butter, rolle den Teig darum, binde sie mit Faden zu und backe sie in heißem Schmalz; wenn sie hellgelb sind, nimm sie heraus, nimm den Faden und die Hölzchen davon, lege sie noch ein wenig hinein, nimm sie alsdann heraus und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

608. Zimmt-Rollen.

Nimm 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 8 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, 8 Loth feinen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, eine Messerspitze Nelken, 1 Loth Zimmt, dies Alles schaffe mit einem ganzen und 2 gelben Eiern, 3 Löffelvoll sauern Rahm, 3 Löffelvoll Wein, wirke den Teig zusammen, welle und überschlage ihn einigemal, welle ihn zweimeßerrückendick aus, schneide Stückchen davon, schneide daumendicke Hölzlein, bestreiche sie mit Butter, rolle den Teig darauf, binde Faden darum und backe sie wie oben; man

fann, wenn die Hölzchen herauskommen, Eingemachtes hinein thun.

609. Pfentelein.

Lasse $\frac{1}{2}$ Maß Milch siedend werden, mit ein Eigröß Butter, rühre 6 Löffelvoll Mehl hinein, laß es dick kochen und erkalten. Rühre alsdann Eier hinein, bis es wie ein Spazenteig ist, lasse alsdann Schmalz heiß werden, lege mit einem Löffel den Teig hinein und backe sie schön gelb.

610. Kartoffel-Pfentelein.

Schäle und schneide 12 Kartoffeln in kleine Blättchen, stelle sie mit Wasser und Salz auf's Feuer und laß sie weich kochen, schütte das Wasser ab, verrühre die Kartoffeln und laß sie erkalten, rühre alsdann halb so viel Mehl wie Kartoffeln hinein, nebst 6 Eiern, Zucker, bis es süß genug ist, auch ein wenig Brauntwein, lege sie wie oben in's heiße Schmalz.

611. Holder-Küchlein.

Mache einen Strauben-Teig (siehe Strauben), zopfe ein Holder-Sträußchen, lege es in den Teig, lege es dann mit dem Löffel in's heiße Schmalz und so fahre fort; wenn sie gebacken sind, werden sie mit Zucker bestreut.

612. Jungfrauen-Schenkel.

Rühre 4 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker $\frac{1}{3}$ Stunde, lasse 8 Loth Butter vergehen, rühre sie nebst Mehl, bis es dick genug ist, hinein, nimm den Teig alsdann auf das Rudelbrett, welle ihn und formire

Jungfrauen-Schenkel daraus und backe sie in heißem Schmalz gelb.

613. Sprizengebackenes.

Lasse einen Schoppen Wasser, ein Eigröß Butter mit etwas Salz kochend werden, rühre Weißmehl hinein, bis der Teig dick ist, laß ihn trocken werden, thue ihn in eine Schüssel, rühre 12 Eier, eines nach dem andern, hinein, auch 3 Löffelvoll Rosenwasser, 2 Löffelvoll Branntwein, doch so, daß der Teig nicht zu dünn wird, fülle die Sprize damit, drücke sie in's heiße Schmalz und laß sie gelb backen.

614. Gebackene Grundeln.

Rühre 8 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 2 Löffelvoll Rosenwasser, dem Abgeriebenen einer Citrone, etwas Nelken und 1 Loth Zimmt $\frac{1}{2}$ Stunde, menge 1 Pfund Mehl und 8 Loth Butter darunter, der Teig muß ganz fest sein, formire Grundeln daraus, kehre sie in Ei und geriebenem Brod um und backe sie in heißem Schmalz.

615. Mandel-Körbchen.

1 Pfund Mandeln werden geschält und fein geschnitten, schlage 4 Eierweiß zu Schnee, nimm $\frac{3}{4}$ Pfund gesiebten Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, menge dies Alles untereinander, setze mit einem Löffel runde Kugeln davon in heißes Schmalz und backe sie schön gelb, nimm sie wieder heraus, thue sie einzeln in einen kleinen Mörser, stoße mit dem Stößel so darauf, daß es Körbchen werden, fülle geschlagenen Rahm hinein.

616. Gebackene Mandeln.

4 Loth feiner Zucker wird mit 4 Eiern gelb und Citro-

nenschale $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, rühre Mehl hinein, bis der Teig zum Wellen wird, wolle ihn fingerdick ausstich mit der Form Mandeln daraus und backe sie in Schmalz gelb. Man kann auch ganze Mandeln hineinlegen.

617. Gebackene Mandeln anderer Art.

Es werden $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln geschält und fein gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfund feiner Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf's Rudeibrett genommen, mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern gut untereinander gemacht, wolle die Masse messerrückendick ausstich den Teig mit dem Mandel-Model aus, backe sie alsdann in heißem Schmalz gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

618. Kirschen-Büschlein.

Nimm saure und süße Kirschen, binde sie in Büschlein und schneide die Stiele egal; nimm 3 bis 4 Kochlöffelvoll Mehl, rühre es mit Wein zu einem dicken Teig an, mache alsdann 3 Löffelvoll Schmalz heiß, brühe den Teig damit, verdünne ihn mit Wein, daß er die Dicke eines Straubenteigs bekommt, kehre die Büschlein darin um und backe sie schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

619. Gebackene Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden mit halb Wein und halb Wasser, ein Stückchen Zucker, Zimmt und Zitronenschale weich gekocht; wenn sie erkaltet sind, werden die Steine herausgenommen und geschälte Mandeln hinein gelegt, alsdann werden sie in obigem Teig umgekehrt (siehe Kirschen) und in heißem Schmalz gebacken.

620. Apfel-Schnitz.

Die Äpfel werden geschält und in 4 Theile geschnitten; nachdem die Kerne herausgenommen, kehre sie in Ei und geriebenem Brod um und backe sie in heißem Schmalz, alsdann bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

621. Gebackene Zibeben.

Sie werden mit halb Wasser und halb Wein gekocht; wenn sie weich sind, laß sie erkalten, alsdann werden 6 bis 8 Zibeben in einen Faden gefast, in dem Teig umgekehrt (siehe Kirschendüschlein), der Länge nach in heißes Schmalz gelegt und gelb gebacken, alsdann nimm die Fäden davon und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

622. Groß-Eier.

Es werden 4 Eier hart gesotten und geschält, hierzu auf in einem gebrühten Teig umgekehrt (siehe Strauben) und in heißem Schmalz gebacken, wieder im Teig umgekehrt und wieder gebacken, so fahre 3 bis 4 Mal fort; sie können mit einer Kirsch- oder Hegen-Sauce gegeben werden.

623. Hobel-Spähne.

Nimm 2 Eier, eine Nußgroß Butter, etwas feinen Zucker und Salz auf das Nudelbrett, wirke Mehl dazu, bis der Teig zum Wellen wird, welle ihn so dünn wie einen Nudelfuchen aus und laß ihn ein wenig abtrocknen, rädle alsdann zweifingerbreite Riemen, backe sie in Schmalz gelb und bestreue sie mit Zucker.

624. Pfälzer Röchlein.

4 Loth Butter werden weiß gerührt, rühre das Gelbe

von 4 Eiern hinein, nebst 2 Eßlöffelvoll Bierhefe, einem Glas lauer Milch, einem Löffelvoll Zucker und etwas Salz, schaffe unter die gerührte Masse ein Pfund weißes Mehl, welle den Teig zweimeßerrückendick aus, laß ihn bei gelinder Wärme gehen, schneide viereckige Küchlein davon und backe sie in heißem Schmalz.

625. Pfirsiche zu füllen und zu backen.

Nimm 8 bis 10 Pfirsiche, schäle und schneide sie in 2 Theile, nimm die Kerne heraus und mache mit dem Messer den Raum etwas größer, schäle alsdenn 6 bis 8 Pfirsiche, nimm die Steine heraus, koche sie in Zucker und Wein; wenn sie weich sind, verrühre sie, thue Zimmt und Rosinen dazu, fülle das Innere der Pfirsiche damit, lege sie wieder zusammen, kehre sie in verrührtem Eiweiß und Weizenmehl herum und backe sie in heißem Schmalz.

626. Strauben.

6 Kochlöffelvoll Mehl rühre mit kuhwarmer Milch dick an, thue einige Löffelvoll sauern Rahm nebst 4 bis 5 Eiern, auch ein wenig Rosenwasser dazu, laß es durch einen Trichter in's heiße Schmalz laufen; wenn sie schön gebacken, richte sie auf die Platte und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

Kleines Backwerk.

627. Belgrader Brod.

$\frac{1}{2}$ Pfund gestiebter Zucker wird mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern recht schäumicht gerührt, dann wird $\frac{1}{2}$