

des Feuers ziehen, legire sie mit einigen Eidottern, giesse sie durch ein Sieb, lasse sie erkalten und vermische sie mit ein wenig geschlagener Sahne. Man kann auch eine kalte Frucht-Sauce dazugeben, welche man auf folgende Weise bereitet: Frische Erdbeeren oder Himbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen und mit Zucker und etwas weißem Wein vermischt.

**1161. Reis-Crème à la Piemontaise.** Man kocht 12 Loth (20 Mth.) Reis mit  $\frac{3}{4}$  Quart (rechl.  $\frac{3}{4}$  Liter) Sahne und der dünn abgeschälten Schale einer Citrone weich, thut 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Zucker daran und läßt ihn unter öfterem Umrühren verkühlen. Von 2 ganzen Eiern, 6 Eidottern, Citronenzucker, dem Saft einer Citrone, 12 Loth (20 Mth.) Zucker und  $\frac{1}{4}$  Flasche weißem Wein schlägt man auf gelindem Feuer eine steife Crème ab und läßt diese ebenfalls verkühlen. Dann vermischt man den Reis mit etwa 2 Loth (rechl. 3 Mth.) aufgelöster lauwärmer Gelatine und ein wenig von der Crème, setzt ihn auf Eis, rührt ihn behutsam, bis er sich verdicken will, mischt nach und nach die Wein-Crème darunter, füllt die Reis-Crème schichtweise mit eingemachten Früchten in eine Form und läßt sie erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel und gornirt sie mit eingemachten Früchten. Dazu giebt man nach Belieben einen kalten Chaudeau nach Nr. 127.

## XIX. Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Bakwerke.

Viele Bakwerke werden der Verzierung oder des Wohlgeschmacks wegen mit einer Glasur (Glace oder Zuckerguß) überzogen. Die verschiedenen Arten derselben mögen hier den Recepten zur Bereitung der Bakwerke vorangehen, wobei noch zu bemerken ist, daß der Zucker, welchen man dazu verwendet, von bester Beschaffenheit, sehr trocken und außerordentlich feingestoßen und gesiebt sein muß.

**1162. Weiße Zuckerglasur. (Glace royale.) — Spritzglasur.** Ein halbes Pfund sehr feingeseibten Zucker rührt man mit etwas Eiweiß in einem porzellanenen Napfe mittelst eines weißen Holzlöffels zu einem nicht zu dünnen Brei an, und rührt diesen, nach und nach zwei Theelöffel voll Citronensaft hinzufügend, ohne Unterbrechung so lange, bis er schnee-

weiß, recht schaumig und sehr dickflüssig ist. Mit dieser Glasur bestreicht man die zu glacirenden Torten und Kuchen messerrückendick und recht glatt, setzt diese auf einen Augenblick in einen mäßig heißen Ofen, damit die Oberfläche der Glasur schönen Glanz erhält, und läßt sie dann an der Luft vollends trocknen. — Will man diese Glasur zum Bespritzen der Torten u. s. w. anwenden, so rührt man sie gleich anfänglich ein wenig dicker ein, als die, welche nur zum Glaciren bestimmt ist, und rührt und schlägt sie mit dem Holzlöffel so lange, bis sie so steif ist, daß jede Verzierung, die man davon mittelst einer Papierbüte auf den zu verzierenden Gegenstand spritzt, ohne nur im Geringsten breit zu fließen, in der gegebenen Form stehen bleibt. — Man kann dieser Glasur verschiedenen Geschmack geben, indem man sie entweder mit etwas Marasquin oder Vanille-Liqueur, oder mit ein wenig Saft oder Mark von Früchten (letzteres muß durch ein sehr feines Sieb gestrichen sein), als: Erdbeeren, Himbeeren, Ananas, Pfirsichen und Aprikosen, vermischt. Die Farbe der Glasur von rothen Früchten erhöht man durch den Zusatz von ein wenig aufgelöster Cochenille (Nr. 39). Will man diese Glasur von Citronen oder Apfelsinen bereiten, so vermischt man sie mit ein wenig Saft dieser Früchte und färbt sie mit der auf Zucker abgeriebenen und sehr fein gepulverten Schale derselben gelb. Unter allen Umständen jedoch muß die Glasur dickflüssig und lustig sein.

**1163. Wasserglasur.** Sehr feingestohenen und gesiebten Zucker rührt man mit kaltem Wasser zu einem dickflüssigen Brei an, erwärmt diesen unter beständigem Rühren auf dem Feuer ganz gelinde, bestreicht damit die zu glacirenden Gegenstände messerrückendick und stellt letztere auf einen Augenblick in den mäßig heißen Ofen, daß die Oberfläche der Glasur trockne und Glanz erhalte. Läßt man den mit der Glasur überstrichenen Kuchen zu lange im Ofen stehen, oder ist dieser zu heiß, so fließt die Glasur ab, oder wird nach dem Erkalten weißfledig und unansehnlich. — Zu verschiedenen Bacwerken nimmt man statt des gewöhnlichen Wassers Rosen- oder Orangenblüthenwasser zu dieser Glasur.

**1164. Punschglasur.** Den sehr feingestebten Zucker (Puderzucker) rührt man mit feinem Rum, Citronensaft und einigen Tropfen Wasser zu einem dickflüssigen Brei an und erwärmt diesen sehr schwach, ehe man die zu glacirenden Kuchen damit bestreicht.

**1165. Citronglasur.** — **Apfelsinenglasur.** Den feinen Puderzucker rührt man mit der auf Zucker abgeriebenen, mit einem Messer davon abgeschabten und in einem Mörser sehr feingeriebenen Schale einer Citrone oder Apfelsine und ein wenig Citronen- oder Apfelsinensaft zu einem dickflüssigen Brei an und erwärmt diesen sehr gelinde, ehe man die Kuchen damit glacirt. Die glacirten Kuchen müssen zum Abtrocknen auf einen Augenblick in einen mäßig heißen Ofen gesetzt werden (s. Nr. 1163).

**1166. Erdbeerglasur, Himbeerglasur.** Man rührt den feinen Puderzucker mit etwas Erdbeer- oder Himbeersaft zusammen. Die Glasur muß die Consistenz einer ziemlich dicken Sauce haben; man erwärmt sie unter beständigem Rühren auf dem Feuer ganz gelinde und gebraucht sie augenblicklich, weil sie sehr rasch trocknet.

**1167. Kaffeeglasur.** Hierzu kocht man von ein paar Loth (etwa 5 Rth.) gemahlener Kaffeebohnen etwa eine halbe Obertasse voll sehr starken Kaffee, läßt diesen erkalten und rührt den Puderzucker damit zu einem dickflüssigen Brei an. Diese Glasur muß gleich denen in den vorstehenden Nummern schwach erwärmt werden, ehe man die zu glacirenden Kuchen damit bestreicht. — Will man die Kaffeeglasur weiß haben, so nimmt man zum Anrühren des Zuckers eine Abkochung von frischgebrannten ganzen Kaffeebohnen in wenig siedendem Wasser.

**1168. Glace fondante. Schmelzende Glasur.** Von allen Zuckerglasuren, welche man zum Bestreichen der Kuchen anwendet, ist diese die delikateste, und bietet den Vortheil dar, daß man sie vorrätzig halten kann. Die Bereitung derselben ist ziemlich einfach: Man schlägt etwa 1 Pfund Zucker in kleine Stücke, thut diese in eine Casserole, gießt ungefähr  $\frac{1}{8}$  Quart (knapp  $\frac{1}{2}$  Liter) Wasser hinzu, läßt den Zucker sich auflösen, setzt ihn auf das Feuer, nimmt den aufsteigenden Schaum von dem Zucker ab und läßt ihn so weit einkochen, daß, wenn man einen Löffel hinein taucht, der von demselben abfließende Zucker nach dem Erkalten des schräg gehaltenen Löffels als ein dicker, klebriger Tropfen daran hängen bleibt. Nun nimmt man die Casserole vom Feuer, setzt sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser, oder, noch besser, auf Eis und läßt sie ganz ruhig so lange stehen, bis der Zucker abgekühlt ist. Jetzt rührt man ihn mit einem Holzlöffel, bis er schneeweiß und recht dick geworden ist, und thut ihn zur Aufbewahrung in ein Näpfschen. Will man Gebrauch von dieser Glasur machen, so thut man etwas davon in eine kleine Casserole, fügt, je nachdem man ihr diesen oder jenen Geschmack geben will, entweder ein wenig Citronen- oder Apfelsinensaft und etwas feingepulverten Citronen- oder Apfelsinzucker, oder ein wenig Himbeersaft oder Marasquin oder Rum, oder ein wenig recht starke Kaffee-Essenz hinzu, rührt die Glasur auf dem Feuer, bis sie ein wenig warm geworden ist, bestreicht mit derselben die zu glacirenden Kuchen und stellt letztere auf einen Augenblick in den warmen Ofen, damit die Oberfläche der Glasur trockne.

**1169. Chocoladenglasur mit Eiweiß.** Man zerstückelt die Chokolade, thut sie in einen Porzellannapf, läßt sie in einem warmen Ofen erweichen, fügt etwa halb so viel Puderzucker, als Chokolade, hinzu, rührt dies recht klar und mischt nach und nach unter stetem Rühren so viel Eiweiß darunter, daß eine dickflüssige Glasur gebildet wird. Die mit dieser

Glasur bestrichenen Kuchen setzt man zum Abtrocknen auf einen Augenblick in den mäßig heißen Ofen.

**1170. Gefochte Chocoladenglasur.**  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen Zucker schlage man in sehr kleine Stücke, thue ihn in eine kleine Casserole, giesse  $1\frac{1}{2}$  Weinglas kalten Wassers darüber, lasse den Zucker sich auflösen, setze ihn dann auf's Feuer, lasse ihn kochen, füge 6 Loth (10 Mth.) feine Vanille-Chocolade, die man im Ofen erweicht und mit einigen Tropfen Wasser recht klar gerührt hat, hinzu, und lasse das Ganze so lange kochen, bis sich, wenn man ein wenig davon zwischen den Daumen und den Zeigefinger nimmt und die Finger auseinander sperrt, ein starker Faden bildet. Man nehme nun die Glasur vom Feuer, lasse sie einige Augenblicke sich abkühlen und tabulire sie, d. h. man tauche einen kleinen Holzlöffel in die Glasur und reibe das, was daran haften bleibt, mit dem Rücken des Löffels gegen die Wand der Casserole über der Fläche der Glasur, tauche den Löffel von Zeit zu Zeit wieder in die Glasur, und fahre mit dem Reiben derselben gegen die Wand der Casserole so lange fort, bis die Glasur halb verflüht ist und sich auf der Oberfläche derselben eine sehr feine, kaum sichtbare glänzende Kruste bildet. Man tauche jetzt die zu glacirenden kleinen Kuchen, Biscuits &c. schnell in die Glasur, lege sie auf ein Blech, setze endlich die glasirten Kuchen, damit sie Glanz bekommen, auf einen Augenblick in den heißen Ofen und lasse sie dann erkalten. Große Kuchen und Torten stelle man auf einen Krost von Draht und übergiesse sie in einem Zuge mit der Glasur, so daß sie überall damit bedeckt werden. — Die Glasur muß nach dem Erkalten trocken und spiegelblank sein und darf deshalb weder zu wenig, noch zu dick eingekocht werden. Um damit sicher zu gehen, mache man von der Glasur, ehe man mit derselben die Kuchen überzieht, eine kleine Probe. Wird diese nach dem Erkalten nicht trocken, so muß die Glasur noch ein wenig eingekocht und noch einmal tabulirt werden; ist die Glasur hingegen nach dem Erkalten zwar trocken, aber glanzlos, so ist sie entweder zu dick eingekocht oder schon zu kalt geworden und muß mit ein wenig Wasser verdünnt und noch einmal gekocht und tabulirt werden. — Zu bemerken ist noch, daß man während des Kochens der Chocoladenglasur sehr Acht geben muß, daß sie nicht überlaufe, wozu sie sehr geneigt ist.

**1171. Schneeglasur.** Der Eiweißschnee, welchen man zu dieser Art Glasur anwendet, darf nicht ganz steif geschlagen sein. Man bestreicht mit demselben mittelst eines Pinsels das zu glacirende Backwerk, streut sehr feinen Zucker darüber, besprenkt diesen mittelst des Pinsels mit ein wenig kaltem Wasser, setzt das Backwerk, nachdem der Zucker geschmolzen ist, in den mäßig heißen Ofen und läßt es so lange backen, bis es gar und die Glasur schön gelb, glänzend und croquant ist.

**1172. Braune Spiegelglasur.** Diese wird nur bei den Bäckwerken von Blätterteig angewendet. Man bestäubt den beinahe gargebackenen Kuchen mit sehr feingestiebtem Zucker und läßt ihn noch so lange in dem heißen Ofen stehen, bis der Zucker geschmolzen und spiegelblank ist.

**1173. Grobzucker, Hagelzucker.** Man gebraucht diesen Zucker zum Bestreuen mancher Bäckwerke und bereitet ihn auf folgende Weise: Man stößt Zucker in einem Mörser nicht zu fein, thut ihn in ein Sieb und siebt den feinen Staub davon ab. Den im Siebe zurückgebliebenen Zucker siebt man durch einen Durchschlag mit nicht zu kleinen Löchern, so daß die größeren Stücke darin zurückbleiben. Die durch die Löcher des Durchschlages gegangenen Zuckerkümmelchen, von denen man mittelst eines feineren Durchschlages noch die feinsten Theile absieben muß, nennt man Hagelzucker, weil sie kleinen Hagelkörnern ähnlich sind, oder auch Grobzucker.

**1174. Blätter-Torte mit Erdbeeren oder Himbeeren.** Man bäckt von Blätterteig (siehe Nr. 819) einen Vol-au-vent nach Angabe der Nr. 831, bestreut ihn, wenn er gargebacken ist, mit feinem Zucker, und läßt ihn im Ofen spiegelblank werden. Dann schlägt man dicke süße Sahne zu einem steifen Schaum, vermischt sie mit Zucker, füllt damit und mit verlesenen Erdbeeren oder Himbeeren, welche mit Zucker gemengt sind, schichtweise die erkaltete Torte und garnirt sie zierlich mit Erdbeeren oder Himbeeren.

**1175. Apfel-Torte.** Äpfel werden geschält, geviertheilt, von den Kerngehäusen befreit, in feine Scheiben geschnitten, wie zur Apfel-Charlotte in Nr. 962 gekocht und nach Belieben mit Aprikosen-Marmelade oder mit gereinigten Corinthen oder Citronenzucker vermischt. Dann rolle man Blätterteig von halber Fingerdicke aus, schneide daraus eine runde Platte von der Größe, wie man die Torte haben will, und schneide diese noch einmal anderthalb Finger breit vom Rande entfernt rund aus. Man lege den großen Ring, welcher durch diesen Ausschnitt entstanden ist, behutsam bei Seite, rolle die zurückgebliebene runde Platte dünner aus, so daß sie die vorige Größe wieder erreicht, lege sie glatt auf ein angefeuchtetes Blech, bestreiche sie mit Ei und belege sie anderthalb Finger dick mit den erkalteten Äpfeln, doch so, daß am Rande hinreichender Raum für den großen Ring bleibt. Den Abfall des Teiges rolle man zu der Dicke eines starken Messerrückens aus, schneide davon halbfingerbreite Streifen von der Länge, daß sie über die Torte reichen, flechte damit ein Gitter über die Torte und drücke dabei die Enden der Streifen fest an den Teig des leer gebliebenen Randes. Wenn dies geschehen ist, bestreiche man den Rand noch einmal mit Ei, lege den großen Ring glatt darüber, schneide

den Teig, welcher unten hervorragt, ringsum ab, bestreiche die ganze Torte mit Ei, zacke den Rand nach Belieben ringsum aus, zeichne mit der Spitze eines Messers durch leichte Einschnitte Figuren in den Rand, backe die Torte im mäßig heißen Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe, bestreue sie, wenn sie beinahe gar ist, mit feinem Zucker, und lasse sie vollends garbacken und recht blank glaciren. Sollte der Ofen nicht heiß genug sein, um den Zucker zu schmelzen, so halte man eine glühende Schaufel so lange über die Torte, nachdem dieselbe gargebacken und aus dem Ofen genommen, bis sie spiegelblank ist.

**1176. Englische Mandel-Blätter-Torte.** Ein halbes Pfund süße und 8 Stück bittere Mandeln werden abgezogen und mit ein wenig Eiweiß sehr feingestossen. Dann rühre man  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Butter zu Sahne, vermische sie mit den Mandeln, füge 4 Eidotter, 8 Loth (reichl. 13 Mth.) Zucker, eine Prise Salz, 1 Loth (knapp 2 Mth.) feingehackte candirte Drangenblüthen, 4 Loth (knapp 7 Mth.) feingehackte bittere Makronen, 4 Loth (knapp 7 Mth.) gereinigte Sultanrosinen, eben soviel Corinthen, etwas feinwürfeliggeschnittenen Citronat, gestoßenen Zimmt, Citronenzucker, geriebene Muscatnuß, etwas Rum und Madeira, auch nach Belieben einige würfeliggeschnittene Aepfel hinzu, mische Alles gut zusammen, streiche diese Masse wie die Aepfel in voriger Nummer auf eine Blätterteig-Platte, flechte ein Gitter darüber, lege einen Rand herum, und beendige und backe die Torte nach Angabe der vorigen Nummer.

**1177. Blätter-Torte mit Crème pâtissière.** 4 Loth (knapp 7 Mth.) Mehl, 6 Eidotter und 8 Loth (reichlich 13 Mth.) Zucker werden mit einem halben Quart (reichl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Sahne klargerührt und mit 4 Loth (knapp 7 Mth.) frischer Butter auf dem Feuer zu einem Brei abgerührt, unter welchen man noch Citronenzucker und 4 bis 6 Loth (7 bis 10 Mth.) halb süße, halb bittere Makronen mischt. — Dann rollt man Blätterteig etwas dünner wie zur Aepfel-Torte in Nr. 1175 aus, schneidet daraus zuerst einen 2 Finger breiten Ring von der Größe, welche die Torte erhalten soll, rollt dann den übrigen Teig noch etwas dünner aus, legt ihn glatt auf ein angefeuchtetes Blech, bestreicht ihn mit Ei, legt den Ring glatt darauf, schneidet den unten hervorstehenden Teig ringsum ab, bestreicht die Torte mit Ei, verziert den Ring durch leichte Einschnitte mit dem Messer, bäckt die Torte im heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie mit Zucker, glacirt sie im Ofen, nimmt sie heraus, drückt den Teig in der Mitte leicht nieder, füllt die Crème, welche mit ein wenig Sahne verdünnt werden muß, wenn sie zu dick geworden sein sollte, in die Torte, bestreut sie mit Zucker und läßt sie noch ein wenig backen. Nach dem Erkalten verziert man die Torte mit Blättern *cc.*, welche

man mit einem Ausstecher aus dünnausgerolltem Blätterteig gestochen, mit Ei bestrichen, im heißen Ofen gebacken und mit Zucker im Ofen glacirt hat, und mit eingemachten Früchten.

**1178. Tausendblätter-Torte.** Man rollt den Blätterteig messer-rückendick aus und schneidet daraus 6, 8 oder mehr gleichgroße runde Platten von der Größe, welche die Torte erhalten soll, legt sie glatt auf angefeuchtete Bleche, bestreicht sie mit Ei, durchsticht sie an verschiedenen Stellen mit der Spitze eines Messers, damit sich der Teig beim Backen nicht aufbläht, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie mit feinem Zucker und glacirt sie im Ofen schön blank. Dann legt man diese Platten mit dick dazwischengestrichener Aprikosen-, Himbeer- oder Kirsch-Marmelade übereinander. Die oberste Platte muß besonders schön gebacken sein und kann auch vor dem Backen nach dem Bestreichen mit Ei durch leichte Einschnitte mit der Spitze des Messers, oder durch Belegen mit Verzierungen aus sehr dünn ausgerolltem Blätterteig geschmückt werden. Man kann auch die Platten in verschiedenen Größen backen, sie nach ihrer Größe abgestuft mit dazwischengestrichener Frucht-Marmelade zusammensetzen und die leer gebliebenen Ränder der Platten mit eingemachten Früchten verzieren. — Ebenso kann man die Mitte einer jeden Platte, die untere und obere ausgenommen, vor dem Backen mit einem Ausstecher von dem Durchmesser eines Trinkglases ausstechen und die Höhlung nach der Zusammensetzung der Torte mit geschlagener Sahne ausfüllen.

**1179. Reis-Torte mit Citronen.** Man schneidet die dünnabgeschälte Schale einiger Citronen feinstiftlich und kochte sie in Wasser weich; dann kochte man ein halbes Pfund gereinigten Reis in vielem Wasser langsam halbweich, gieße ihn in einen Durchschlag, spüle ihn in vielem kaltem Wasser gut ab und lasse ihn recht trocken abtropfen, thue ihn dann in eine Casserole, in welcher man ein halbes Pfund Zucker mit etwas Wein ganz kurz eingekocht hat, thue die Citronenschale und den Saft einiger Citronen dazu und lasse den Reis auf sehr gelindem Feuer eine halbe Stunde langsam dünsten, nehme ihn vom Feuer und lasse ihn erkalten. Zugleich backe man von dünnausgerolltem Blätterteig eine leere Torte wie in Nr. 1177, fülle sie mit dem Reis und verziere sie reich mit eingemachten Früchten.

**1180. Reis-Torte mit Apfelsinen.** Diese wird ebenso bereitet wie die Reis-Torte in voriger Nummer, doch mische man an Stelle der stiftlichgeschnittenen Citronenschale ebenso geschnittene Apfelsinenschale, und außer dem Citronensaft auch noch den Saft einer Apfelsine unter den Reis, und verziere die Torte statt mit eingemachten Früchten mit sauber geschnittenen, gezuckerten Apfelsinenscheiben.

**1181. Stachelbeer-Torte.** Ein Pfund unreife, von Blüthen und Stielen gereinigte Stachelbeeren werden in kochendem Wasser blanchirt und

zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Dann kocht man ein halbes Pfund in kleine Stücke geschlagenen Zucker mit ein wenig Wasser, einem Stück Zimmt und Citronenschale zu einem dicken Syrup und läßt darin die Stachelbeeren eine halbe Stunde auf sehr gelindem Feuer ganz langsam nur ziehen, nicht kochen. Sollten sie alsdann viel Saft von sich gegeben haben, so läßt man die Stachelbeeren auf einem Siebe abtropfen, kocht den Saft kurz ein und vermischt ihn wieder mit den Stachelbeeren. Nach dem Erkalten füllt man sie in eine Torte, welche man von Blätterteig wie in der Nr. 1177 blind abgebacken hat.

**1182. Kleine Apfel-Torten.** Man rollt Blätterteig gut messerrückendick aus, sticht daraus mit einem runden Ausstecher von dem Durchmesser eines gewöhnlichen Trinkglases runde Böden und diese mit einem kleineren Ausstecher noch einmal aus, so daß daraus Ringe entstehen, welche man vorläufig bei Seite legt. Die Teigabfälle drückt man leicht zusammen, rollt den Teig wiederum messerrückendick aus und sticht daraus mit dem größeren Ausstecher eben so viele Böden aus, als man Ringe hat, legt sie 2 Finger breit von einander entfernt auf ein angefeuchtetes Backblech, bestreicht sie mit Ei und legt auf jeden Boden ein Häufchen Apfel, wie man solche nach Anweisung der Nr. 1175 zu einer großen Apfel-Torte zubereitet hat. Dann schneidet man aus dem übrigen dünn ausgerollten Teige federkielbreite, etwa fingerlange Streifen, legt 6 bis 8 solcher Streifen sternartig über jedes Törtchen, drückt sie an den Teig der Böden ein wenig fest an, bestreicht sie mit Ei, legt die Ringe darüber, drückt auch diese ein wenig an, bestreicht die ganzen Törtchen mit Ei, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, streut feinen Zucker darüber und läßt sie im heißen Ofen blank glaciren.

**1183. Minced Pies.** (Sprich: Minz Peis.) Zu diesem sehr wohl-schmeckenden Törtchen habe man etwa 1 Pfund Rindernierentalg, welcher von allen Häuten befreit ist, sehr fein, vermische ihn mit ungefähr einem halben Pfund gekochter, erkalteter und feingehackter frischer Rinderzunge oder Rinder- oder Kalbsbraten, füge etwa  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) geschälte, feingehackte Äpfel,  $\frac{1}{2}$  Pfund gutgereinigte, ausgekernte und zerschnittene große Kosteln, eben so viel Corinthen, 4 Loth (knapp 7 Mth.) würfeliggesehnittenen Citronat und Pomeranzenschale, Muscatblüthe, Zimmt, Zucker, gestoßene Nelken und Ingwer, etwas Citronensaft, Rum und Madeira hinzu, mische Alles gut untereinander, thue die Masse in einen irdenen Topf und verdecke denselben gut. An einem kalten Orte verwahrt, erhält sich diese Masse 8 bis 14 Tage vollkommen gut. Will man die Kuchen davon bereiten, so rolle man den nach Nr. 819 angefertigten Blätterteig messerrückendick aus, steche davon, wie zu den Apfel-Torten in voriger

Nummer, zuerst Ringe, von dem Durchmesser eines kleinen Trinkglases aus, rolle den übrigen Teig noch dünner aus, steche von demselben eben so viele runde Platten als Ringe, eben so groß als diese und eine gleiche Anzahl etwas größerer runder Platten aus, lege die kleineren Platten in einiger Entfernung von einander auf ein angefeuchtetes Backblech oder in kleine flache Tartelettes-Formen, bestreiche sie leicht mit Ei, lege auf jede Platte ein Häufchen von der Masse, decke die größeren Platten, in deren Mitte man ein Loch von der Größe eines Silbergroschens ausgestochen hat, über die Häufchen, drücke sie leicht an die darunterliegenden Platten, bestreiche sie mit Ei, lege die Ringe darüber, drücke auch diese leicht an, bestreiche die Kuchen mit Ei, backe sie im heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, bestreue sie mit feinem Zucker, glacire sie im Ofen recht glänzend und gebe sie recht heiß auf die Tafel. Im Augenblicke des Auftragens gieße man ein wenig feinen Rum oder Arak durch die Oeffnungen in die Kuchen hinein und zünde denselben an.

**1184. Törtchen von Blätterteig mit Schlagsahne.** Man sticht von Blätterteig, der etwa thalerdick ausgerollt ist, mit einem Ausstecher von ungefähr  $2\frac{1}{2}$  Zoll (rechl.  $6\frac{1}{2}$  Centimeter) Durchmesser und einem zweiten kleineren Ausstecher Ringe aus, rollt den übrigen Teig ziemlich dünn auseinander, sticht davon Böden aus, welche ein wenig, wenn auch nur unbedeutend, größer sein müssen, als die Ringe, legt die Böden auf ein mit Wasser leicht benetztes Backblech in einiger Entfernung von einander, bestreicht sie leicht mit Ei, legt die Ringe darauf, bestreicht sie behutsam, ohne die Seiten des Teiges zu berühren, mit Ei, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie im Ofen. Wenn die Törtchen halb erkaltet sind, höhlt man die Mitte derselben aus und füllt sie nach dem gänzlichen Erkalten mit steifgeschlagener süßer Sahne, welche man mit Zucker vermischt und mit feingestößener und gesiebter Vanille oder Marasquin gewürzt hat. Auch kann man gezuckerte Erdbeeren obenauf legen.

**1185. Törtchen von Blätterteig mit Crème und Confitüres.** Die Törtchen, welche man nach Angabe der vorigen Nummer angefertigt hat, werden mit einer Crème nach Nr. 1146 oder 1147 gefüllt und mit eingemachten Kirschen, Himber- oder Johannisbeer-Gelee garnirt.

**1186. Tartelettes von Mandeln.** Man lege kleine blecherne Tartelettesformen mit ganz dünn ausgerolltem Blätterteig glatt aus. Dann stoße man  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) süße und 6 Stück bittere, abgezogene Mandeln mit ein wenig Eiweiß fein, rühre sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) feingestößenerm Zucker und Citronenzucker, 2 ganzen Eiern und 3 Eidottern zu einer dickflüssigen Masse, fülle die Formen damit,

Lege oben auf jede Form ein kleines Carreau von Blätterteig, bestreiche dasselbe mit Ei, streue Zucker darüber und backe die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

**1187. Fanchonnetten.** Man vermischt 6 Loth (10 Mth.) feingestößene süße Mandeln, worunter einige bittere sein können, mit 2 Loth (reichl. 3 Mth.) Mehl, 8 Loth (reichl. 13 Mth.) Zucker, 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und etwa  $\frac{1}{4}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{4}$  Liter) Milch, rührt das Ganze recht klar, fügt ein wallnußgroßes Stück Butter und ein paar Körner Salz hinzu, rührt hier- von auf dem Feuer eine Crème ab und läßt diese erkalten. Dann legt man kleine blecherne oder kupferne Tartelettes-Formen mit dünnausgerolltem Blätterteig aus, füllt sie mit der Crème und bäckt die Kuchen im gelind heißen Ofen. Wenn sie gar sind, nimmt man die Kuchen aus dem Ofen, bestreicht sie mit weichem Eiweißschnee, bestreut sie mit feinem Zucker, bespritzt sie mittelst eines Pinsels mit ein wenig Wasser, setzt sie wieder in den Ofen, läßt sie noch so lange backen, bis die Glasur glänzend und trocken geworden ist, nimmt sie dann aus den Formen und tischt sie warm oder kalt auf.

**1188. Florentins.** Man setze 2 Quart ( $2\frac{1}{4}$  Liter) Milch auf das Feuer, gieße ein wenig Essig daran und lasse sie gerinnen, gieße sie in ein Tuch, lasse den Käse recht trocken ablaufen und streiche ihn durch ein feines Sieb. Dann rühre man  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Butter zu Sahne, füge nach und nach unter fortgesetztem Rühren 6 Eidotter, 8—12 Loth (13—20 Mth.) Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth (1 knappes Mth.) feingestößene bittere Mandeln, Citronenzucker und zuletzt den Käse hinzu, und mische Alles gut untereinander. Nun lege man Tartelettes-Förmchen mit dünnausgerolltem Blätterteige aus, fülle sie mit der gerührten Masse, verziere sie auf der Oberfläche mit kleinen Blättchen u. von dünnausgerolltem Blätterteige, bestreiche die Verzierung mit Ei, stäube Zucker darüber und backe die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

**1189. Mundtaschen.** Blätterteig wird messerrückenbild ausgerollt und an der vordern Seite gerade geschnitten. Dann bestreiche man die untere Seite des Teiges leicht mit Wasser, setze zwei Finger breit vom untern Rande entfernt mit gehörigen Zwischenräumen kleine wallnußgroße Häufchen Apfelmuß, Himbeer-, Kirsch- oder Pflaumen-Marmelade auf den Teig, schlage die untere leere Seite des Teiges darüber, drücke den Teig über und zwischen der Füllung fest aneinander und steche die Kuchen halbmondformig mit einem runden Ausstecher aus, oder schneide sie mit einem Backrädchen in dieser Form aus, lege sie auf ein Blech, schneide den Teig, so weit er ausgestochen ist, wieder gerade, und dressire auf diese Weise so

viele Kuchen, als man nöthig hat, bestreiche sie dann mit Ei, bade sie im gut heißen Ofen gar, bestreue sie mit Zucker und lasse sie im Ofen glaciren. — Man kann auch den Mundtaschen eine andere Form geben, wenn man den dünnausgerollten Blätterteig in etwa 3 Zoll (knapp 8 Centimeter) große Quadrate schneidet, diese leicht mit Ei bestreicht, auf die Mitte jedes derselben ein Häufchen Fruchtmuß setzt, dann die 4 Ecken des Teiges nach dem Mittelpunkt überschlägt, die Kuchen mit Ei bestreicht, im heißen Ofen garbäckt und mit Zucker blank glacirt. Die wie zu der Blätter-Mandel-Torte in Nr. 1176 zubereitete Mandelfüllung eignet sich auch zur Füllung der Mundtaschen.

**1190. Aepfel im Schlafrock.** Man steche die Kerngehäuse kleiner Borsdorfer Aepfel aus, schäle die Aepfel glatt ab, marinire sie mit Zucker und Rum, und fülle sie mit eingemachten Kirschen, Apritosen, oder gereinigten Corinthen. Dann rolle man Blätterteig dünn aus, schneide ihn in viereckige Stücke, hülle die Aepfel darin ein, tauche sie in Ei, wälze sie in feingehackten, mit gestoßenem Zucker vermischten Mandeln, setze sie mit der Seite, auf welcher der Teig zusammengedrückt ist, auf ein Blech und bade sie im heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. — Man kann auch lange, beinahe fingerbreite Streifen von dem Blätterteige schneiden, diese mit Ei bestreichen und mit denselben die Aepfel schneckenförmig, daß der Teig dabei ein wenig übereinander gelegt wird, bewickeln. Die auf letztere Art eingehüllten Aepfel bestreicht man mit Ei und glacirt sie, wenn sie beinahe gargebacken sind, mit feinem Zucker spiegelblank. (Siehe Nr. 1172.)

**1191. Canapee's von Blätterteig.** Man rolle den fertigen Blätterteig halbfingerdick aus, schneide ihn in 3 Zoll (knapp 8 Centimeter) breite Bänder und diese querdurch in einen halben Finger breite Stücke, lege diese etwa 3 Zoll (knapp 8 Centimeter) von einander entfernt mit der Schnittseite auf ein Backblech \*) und setze sie in einen heißen Ofen. Sobald die Kuchen breit auseinander getrieben sind und anfangen, sich zu färben, bestreue man sie mit feinem Zucker, lasse sie im Ofen blank glaciren und vollends garbacken, nehme sie gleich vom Bleche ab, lasse sie erkalten, bestreiche sie auf der unteren, nicht glacirten Seite mit Apritosen-Marmelade oder Himbeer-Gelee, lege sie zu 2 und 2 zusammen und richte sie zierlich an.

**1192. Batons royaux.** Der Blätterteig wird dünn ausgerollt, glatt auf ein mit Wasser leicht benetztes Blech gelegt und nach der Form des Bleches viereckig zugeschnitten. Dann rührt man sehr feingestiebten Zucker, unter welchen man auch feingestößene und gestiebte Vanille mischen kann, mit Eiweiß zu einer dicken Glasur, bestreicht mit derselben die Blätter-

\*) Auf die Schnittseite gelegt, wie es hier geschieht, geht der Blätterteig in der Ofenhitze nicht in die Höhe, sondern in die Breite.

teig-Platte, schneidet diese mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in fingerlange, etwa anderthalb Quersfinger breite Streifen, und bäckt sie in sehr mäßiger Hitze zu gelblicher Farbe. Beim Abschneiden der Kuchen von dem Bleche sei man vorsichtig, damit man sie nicht zerbreche.

**1193. Blätterbrezeln.** Um diese zu formen, bediene man sich eines Brezel-Ausstechers von Blech, mit welchem man sie aus sehr dünn ausgerolltem Blätterteig aussticht. Dann bestreicht man sie mit Ei, legt sie mit der bestrichenen Seite in kleingehackte, mit Zucker vermischte Mandeln, oder in grobgestoßenen Zucker, von welchem sowohl der feine Staub, als auch die größeren Stücke abgesteibt sind, reihet sie dann, die bezuckerte Seite natürlich oben, auf ein Blech, und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Man kann die Brezeln auch, ohne sie bestrichen und bezuckert zu haben, auf ein Blech legen und mit einer Glasur, welche, wie in voriger Nummer, von feinem Zucker und Eiweiß dick angerührt ist, mittelst einer Papierdüte bespritzen. Dazu darf jedoch die Glasur nicht dünn gehalten sein, sonst läuft sie ab, und die Brezeln werden unsauber. Der Ofen, in welchem die glacirten Brezeln gebacken worden, darf nicht zu heiß sein.

**1194. Gestürzte Blätterkuchen (Gateaux renversés).** Man rollt den Blätterteig 2 Messerrücken dick aus, sticht davon mit einem Ausstecher von dem Durchmesser eines Trinkglases runde Platten aus, bestreicht diese leicht mit Wasser, legt jede Platte doppelt zusammen, so daß sie eine halbrunde Form erhält, drückt sie leicht mit der Hand, damit der Teig zusammenklebt, legt die Kuchen auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im heißen Ofen. Wenn die Kuchen beinahe gar sind, bestreut man sie mit feinem Zucker, läßt sie vollends garbacken und schön glaciren, und belegt sie nach dem Erkalten mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee. — Durch das Zusammenlegen der Teigplatten wird es bewirkt, daß der Blätterteig, der in der Ofenhitze nur von der ausgestochenen Seite aufgeht, über sich selbst zurückstürzt, so daß die Kuchen wieder eine runde, hochgewölbte Form erhalten; daher der Name dieser Kuchen.

**1195. Gedrehte Blätterkuchen (Tourniquets).** Man schneidet den etwa 3 Messerrücken dick ausgerollten Blätterteig in etwa fingerbreite, 4 Zoll (rechl. 10 Centimeter) lange Streifen, dreht diese um sich selbst 3 Mal um, so daß sie die Form eines Schraubengewindes erhalten, legt sie auf ein Blech, drückt dabei die Enden des Teiges fest auf dasselbe, bäckt sie im heißen Ofen, bestreut sie mit feinem Zucker und glacirt sie im Ofen. Nach dem Erkalten der Kuchen belegt man die vertieften Stellen derselben mit Johannisbeer- oder Himbeer-Gelee.

**1196. Blätter-Mandellkuchen (Gateaux pralinés).** Zu denselben schneidet man  $\frac{1}{2}$  Pfund abgezogene Mandeln feinstiftig, trocknet sie

ein wenig im Ofen und vermischt sie mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 3 Eiweißen und 12 Loth (20 Mth.) feinem Zucker. Dann rollt man Blätterteig dünn aus, sticht davon runde Scheiben aus, belegt diese hoch mit der Mandelmasse, streut feinen Zucker darüber und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen.

**1197. Gateau fourré.** Zu diesem Kuchen wird der Blätterteig dünn ausgerollt und in zwei gleichgroße, länglich-viereckige Platten geschnitten, von welchen man die eine glatt auf ein mit Wasser leicht benetztes Backblech legt, mit einer steifen Aepfel-Marmelade, welche mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade vermischt ist, nicht zu dick bestreicht, wobei man ringsum einen etwa fingerbreiten Rand unbestrichen läßt, den man mit Wasser befeuchtet; dann deckt man die zweite Platte glatt darüber, drückt die Ränder des Teiges gut aneinander, bestreicht den Kuchen mit Ei, theilt ihn mit der Spitze eines Messers durch leichtgeführte Schnitte, die jedoch nicht durch den Teig gehen dürfen, in solche Stücke, in welche man ihn nach dem Backen zu zerschneiden wünscht, verziert auch die einzelnen Stücke durch leichte Schnitte mit der scharfen Messerspitze, bäckt den Kuchen in mäßiger Ofenhitze, bestreut ihn mit Zucker, glacirt ihn im Ofen und schneidet ihn, nachdem er halb erkaltet ist, in die bezeichneten Stücke.

**1198. Hefenteig.** Man bereitet den Hefenteig entweder mit frischen Bierhefen (welche man 6 bis 8 Stunden vor dem Gebrauche mit etwas kaltem Wasser vermischt, durch ein Sieb in ein feines Tuch gießt und dasselbe aufhängt, damit alle Flüssigkeit von den Hefen abtropft), oder mit künstlich bereiteten Hefen (sogenannter Pfundbärme oder Stückhefen), welche man in kleine Stücke theilt und mit etwas Wasser aufweichen läßt. Beim Gebrauche gießt man das Wasser behutsam von den dicken Hefen ab. Zu 1 Pfund Mehl nimmt man, je nachdem der daraus zu bereitende Kuchenteig mit wenig oder mehr Butter, Eiern und Zucker bereitet werden soll, 2—4 Loth (3—7 Mth.) Stückhefen oder 2—4 Eßlöffel voll dicker Bierhefen. — Das Aufgehen des Hefenteiges wird befördert, wenn man etwa den vierten Theil des zum Kuchen bestimmten Mehles mit den Hefen und etwas lauwarmer Milch oder Wasser zu einem weichen Teig anrührt (man nennt diesen Teig das Hefenstück), denselben an einem warmen Orte aufgehen läßt und ihn dann unter den während dieser Zeit von den übrigen zum Kuchen bestimmten Zuthaten bereiteten Teig mischt; auch ist es nothwendig, daß man die Bereitung des Teiges an einem warmen Orte vornehme und das Mehl vorher gelind erwärme. Noch sei bemerkt, daß die Milch, mit welcher man den Hefenteig anrührt, nur schwach lauwarm, ja nicht heiß sein darf, weil man sonst die Hefen verbrüht und der Teig dann nicht aufgehen würde. Ueberhaupt dürfen die Hefen, wenn der Teig in die Höhe gehen soll, nicht warm gestellt oder erwärmt werden.

**1199. Napfstuchen.** 2 Pfund feines Mehl siebt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Grube, thut 6—7 Loth (10—12 Mth.) mit einem Weinglase voll lauwarmen Milch aufgelöste Hefen hinein und rührt diese mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an. Man bedeckt alsdann die Schüssel mit einem Tuche und läßt das Hefenstück gut aufgehen, fügt 4 ganze Eier, 8 Eidotter, ein wenig Salz, 8—12 Loth (13—20 Mth.) Zucker, abgeriebene Citronenschale, etwas Muscatblüthe, 1 Loth (knapp 2 Mth.) feingestößene bittere Mandeln, 1 Pfund laue zerlassene Butter und etwa  $\frac{1}{4}$  Quart (reicl.  $\frac{1}{4}$  Liter) lauwarme Milch hinzu, rührt hiervon einen nicht zu festen Teig an, und schlägt denselben mit dem Holzlöffel, bis er recht klar und feinblasig ist. Man vermischt nun den Teig mit  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgefernten großen Rosinen, 8 Loth (reicl. 13 Mth.) gereinigten Corinthen, 4 Loth (knapp 7 Mth.) würfelig geschnittenem Citronat, nach Belieben auch mit 4 Loth (knapp 7 Mth.) feingehackten süßen Mandeln, füllt ihn in eine große, dick mit Butter ausgestrichene und mit gehackten Mandeln oder geriebener Semmel oder Mehl ausgestreute Napfstuchen-Form (doch darf diese nur zur Hälfte gefüllt werden), läßt den Kuchen aufgehen und bäckt ihn in einem mäßig heißen Ofen etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunde. — Eine andere Napfstuchen-Masse besteht aus 3 Pfund Mehl, 6 ganzen Eiern, 6 Eidottern, 1 Pfund Butter, 9 Loth (15 Mth.) Hefen, 1 Theelöffel voll Salz, abgeriebener Citronenschale, Muscatblüthe, 1 Loth (knapp 2 Mth.) feingestößenen bitteren Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, ungefähr  $\frac{1}{2}$  Quart (reicl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Milch,  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgefernten großen Rosinen und  $\frac{1}{2}$  Pfund Corinthen. Die Behandlung der Masse ist dieselbe wie oben.

**1200. Glacirter Napfstuchen.** 2 Pfund gestiebtes und lau erwärmtes feines Mehl thut man in eine Schüssel, macht eine Grube in die Mitte des Mehles, gießt 6 Loth (10 Mth.), mit etwa einer Obertasse voll schwach lauwarmem Wasser klar aufgelöste Hefen in die Grube, rührt die Hefen mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an und läßt diesen gut aufgehen. Dann fügt man 15 Loth (24  $\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 2 ganze Eier und 4 Eidotter, welche mit etwas warmer Milch klargequirlt sind, etwas Salz, 20—24 Loth (33  $\frac{1}{2}$  bis 40 Mth.) Butter, die erweicht, aber nicht geschmolzen ist, nach Belieben auch einige feingestößene bittere Mandeln hinzu, rührt dies Alles mit schwach lauwarmen Milch zu einem nicht zu weichen Teige an, schlägt diesen thätig mit der Holzkeule, bis er recht klar und luftig ist, mischt ein halbes Pfund gut gereinigte Corinthen und eine gleiche Menge Sultanrosinen oder ausgefernte große Rosinen, nach Belieben auch etwas würfelig geschnittenen Citronat unter den Teig (die Rosinen müssen erwärmt sein, damit der Teig nicht im Aufgehen gestört wird), füllt denselben in eine mit Butter dick ausgestrichene und mit geriebener Semmel oder feingehackten Mandeln

ausgestreute irdene oder eiserne Bratpfanne, die so groß sein muß, daß sie mit dem Teige halb angefüllt wird, und läßt den Teig gut aufgehen. Hierauf bestreicht man den Kuchen dick mit lauwarm zerlassener ungesalzener Butter, streut dick feingestossenen und gesiebten Zucker darüber, beträufelt den Zucker mit Butter und bäckt den Kuchen im mäßig heißen Ofen etwa eine gute Stunde. Die Oberfläche des Kuchens muß glänzend glacirt sein, wenn derselbe gargebacken ist; ist dies nicht der Fall, so hält man eine glühende eiserne Schaufel über den Kuchen, damit der Zucker schmilzt. — Nachdem der Kuchen halb verkühlt ist, stürzt man ihn aus der Pfanne auf ein Bret, wendet ihn geschickt wieder um, daß die glacirte Seite oben kommt, und legt den Kuchen auf eine Schüssel.

**1201. Altdeutscher Rapfkuchen.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter rührt man zu Schaum und mischt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 20 Loth ( $33\frac{1}{2}$  Mth.) feines Weizenmehl darunter. Gleichzeitig läßt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker mit 4 Loth (knapp 7 Mth.) süßen und  $1\frac{1}{2}$  Loth (reicl. 2 Mth.) bitteren, mit etwas Eiweiß sehr fein gestossenen Mandeln und mit dem Gelben von 8 Eiern recht dick und schaumig rühren, mischt alsdann beide Massen untereinander, fügt die auf Zucker abgeriebene und feingeschabte Schale einer Citrone, ein wenig Muscatblüthe und ein wenig feingepulverte Cardamome hinzu, zieht das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form und bäckt den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen etwa eine reichliche Stunde.

**1202. Gerührter Rapfkuchen.** Man rührt 1 Pfund Mehl mit 3 Loth (5 Mth.) Hefen und etwa  $\frac{1}{8}$  Quart ( $\frac{1}{8}$  Liter) Milch zu einem nicht zu weichen Hefenstück an und läßt es aufgehen. Dann reibt man an einem warmen Orte  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Sahne, rührt nach und nach 4 ganze Eier, 4 Eidotter, 6—8 Loth (10 bis 13 Mth.) Zucker, abgeriebene Citronenschale, ein wenig Salz, etwas Muscatblüthe, 1 Loth (knapp 2 Mth.) feingestossene bittere Mandeln und den aufgegangenen Teig darunter, rührt die Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde, mischt  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Rosinen und  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Corinthen darunter, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie aufgehen und bäckt sie etwa eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

**1203. Süster.** Die Masse dazu besteht aus  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 18 ganzen Eiern, 9 Loth (15 Mth.) süßen und 2 Loth (reicl. 3 Mth.) bitteren feingestossenen Mandeln, 12 Loth (20 Mth.) Zucker, 6 Loth (10 Mth.) Hefen, abgeriebener Citronenschale und Muscatblüthe. — Den vierten Theil des Mehles rührt man mit den Hefen und etwas lauwarmer Milch zu einem weichen Teige an und läßt den-

selben aufgehen. Inzwischen rührt man die Butter zu Sahne, rührt die Mandeln, ein wenig Salz, die Citronenschale und die Muscatblüthe darunter, fügt nach und nach unter beständigem Rühren die Eier einzeln, den Zucker und das Mehl löffelweise hinzu, vermischt die Masse mit dem aufgegangenen Hefenstück, schlägt sie tüchtig, füllt sie in eine mit Butter gut ausgestrichene und mit Kartoffelmehl leicht ausgestreute Form, läßt sie gut aufgehen und bäckt sie in mäßiger Hitze etwa eine Stunde.

**1204. Eine andere Süster.** Hierzu besteht die Masse aus 1 Pfd. Butter,  $1\frac{1}{4}$  Pfund (1 *℔*.  $12\frac{1}{2}$  *℞th.*) Mehl, 16 ganzen Eiern, 8 Loth (reichl. 13 *℞th.*) Zucker, 2 Loth (reichl. 3 *℞th.*) feingestoßenen bitteren Mandeln, abgeriebener Citronenschale, ein wenig Muscatblüthe und 4 bis 5 Loth (7 bis 9 *℞th.*) Hefen. — Die Zusammensetzung der Masse muß an einem recht warmen Orte geschehen. — Die Butter wird zu Sahne gerieben und mit den Mandeln, der Citronenschale und Muscatblüthe vermischt, die Eier werden eins nach dem andern, das Mehl und der Zucker löffelweise nach und nach daruntergerührt; dann mischt man die aufgeweichten dicken Hefen und eine Prise Salz unter die Masse, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie aufgehen und bäckt sie etwa eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

**1205. Braunschweiger Kuchen.**  $2\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 4 ganze Eier, 8 Eidotter, ein wenig Salz, 12 Loth (20 *℞th.*) Zucker, abgeriebene Citronenschale, Muscatblüthe, 2 Loth (reichl. 3 *℞th.*) feingestößene bittere Mandeln, 8 Loth (reichl. 13 *℞th.*) Hefen, 16 Loth (reichl. 26 *℞th.*) große Rosinen, 16 Loth (reichl. 26 *℞th.*) Corinthen und ungefähr  $\frac{1}{2}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Milch. Der vierte Theil des Mehles wird mit den Hefen und etwas warmer Milch zu einem weichen Hefenstück angesetzt. Die Butter reibt man zu Sahne, rührt den Zucker, die Citronenschale und Muscatblüthe, die Mandeln und die Eier darunter, schüttet das Mehl dazu und rührt Alles mit warmer Milch zu einem nicht zu festen Teige an, welchen man, nachdem das Hefenstück darunter gemischt ist, mit einem Holzlöffel feinblasig schlägt und mit den Rosinen vermischt. Dann rollt man den Teig halbfingerdick auf mit Mehl bestäubte Bleche aus, läßt ihn aufgehen, drückt ihn auf verschiedenen Stellen mit dem Finger leicht ein, legt in jede dadurch entstandene Vertiefung ein nußgroßes Stückchen ungesalzene oder ausgewaschene Butter, bestreut den Kuchen dick mit Zucker und bäckt ihn im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Man kann auch den Kuchen backen, ohne ihn mit Zucker bestreut zu haben; er wird dann gleich, sobald er aus dem Ofen kommt, mit einer nicht zu flüssigen Glazur von feinem Zucker und Rosenwasser vermittelst eines Pinsels überstrichen.

**1206. Streuselkuchen.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl wird mit 6 Loth (10 Mth.) Hefen und lauwarmer Milch zu einem Hefenstück angefetzt. Dann rührt man  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl mit 4 bis 6 ganzen Eiern, 10 Loth (knapp 17 Mth.) Zucker, einer Prise Salz, abgeriebener Citronenschale, Muscatblüthe und lauwarmer Milch zu einem festen Teige an, rührt  $\frac{1}{2}$  Pfd. zerlassene Butter und das aufgegangene Hefenstück darunter, schlägt den Teig tüchtig, rollt ihn dünn auf mit Mehl bestäubte Bleche aus, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit Butter, belegt ihn dick mit Streuseln und bäckt ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe. Die Streuseln werden folgendermaßen gemacht. Man rührt 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter mit 4 Loth (knapp 7 Mth.) Mehl, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker und 1 Theelöffel voll gestoßenem Zimmet zusammen, hackt die Masse mit dem Messer, indem man etwas Zucker und Mehl darüberstreut, in erbsengroße Stücke und streut sie dick über den Kuchen.

**1207. Kaffeekuchen.** Man bereitet von 3 Pfund Mehl, 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 3 Loth (5 Mth.) feingestoßenen bitteren Mandeln, ein wenig Salz, 8 ganzen Eiern, abgeriebener Citronenschale und Muscatblüthe, 9 Loth (15 Mth.) Hefen und etwa  $\frac{3}{4}$  Quart (reidl.  $\frac{3}{4}$  Liter) lauwarmer Milch einen lockern Teig, zu welchem man den vierten Theil des Mehles mit den Hefen und etwas Milch zu einem Hefenstück angestellt hat. Man rollt den Teig sehr dünn auf Bleche aus, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn dick mit geklärter Butter, bestreut ihn mit gröblichgehackten süßen Mandeln, Zucker und Zimmet, bäckt ihn im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und besprengt ihn, sobald er aus dem Ofen kommt, mit Rosenwasser.

**1208. Stolle oder Striezel.**  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl wird mit 6 Loth (10 Mth.) Hefen und etwa  $\frac{1}{8}$  Quart ( $\frac{1}{8}$  Liter) lauwarmer Milch zu einem Hefenstück angefetzt. Dann rührt man  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 4 ganze Eier, 8 Loth (reidl. 13 Mth.) Zucker, 1 Loth (knapp 2 Mth.) feingestößene bittere Mandeln, ein wenig Salz, Muscatblüthe und abgeriebene Citronenschale mit der nöthigen lauwarmen Milch zu einem festen Teige an, mischt das aufgegangene Hefenstück darunter, arbeitet den Teig recht glatt und fein, verbindet ihn durch Kneten mit 24 Loth (40 Mth.) in kaltem Wasser ausgewaschener Butter, mengt  $\frac{1}{2}$  Pfund große, ausgekernte Rosinen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Corinthen, 4 Loth (knapp 7 Mth.) feinstiftiggeschnittene süße Mandeln und 4 Loth (knapp 7 Mth.) ebenso geschnittenen Citronat darunter, streut Mehl über den Teig, und bedeckt ihn mit einem Tuche, läßt ihn an einem warmen Orte langsam aufgehen, legt ihn dann auf den mit Mehl bestreuten Tisch, formt ihn zu einer walzenförmigen, an beiden Enden spitz zulaufenden Stolle, legt diese auf ein Blech, läßt sie aufgehen, setzt hierauf das Rollholz

(Mangelholz) der Länge nach auf die Mitte der Stolle, rollt die eine Hälfte derselben etwas dünn, bestreicht sie leicht mit Wasser, klappt sie auf die andere wieder hinüber, so daß dadurch in der Mitte der Stolle der Länge derselben nach ein Saum gebildet wird und läßt die Stolle wiederum aufgehen. Man bestreicht die Stolle, ehe man sie in den mäßig heißen Ofen setzt, mit zerlassener Butter, läßt sie eine reichliche Stunde backen, bestreicht sie, wenn sie aus dem Ofen genommen ist, noch einmal mit Butter und bestreut sie sogleich mit feinem Zucker.

**1209. Pflaumen- oder Zwetschenkuchen von Hefenteig.** 1 Pfd. Mehl thut man in eine Schüssel, macht eine Grube in der Mitte des Mehles, gießt 3 Loth (5 Mth.) Pfundhesen, die mit einem Weinglase voll lauwarmer Milch aufgelöst sind, hinein, rührt die Hesen mit ein wenig Mehl zu einem weichen Teige an, bedeckt die Schüssel mit einem Tuche, und stellt sie an einen warmen Ort. Ist der Teig aufgegangen, so thut man 6 Loth (10 Mth.) gesiebten Zucker, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone, ein wenig Muscatblüthe, 2 ganze Eier, 10 Stück feingestoßene bittere Mandeln, 8 Loth (reichl. 13 Mth.) erweichte, aber nicht zerlassene Butter und etwa  $\frac{1}{8}$  Quart ( $\frac{1}{8}$  Eiter) lauwarmer Milch hinzu, rührt hiervon einen nicht zu weichen Teig ein und schlägt diesen mit der Kelle, bis er recht elastisch und feinblasig ist. Man läßt den Teig aufgehen, wirft ihn wieder zusammen, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Bleche dünn aus, kneipt den Rand des Kuchens ein wenig in die Höhe, läßt ihn wieder aufgehen, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, belegt ihn recht dicht mit geschälten oder ungeschälten, in Hälften geschnittenen und ausgesteinten Pflaumen, bestreut ihn dick mit Zucker und bäckt ihn im mäßig heißen Ofen gar. — Wenn man einen Guß über den Kuchen machen will, so quirlt man  $\frac{1}{8}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{3}$  Eiter) Sahne, 2 ganze Eier, 4 Eidotter, etwas Zucker und Citronenzucker zusammen, gießt diese Masse über den Kuchen, wenn derselbe beinahe gar ist, und läßt ihn dann vollends garbacken. Nach dem Erkalten bestreut man den Kuchen dick mit Zucker. (S. auch Nr. 124.)

**1210. Besings- oder Heidelbeerkuchen.** Dieser wird bereitet wie der Pflaumenkuchen in voriger Nummer. Da die Besinge beim Backen viel Saft von sich geben, so mache man den Rand um den Kuchen so hoch, daß der Saft nicht abfließen kann. Auch über diesen Kuchen kann man, wie über den Pflaumenkuchen, einen Guß machen.

**1211. Kirchkuchen von Hefenteig.** Der Teig zu diesem Kuchen wird nach Angabe der Nr. 1209 bereitet, auf ein Blech sehr dünn ausgerollt und mit einem Rande umgeben. Nachdem der Teig aufgegangen ist, belegt man ihn recht dicht mit ausgesteinten, gut ausgedrückten sauren Kir-

schén, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen im nicht zu heißen Ofen gar. — Will man einen Guß über den Kuchen machen, so quirlt man den aus den Kirschen gepreßten Saft mit etwas saurer oder süßer Sahne, einem ganzen Ei, einigen Eidottern und Zucker zusammen, gieße dies über den beinahe gargebackenen Kuchen und lasse ihn dann vollends garbacken.

**1212. Weinbeeruchen.** Man bereitet zu diesem Kuchen den Teig wie zum Pflaumentuchen in Nr. 1209, rollt ihn dünn auf ein Blech aus, kneipt mit den Fingern einen Rand rings um den Kuchen, und läßt diesen aufgehen. Man belegt den Kuchen recht dicht, eine Beere neben die andere, mit von den Stielen gepflückten Weinbeeren, bestreut den Kuchen dick mit Zucker, und bäckt ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe und so lange, bis die Beeren aufplagen. Nach dem Erkalten bestreut man den Kuchen noch einmal mit feinem Zucker. — Schmachhafter wird der Kuchen, wenn man die Beeren, ehe man sie auf den Kuchen legt, von den Kernen befreit.

**1213. Mohnkuchen.** Ein Pfund Mohn wird mit kochendem Wasser abgebrüht, mit ein wenig Milch feingerieben, mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, Zucker und Zimmet, ein wenig geschmolzener Butter, auch nach Belieben mit gereinigten Corinthen vermischt und mit Rosenwasser und hinreichend süßer Sahne zu einem dicken Brei eingerührt. Nachdem der Teig, welchen man wie zum Pflaumentuchen in Nr. 1209 bereitet, auf ein Blech gehörig ausgerollt und ebenso mit einem Rande umgeben hat, aufgegangen ist, bestreicht man ihn dick mit dem Mohnbrei, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen in mäßiger Hitze gar und zu schöner Farbe. Nach dem Erkalten wird der Kuchen mit Zucker bestreut.

**1214. Mohnstriezel.** Man rollt den wie zur Stolle in Nr. 1208, doch ohne Rosinen, Corinthen und Citronat bereiteten Teig zu einer dünnen Platte aus, bestreicht diese messerrückendick mit Mohn, welcher gebrüht, mit wenig Milch feingerieben, mit Zucker, Zimmet, feingestoßenen Mandeln und Rosenwasser zu einem recht dicken Brei angerührt ist, rollt den Teig zusammen, legt die Rolle auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Butter, bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreicht sie, wenn sie aus dem Ofen kommt, noch einmal mit Butter und streut Zucker darüber.

**1215. Käsekuchen.** Man rührt weißen Käse (Quark) in einem Reibe- napse recht fein, vermischt ihn mit Zucker, Zimmet, ein wenig Butter, einigen Eiern, feingestoßenen Mandeln, gereinigten kleinen Rosinen, etwas süßer und saurer Sahne, auch, wenn man es liebt, mit ein wenig feingepulvertem Safran, streicht diese Masse fingerdick auf den wie zum Pflaumentuchen Nr. 1209 bereiteten, sehr dünn auf ein Blech ausgerollten und mit einem Rande umgebenen Teig nach dem Aufgehen desselben, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen in mäßiger Hitze gar und zu schöner Farbe.

**1216. Blunderbrezel.** Man macht von  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl mit 10 bis 12 Loth (17 bis 20 Mth.) Hefen und der nöthigen lauwarmen Milch ein Hefenstück und läßt es aufgehen. Dann rührt man  $2\frac{1}{4}$  Pfund (2 *℔*.  $12\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl, 2 ganze Eier, 8 Eidotter, ein wenig Salz, abgeriebene Citronenschale, Muscatblüthe und 12 Loth (20 Mth.) Zucker mit lauwarmer Milch zu einem nicht zu weichen Teige an, mischt 12 Loth (20 Mth.) Butter und das aufgegangene Hefenstück darunter, schlägt den Teig, welcher die Festigkeit haben muß, daß man ihn ausrollen kann, recht tüchtig, deckt ihn mit einem Tuche zu und läßt ihn ein wenig aufgehen.  $1\frac{1}{2}$  Pfund feste Butter wird in kaltem Wasser ausgewaschen, auf dem Tische gefnetet, bis alles Wasser daraus entfernt ist, zu einer runden Scheibe geformt und auf einem Tuche abgetrocknet, daß nicht die geringste Feuchtigkeit daran bleibt. Nun rollt man den Teig auf dem mit Mehl bestreuten Tische zu einer fingerdicken Platte aus, legt die Butter darauf, schlägt den Teig von allen Seiten darüber und rollt ihn wie den Blätterteig in Nr. 819 aus, doch kann man ihn hier anders zusammenschlagen, nämlich so, daß man die beiden Enden des zu einer länglich-viereckigen Platte ausgerollten Teiges nach der Mitte desselben hin überschlägt und den Teig dann noch einmal zusammenlegt, so daß er nun in 4 Blättern übereinanderliegt. Dieses Ausrollen und Zusammenschlagen wiederholt man noch zweimal, rollt dann den Teig dünn aus, bestreicht ihn mit zerlassener, ungesalzener Butter, bestreut ihn mit 1 Pfund ausgekernten großen Rosinen,  $\frac{1}{2}$  Pfund gereinigten Corinthen (die Rosinen und Corinthen müssen gut abgetrocknet sein), 1 Loth (knapp 2 Mth.) bitteren und 4 Loth (knapp 7 Mth.) süßen, abgezogenen und feingehackten Mandeln, rollt ihn der Länge nach zu einer langen Wurst auf, formt davon auf einem Bleche eine große Brezel, läßt diese an einem warmen Orte recht hoch aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie in guter Ofenhitze gar, bestreicht sie, aus dem Ofen kommend, mit Butter und bestreut sie mit Zucker.

**1217. Brioché. Prophetentuchen.** Man bereitet dieses Bäckwerk von  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 10 ganzen Eiern, 1 Loth (knapp 2 Mth.) Salz, 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Loth (2 bis 3 Mth.) Zucker, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Hefen und ungefähr  $\frac{1}{16}$  Quart ( $\frac{1}{16}$  Liter) Milch oder Sahne. Von dem vierten Theile des Mehles wird mit den Hefen und etwas lauwarmem Wasser ein weiches Hefenstück gemacht, welches man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Das übrige Mehl schüttet man auf den Tisch, macht eine Grube darein, pflückt die Butter, welche recht frisch und im Winter erst geschmeidig gefnetet sein muß, in kleine Stücke über das Mehl, schlägt die Eier in die Grube, fügt den Zucker, das Salz und die Milch hinzu und knetet dies Alles zu einem recht feinen, klaren Teige zusammen. Wenn der Hefenteig aufgegangen ist, wird er über den Teig

geschüttet und mit demselben durch gute Bearbeitung mit der Hand sehr genau vermischt. Dann legt man den Teig in einen leicht mit Mehl ausgestreuten Kaps, bestäubt ihn mit Mehl, deckt eine mehrfach zusammengelegte Serviette darüber, bedeckt ihn noch mit einem passenden Deckel und läßt ihn an einem kalten Orte 12 Stunden ruhig stehen. Nun schüttet man den aufgegangenen Teig auf den mit Mehl bestäubten Tisch, drückt ihn mit der Hand breit auseinander, legt ihn dann wieder zusammen und läßt ihn eine Zeit lang ganz ruhig stehen. Nachdem man solches nach einigen Stunden noch einmal wiederholt hat, schneidet man den vierten Theil des Teiges ab, dreht den größern Theil mit Hilfe von Mehl zu einem runden Brode, legt dies auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drückt in die Mitte des Brodes eine kleine Vertiefung, bestreicht diese leicht mit Ei, dreht den kleinern Theil des Teiges ebenfalls rund, macht eine Spitze daran, setzt ihn mit derselben in die Vertiefung des großen Brodes, bestreicht dies gut mit Ei und bäckt die Brioché, ohne sie weiter aufgehen zu lassen, in einem mäßig heißen Ofen etwa 1 bis  $1\frac{1}{4}$  Stunde. Die Brioché darf während des Backens nicht berührt werden. — Man kann die Brioché auch in einer mit Butter ausgestrichenen hohen Casserole, oder in einer hohen, runden, mit Butter ausgestrichenen Kapsel von starkem Papier backen.

**1218. Kleine Briochés.** Zu diesen mache man einen etwas feineren Teig von  $1\frac{1}{4}$  Pfund (1  $\mathcal{L}$ .  $12\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl, 1 Pfund Butter, 6 bis 7 ganzen Eiern, 3 Loth (5 Mth.) Hefen, ein wenig Zucker, Salz und nur wenig Milch. — Die Bereitungsweise des Teiges ist der des Teiges in voriger Nummer ganz gleich. — Nachdem der Teig 12 bis 18 Stunden an einem kalten Orte gestanden hat und aufgegangen ist, wird er auf einen mit Mehl bestäubten Tisch geschüttet, auseinandergedrückt, wieder zusammengelegt und in kleine Stücke geschnitten; diese dreht man mit Hilfe von Mehl zu Kugeln von der Größe ganz kleiner Aepfel, setzt sie ein wenig von einander entfernt auf ein Blech, drückt sie ein wenig breit, macht in jeden Kuchen mit der Fingerspitze eine kleine Vertiefung und bestreicht sie leicht mit Wasser. Dann dreht man von demselben Teige ganz kleine Kugeln mit einer Spitze daran, setzt sie auf die Kuchen, bestreicht diese mit Ei und bäckt sie, ohne sie weiter aufgehen zu lassen, im heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

**1219. Somburger Kuchen.** Von 2 Pfd. Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfd. ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Butter, 6 ganzen Eiern, etwas Salz, abgeriebener Citronenschale, Muscatblüthe, 10 Loth (knapp 17 Mth.) Zucker, 5—6 Loth (8—10 Mth.) Hefen und der nöthigen Milch wird ein weicher Hefenteig nach Anweisung der Nr. 1209 bereitet, dieser auf mit Mehl bestäubte Backbleche dünn aus-

gerollt, mit einem Kneipeisen buntgetrippen, nach dem Aufgehen mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreut und in guter Ofenhitze zu schöner Farbe gebacken.

**1220. Homburger Brezeln.**  $1\frac{1}{2}$  Pfd Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfd. ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Butter, 2 ganze Eier, 4 Eidotter, eine Prise Salz, ein wenig Zucker, abgeriebene Citronenschale, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Hefen und etwa  $\frac{3}{16}$  Quart ( $\frac{3}{16}$  Liter) Milch. — Von dem dritten Theile des Mehles, den Hefen und der nöthigen Milch macht man ein Hefenstück und läßt es aufgehen. Die übrigen Zuthaten werden auf dem Tische zusammengeknetet, mit dem aufgegangenen Hefenstück vermischt und mit der Hand recht blasig geschlagen. Der Teig darf nicht zu weich sein, damit man ihn mit Hilfe von Mehl zu kleinen, gut fingerlangen Brezeln formen kann, welche man auf ein Blech legt, an einem warmen Ofen aufgehen läßt, mit Ei bestreicht und in guter Ofenhitze zu schöner Farbe bäckt. Nach dem Erkalten bestreut man die Brezeln mit Zucker.

**1221. Englische Brezeln.** Man setzt 8 Loth (reichl. 13 Mth.) Mehl mit 3 Loth (5 Mth.) Hefen und etwas lauwarmem Wasser zu einem Hefenstück an und läßt dies aufgehen. Dann schüttet man 20 Loth ( $33\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl auf das Backbret, fügt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker, etwas Citronenzucker, eine Prise Salz und das aufgegangene Hefenstück hinzu, knetet dies Alles mit ein wenig lauwarmem Milch zu einem nicht zu weichen Teige zusammen, bearbeitet diesen tüchtig mit der Hand, daß er recht klar und blasig wird, thut ihn in einen mit Mehl ausgestreuten Napf, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Hiernach rollt man den Teig auf dem mit Mehl bestäubten Backbrette zu einer langen Walze aus, theilt diese in eigroße Stücke, bildet von diesen, indem man jedes Stück zuerst zu einer langen federkielbilden Walze dreht, etwa  $1\frac{1}{2}$  Finger lange, trompetenförmige Brezeln, legt diese auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe, bestreicht sie mit zerlassener Butter, schneidet sie warm vom Bleche ab und bestreut sie sogleich mit sehr feinem Zucker. Zum Thee und Caffee ist dieses Bäckwerk ganz vorzüglich.

**1222. Zwieback.** 1 Pfund Mehl, 6 Loth (10 Mth.) Butter, 5 Loth (reichl. 8 Mth.) Zucker, die sehr feingehackte Schale einer halben Citrone, eine gute Prise Salz,  $2\frac{1}{2}$ —3 Loth (4—5 Mth.) Hefen, ungefähr ein Weinglas voll lauwarmem Milch. — Nachdem man die Hefen mit etwas schwach lauwarmem Wasser oder Milch klar aufgelöst hat, macht man in die Mitte des in einen Napf geschütteten und an einem warmen Orte gut erwärmten Mehles eine Grube, thut die Hefen hinein, rührt sie mittelst eines Holzlöffels mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an und läßt

diesen an einem warmen Orte gut aufgehen. Dann thut man die oben angegebenen übrigen Zuthaten, denen man nach Belieben auch noch eine Prise feinen Zimmet beifügen kann, hinzu, rührt dies Alles zu einem nicht zu weichen Teige an, schlägt den Teig tüchtig, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn noch einmal so hoch aufgehen. Hierauf wirft man den Teig wieder zusammen, rollt ihn mit den Händen auf dem mit Mehl bestäubten Tische zu langen, 2 Zoll (reichl. 5 Centimeter) dicken Walzen aus, legt diese auf mit Mehl bestreute Bleche, läßt sie wieder aufgehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bäckt sie im mäßig heißen Ofen gar und zu schöner Farbe, schneidet sie nach dem vollkommenen Erkalten in Scheiben von der Dicke eines halben Zolles (reichlichen Centimeters) und röstet diese im Ofen oder auf einer heißen Platte auf beiden Seiten schön gelbbraun.

**1223. Glacirter Zwieback.** Derselbe Teig wie in der vorigen Nummer wird zu fingerdicken und gut fingerlangen Bröddchen geformt, welche auf ein Blech gesetzt und, nachdem sie aufgegangen sind, im heißen Ofen zu schöner Farbe und gargebacken werden. Nach dem Erkalten schneidet man sie in Hälften, bestreicht sie mit einem steifen, mit Zucker vermischten Eiweißschnee, bestreut sie mit feingehackten Mandeln und Zucker und läßt sie im mäßig heißen Ofen schöne Farbe nehmen.

**1224. Milchbrode.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl rührt man mit 4—5 Loth (7—8 Mth.) Hefen und etwas lauwarmer Milch zu einem weichen Hefenstück an. Dann bereitet man von  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl mit etwa  $\frac{1}{8}$  Quart (knapp  $\frac{1}{2}$  Liter) Milch und etwas Salz einen nicht zu weichen Teig, vermischt denselben mit dem aufgegangenen Hefenstück und mit 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter, arbeitet den Teig recht klar, formt davon kleine runde oder lange Brode, legt sie auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Ei, welches mit etwas Wasser klargequirlt ist, und bäckt sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

**1225. RümmeLRuchen.** Man löse 3 Loth (5 Mth.) Hefen mit einem kleinen Weinglase voll schwach lauwarmer Milch auf, füge 2 ganze Eier, 2 Eidotter, einen gehäuften Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Salz und 8 Loth (reichl. 13 Mth.) lax zerlassene Butter hinzu, mische Alles gut zusammen, rühre hiermit  $1-1\frac{1}{4}$  Pfund (1 bis 1  $\mathcal{L}$ .  $12\frac{1}{2}$  Mth.) feines Mehl zu einem nicht zu festen Teige an, schlage denselben tüchtig, forme davon auf dem mit Mehl bestreuten Tische kleine längliche, an beiden Enden zugespitzte Ruchen von der Länge und Dicke eines Fingers, lege diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drücke sie ein wenig platt, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit Ei, mache in jeden Ruchen mit der Messerspitze 3 oder 4 Stiche, bestreue die Ruchen mit RümmeL, belege sie mit kleinen Stückchen Butter, bade sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner

Farbe und gar, und bestreiche sie, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit zerlassener Butter. Man giebt diese Kuchen zum Thee und Kaffee.

**1226. Speckkuchen.** Man bereite von 1 Pfund Mehl, 12 Loth (20 Mth.) Butter, 3 ganzen Eiern, 2 Loth (reichl. 3 Mth.) Zucker, 3 Loth (5 Mth.) Hefen, ein wenig Salz und etwa  $\frac{1}{4}$  Quart (reichlich  $\frac{1}{4}$  Liter) lauwarmer Milch einen lockern Hefenteig, schlage ihn tüchtig, lasse ihn aufgehen, wirke ihn wieder zusammen, rolle ihn auf einem mit Mehl bestäubten Blech dünn aus, forme einen Rand rings um den Kuchen, lasse ihn wieder aufgehen, belege ihn mit kleinwürfeliggem geschnittenem Speck, streue Kümmel darüber, bestäube den Kuchen mit ein wenig Zucker und bade ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe.

**1227. Zwiebelkuchen.** Man schneide 1 Meze ( $3\frac{1}{4}$  Liter) abgeschälte Zwiebeln in dünne Scheiben, schmore sie in Butter oder Schweineschmalz mit Salz weich und weiß, und schütte sie zum Abtropfen in einen Durchschlag. Dann rolle man einen Hefenteig, welchen man wie in voriger Nummer bereitet hat, dünn auf einem Bleche aus, forme rings um den Kuchen einen etwas hohen Rand, lasse den Kuchen aufgehen, bestreiche den Rand mit Ei, lege die Zwiebeln glatt auf den Kuchen, bade ihn im heißen Ofen beinahe gar, mache einen Guß darüber und lasse ihn mit demselben völlig garbacken. Den Guß bereitet man von 3 ganzen Eiern,  $\frac{1}{2}$  Löffel Mehl,  $\frac{1}{4}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{4}$  Liter) Sahne und ein wenig Salz.

**1228. Pfannkuchen, Fastnachtskrapsen.** Der Teig zu diesem allgemein beliebten Bäckwerk wird auf sehr verschiedene Art bereitet; eben so verschieden ist die Füllung desselben; man kann die Pfannkuchen mit Aprikosen-, Pflaumen-, Himbeer- oder Kirsch-Marmelade füllen; auch Pflaumen- und Kirschmuß, wenn es vorher mit wenig Wasser oder Wein zu einem recht dicken Brei aufgelöst, durch ein Sieb gestrichen und mit Zucker gehörig verflüßt oder mit einer von den obengenannten Frucht-Marmeladen vermischt ist, eignet sich sehr gut zur Füllung der Kuchen. — Einige der bewährtesten Recepte zur Bereitung der Pfannkuchen sind folgende:  $1\frac{1}{2}$  Pfd. lauwarmes Mehl schüttet man in einen Napf, macht eine Grube in die Mitte des Mehles, thut 5 Loth (reichl. 8 Mth.) Hefen, welche mit einer Obertasse schwach lauwarmer Wassers klar aufgelöst sind, hinein, rührt diese mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an und läßt ihn gut aufgehen. Dann fügt man 8 Loth (reichl. 13 Mth.) Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise Muscatblüthe, ein wenig Salz, 6 Eidotter, 12—15 Loth (20 bis 25 Mth.) erweichte Butter, nach Belieben auch einige feingestößene bittere Mandeln hinzu, rührt hiervon mit schwach lauwarmer Milch einen weder zu festen, noch zu weichen Teig an, schlägt diesen mit dem Holzlöffel so lange, bis er ganz klar und feindlastig

geworden ist, deckt den Teig mit einem Tuche zu und läßt ihn ein wenig aufgehen. Darauf arbeitet man ihn wieder zusammen, thut ihn auf den mit Mehl bestäubten Tisch, drückt ihn mit der Hand oder mit dem Rollholze dünn auseinander, bezeichnet durch leichte Eindrückte mit einem  $2\frac{1}{2}$  Zoll (rechl.  $6\frac{1}{2}$  Centimeter) im Durchmesser haltenden runden Ausstecher Kreise auf die Hälfte der Teigplatte, setzt in die Mitte eines jeden Kreises ein kleines Häufchen Fruchtmuß (siehe oben), bestreicht den Teig rings um die Häufchen schwach mit Wasser, sticht dann mit einem etwas größeren Ausstecher runde Platten aus der leergebliebenen Hälfte der Teigplatte, deckt diese über die Häufchen Fruchtmuß, drückt den Teig rings um die Füllung mit den Fingern fest aneinander, sticht mit dem ersten Ausstecher die Pfannkuchen rund aus und legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech. Den übriggebliebenen Teig wirkt man wieder zusammen, und formt davon auf die eben beschriebene Weise gleichfalls Pfannkuchen. Nachdem die Pfannkuchen an einem warmen Orte aufgegangen sind, legt man sie zu 6 bis 10 Stück, je nachdem das Geschirr, in welchem man sie backen will, kleiner oder größer ist, in nicht zu heiße Backbutter oder Schmalz (siehe Nr. 21), bäckt sie unter öfterem behutsamen Umwenden auf beiden Seiten zu schöner hellrother Farbe, legt sie, wenn sie gar sind, auf Löschpapier und bestreut sie, nachdem sie etwas abgekühlt sind, mit feinem Zucker oder glacirt sie mit einer Citronenglasur nach Nr. 1165. — Noch ist zu bemerken, daß man die Pfannkuchen nicht zu hoch aufgehen lassen darf, da sie sonst beim Backen viel Fett anziehen und dadurch ungenießbar werden.

Einen anderen Teig zu den Pfannkuchen bereitet man folgendermaßen: Man läßt  $\frac{1}{8}$  Quart ( $\frac{1}{8}$  Liter) Milch nur lauwarm werden, löst  $\frac{1}{4}$  Pfd. ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Butter darin auf, fügt 6—8 Loth (10—13 Mth.) Zucker, vier Eidotter, abgeriebene Citronenschale, ein wenig Muscatblithe, eine Prise Salz, 3 Loth (5 Mth.) mit ein klein wenig kaltem Wasser erweichte Hefen und nach Belieben auch einige feingestößene bittere Mandeln hinzu, mischt Alles gut zusammen und rührt hiermit und mit der etwa noch nöthigen Milch 1 Pfund lauerwärmtes Mehl zu einem ziemlich weichen Teige an, schlägt diesen tüchtig, damit er zähe und blasig wird, läßt den Teig etwas aufgehen, arbeitet ihn wieder zusammen und formt nach der oben angegebenen Weise Pfannkuchen daraus.

Ein dritter Teig besteht aus 2 Pfund Mehl, 14 Loth (rechl. 23 Mth.) Butter, 6 Loth (10 Mth.) Hefen, 3 ganzen Eiern, 10 Loth (17 Mth.) Zucker, Citronenschale, einer Prise Salz, Muscatblithe und etwa  $\frac{1}{2}$  Quart (rechl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Milch, und wird wie der vorige zusammengesetzt.

1229. Hefenwaffeln. Zu diesem Backwerk giebt es unzählige Recepte, welche im Quantum der Zuthaten und in der Art der Zusammen-

setzung derselben sehr von einander abweichen. Einige der besten Recepte sind folgende:

1) Man rührt 1 Pfund Butter zu Sahne, fügt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 8 ganze Eier, 2 Loth (reichl. 3 Mth.) Zucker, abgeriebene Citronenschale und ein wenig Muscatblüthe hinzu, vermischt die Masse mit 3 Loth (5 Mth.) in lauwarmer Milch aufgelösten Hefen und mit 1 Pfund Mehl, verdünnt sie mit einem reichlichen halben Quart ( $\frac{2}{3}$  Liter) lauwarmer Sahne oder Milch, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, erhitzt dann das Waffeleisen recht gleichmäßig über starkflammdem Holz- oder Kohlenfeuer, streicht es mit Speck aus, füllt so viel als nöthig von der Masse hinein und bäckt die Waffeln, das Eisen öfters umdrehend, zu gelbbrauner Farbe. Dann kratzt man die beim Backen ausgetretene Masse vom Eisen ab und hebt oder klopft die Waffeln aus dem Eisen, welches man sogleich wieder mit Masse füllt, um mit dem Backen fortzufahren; man darf die Waffeln nur erst kurz vor dem Anrichten backen, da sie bald weich und zähe werden. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker, den man nach Belieben mit Zimmet gemischt haben kann.

2)  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 8 Eidotter, 3 Loth (5 Mth.) Hefen,  $\frac{1}{2}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Sahne, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker, Citronenschale und Muscatblüthe. — Den dritten Theil des Mehles rührt man mit den Hefen und lauwarmer Sahne zu einem weichen Hefenstück ein und läßt es aufgehen. Das übrige Mehl vermischt man recht klar mit den Eidottern, einer Prise Salz, der Citronenschale und Muscatblüthe, dem Zucker, der lauwarmen Sahne und der zerlassenen Butter, thut das aufgegangene Hefenstück dazu, schlägt die Masse tüchtig durcheinander, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und bäckt Waffeln davon wie oben.

3) 1 Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Butter, 2 ganze Eier, 7 Eidotter, 3 Loth (5 Mth.) Zucker,  $\frac{3}{8}$  Quart ( $\frac{1}{2}$  Liter) Milch oder Sahne, 3 Loth (5 Mth.) Hefen. — Das Mehl wird mit den Hefen und der nöthigen lauwarmen Milch zu einem weichen Hefenstück angerührt. Dann rührt man die Butter zu Sahne, rührt die Eier nach und nach darunter, giebt eine Prise Salz, abgeriebene Citronenschale und ein wenig Muscatblüthe daran, rührt das Hefenstück darunter, schlägt die Masse tüchtig, verdünnt sie mit der übrigen Milch und ein paar Löffeln voll Cognac, mischt den steifgeschlagenen Schnee von den 7 Eiweißen darunter, läßt sie aufgehen und bäckt auf die oben angeführte Weise Waffeln davon.

1230. Schneewaffeln. Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Sahne, rührt nach und nach 10 Eidotter, eine Prise Salz, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker, abgeriebene Citronenschale und 20 Loth ( $33\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl

darunter, verblümt die Masse mit ungefähr  $\frac{1}{2}$  Quart (rechl.  $\frac{1}{2}$  Liter) süßer Sahne, zieht zuletzt den sehr steifgeschlagenen Schnee von den 10 Eiweißen darunter und bäckt sogleich Waffeln davon.

**1231. Waffeln von geschlagener Sahne.** Man schlägt  $\frac{1}{2}$  Quart (rechl.  $\frac{1}{2}$  Liter) dicke süße oder saure Sahne zu einem steifen Schaum, rührt 6 bis 8 Eidotter, 4 Loth (knapp 7 Mth.) mit Eiweiß feingestößene Mandeln, unter welchen einige bittere sein können, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 12 Loth (20 Mth.) geklärte Butter und eine Prise Salz darunter, vermischt die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße, und bäckt sogleich Waffeln davon.

**1232. Zimmet-Waffeln.** Diese bäckt man in einem rundgeformten, nur wenig vertieften Waffeleisen. Die Masse dazu besteht aus 1 Pfd. Butter,  $\frac{3}{4}$  Pfund (37 $\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker, 4 ganzen Eiern, 8 Eidottern, Citronenzucker, 2 Quentchen (rechl. 3 Gramme) Zimmet und 1 Pfund Mehl. Man reibt die Butter zu Sahne, rührt nach und nach die Eier, den Zucker, Citronenzucker und Zimmet und zuletzt das Mehl darunter, und vermischt die Masse mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Eiweiß. Man bäckt die Waffeln auf nicht zu starkem Feuer, weil sie wegen des vielen in der Masse befindlichen Zuckers leicht zu braun werden, und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmet.

**1233. Zimmetröhrchen.** Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl mit  $\frac{1}{4}$  Pfund (12 $\frac{1}{2}$  Mth.) feingestößenem Zucker, 2—3 ganzen Eiern, einer Prise Salz,  $\frac{1}{2}$  Loth ( $\frac{2}{3}$  Mth.) feinem Zimmet, 3 Loth (5 Mth.) geklärter Butter und ungefähr  $\frac{1}{2}$  Quart (rechl.  $\frac{1}{2}$  Liter) lauwärmer Sahne oder Milch zu einer klaren, nicht zu dünnen Masse, macht das Zimmetröhrcheneisen auf flammendem Feuer heiß, streicht es mit Speck oder geklärter Butter aus, füllt einen Löffel voll von der Masse hinein, und bäckt sie auf beiden Seiten zu schöner Farbe. Sobald ein Kuchen aus dem Eisen genommen ist, wird er sogleich um ein rundes Stück Holz gewickelt. Man giebt dieses Bäckwerk zu geschlagener Sahne oder füllt es mit derselben. Auch zu Gefrorenem ist es passend.

**1234. Eisenkuchen mit Zimmet.** Man reibt  $\frac{1}{4}$  Pfund (12 $\frac{1}{2}$  Mth.) Butter zu Sahne, rührt 2 ganze Eier, 3 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund (12 $\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und 1 Quentchen (knapp 2 Gramme) Zimmet darunter, verdünnt die Masse nur wenig mit Sahne und bäckt sie wie die Zimmetröhrchen in voriger Nummer in einem erhitzten, nur anfangs mit Speck oder Butter leicht bestrichenen Zimmetröhrcheneisen zu schöner Farbe.

**1235: Petits-choux.** Man läßt  $\frac{1}{8}$  Quart ( $\frac{1}{8}$  Liter) Wasser mit 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Butter und einer Prise Salz aufkochen, schüttet 10 Loth (knapp 17 Mth.) Mehl hinzu, rührt Alles schnell unter

einander, so daß ein klarer, ziemlich steifer Teig gebildet wird, und thut denselben, nachdem er noch einige Minuten oder so lange auf dem Feuer gerührt ist, bis er sich von der Casserole und dem Löffel löst, in einen Napf. Man vermischt den heißen Teig nach und nach mit 4—6 ganzen Eiern und ein wenig Citronenzucker, rührt ihn tüchtig, so daß er recht glatt und gebunden, weder zu fest noch fließend wird, setzt von dem Teige mit einem Löffel runde Häufchen von der Größe eines kleinen Apfels auf ein Backblech, oder man rollt den Teig mit den Händen auf dem mit Mehl bestäubten Tische zu einer langen, anderthalb Finger dicken Walze aus, schneidet diese in Stücke von der Größe eines kleinen Eies, rollt dieselben mit der Hand auf dem Tische recht rund und glatt, setzt sie 2½ Zoll (reichl. 6½ Centimeter) von einander entfernt auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im sehr mäßig heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe und gar, bestreut sie mit feinem Zucker und glacirt sie im Ofen, oder, wenn dieser hierzu nicht mehr heiß genug ist, unter einer glühenden Schaufel spiegelblank. Die Potits-choux müssen, wenn sie für gut gerathen gelten sollen, hoch aufgelaufen, ganz steif und trocken und inwendig hohl sein; sie werden nach dem Erkalten auf einer Seite aufgeschnitten und mit geschlagener, gestüßter Sahne, oder mit einer Crème nach Nr. 1146, 1147, 1148, oder mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee gefüllt.

**1236. Pains à la Duchesse.** Dieses Backwerk unterscheidet sich von den Potits-choux in der vorigen Nummer nur durch die veränderte Form. Derselbe Teig wird zu kleinen Walzen von der Länge und der Dicke eines Fingers dressirt, auf ein Blech gelegt, mit Ei bestrichen, in mäßiger Hitze gebacken und mit Zucker glacirt. Man füllt diese Kuchen ebenso wie die Potits-choux.

**1237. Makronenstrudeln.** Man bereitet hierzu einen Teig, wie zu den Potits-choux in Nr. 1235, rollt denselben, indem man grobkörnig gehackte Makronen (halb süße, halb bittere) darunter und darüber streut, auf dem Tische zu langen, eines kleinen Fingers dicken Walzen aus, schneidet diese in gut fingerlange Stücke, legt die letzteren auf ein Blech und bäckt sie im sehr mäßig heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe und recht trocken. Dieses Backwerk ist sehr gut zum Thee.

**1238. Wiener Strudel (Apfelstrudel).** Man walzt hierzu einen etwas festen Nudelteig in der Stärke von starkem Kartenpapier aus, schneidet den dicker gebliebenen Saum des Teiges ab, füllt oder belegt den ersteren mit feingeschnittenen Apfelscheibchen, bestreut diese mit Zucker, ¼ Pfund (12½ Mth.) abgebrühten, von der Schale befreiten und feingewiegten Mandeln, ebensoviel Sultan-Kosinen und Corinthen und etwas feingeschnittenem Citronat oder Citronenschale, gießt ein wenig geschmolzene

Butter darüber her, rollt den Teig locker zusammen, so daß die Aepfelscheiben mit eingerollt werden, windet ihn in Schneckenhausform in die Höhe und setzt ihn dann in eine mit Butter ausgestrichene Casserole. Nachdem man denselben soweit zum Backen vorbereitet, taucht man einen Pinsel in Butter und bestreicht den Strudel damit von oben, bringt ihn dann in einen nicht zu stark geheizten Ofen, oder, wenn man ihn auf Kohlenfeuer backen will, fest zugedeckt und den Deckel mit glühenden Kohlen belegt, auf das letztere, und läßt ihn recht schön backen. Wenn er gut ist, hebt man ihn aus der Casserole, bringt ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn reichlich mit Zucker und giebt ihn warm auf die Tafel. Zu diesem Strudel mundet ein Glas Wein vortrefflich.

*Anmerkung.* Dieser Strudel schmeckt auch sehr angenehm, wenn man statt der Aepfelscheiben frische Blaumen anwendet, wobei aber weniger Zucker genommen werden darf.

**1239. Mürber Teig zu Obstkuchen.** Man schüttet 20 Loth (33  $\frac{1}{2}$  Mth.) feines Mehl auf den Tisch, macht in die Mitte des Mehles eine Grube, pflückt 10 Loth (knapp 17 Mth.) in kaltem Wasser ausgewaschene Butter in kleine Stücke über das Mehl, streut 6—7 Loth (10 bis 12 Mth.) feinen Zucker nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer kleinen Citrone darüber, thut ein ganzes Ei, 2 Eidotter und den durch ein Sieb gestrichenen Dotter eines hartgekochten Eies in die Grube und verbindet alle diese Zuthaten durch eine rasche Bearbeitung mit den Ballen der Hände zu einem glatten Teig. Man darf diesen jedoch nicht zu lange bearbeiten, weil er sonst verbrennt, der Teig verliert seine Bindung und bricht beim Ausrollen. Im Sommer, oder wenn die Butter sehr weich ist, geschieht dies sehr leicht; man kühle deshalb die Butter in kaltem Wasser oder in Eiswasser ab.

**1240. Kirchkuchen mit Suß.** Man rolle den nach Angabe der vorhergehenden Nummer bereiteten Teig auf einem mit Mehl bestreuten Bogen Papier zu einer etwa 2 Messerrücken dicken Platte aus, schneide diese so groß, wie der Kuchen werden soll, rund zu, kneipe mit den Daumen und Zeigefingern beider Hände einen etwa fingerglied-hohen Rand um die Teigplatte und kneipe diesen mit dem Kneipeisen recht zierlich. Dann schneide man mehrere Papierstreifen ein wenig breiter, als der Rand hoch ist, klebe sie mit Ei und Mehl zu einem langen Streifen zusammen und umgebe den Teigrand mit dem Papierstreifen, welcher einen doppelten Zweck erfüllen, nämlich das Umfallen des Teigrandes verhüten und denselben zugleich vor dem Braunwerden in der Ofenhitze bewahren soll. — Wer in dem Aufkneipen eines so hohen Randes nicht geübt ist, kann auf folgende Weise einen Rand um den Kuchen setzen: Man wirke die Abfälle des Teiges, nachdem die ausgerollte Teigplatte rund zugeschnitten ist, zusammen, rolle sie zwei Messerrücken dick in die Länge aus und schneide daraus ein, einen

Zoll (rechl. 2 Centimeter) breites, so langes Band, daß es um die Teigplatte reicht. Dann kneipe man mit den Fingern rings um die runde Teigplatte einen niedrigen Rand, bestreiche ihn auswendig mit Ei, setze das Teigband rings um den Kuchen, bestreiche die beiden Enden des Bandes mit Ei, drücke sie fest an einander, befestige den Rand an die Teigplatte durch Kneipen mit dem Daumen und Zeigefinger, mache ihn mit dem Kneipeisen bunt und umgebe ihn mit Papier. Man schiebe nun den Kuchen auf ein Backblech, bestreue den Boden desselben mit Zucker, belege ihn recht dicht mit ausgesteinten sauren Kirschen, deren Saft man zuvor gut ausgedrückt hat, streue etwas Zucker über die Kirschen, setze den Kuchen in einen mäßig heißen Ofen und lasse ihn etwa eine halbe Stunde backen. — Wenn die Kirschen in dem Kuchen ins Kochen gerathen, so geschieht es leicht, daß der Saft über den Rand hinauskocht, wodurch der Kuchen nicht allein unfauber wird, sondern auch nach dem Erkalten schwer von dem Papier zu lösen ist; in diesem Falle nehme man den Kuchen, sobald man das Ueberkochen bemerkt, aus dem Ofen, fülle behutsam mit einem Löffel den überflüssigen Saft ab und setze den Kuchen wieder in den Ofen. Wenn der Kuchen beinahe gargebacken ist, fülle man einen nach untenstehender Angabe bereiteten Guß darüber, lasse ihn damit noch etwa 10 Minuten in dem Ofen stehen, nehme ihn heraus, lasse ihn erkalten, ziehe ihn auf ein rundes passendes Kuchenblech, befreie ihn von dem Papierrande und dem unter dem Kuchen liegenden Papier, lege ihn mit dem Blech auf eine Schüssel und bestreue ihn gut mit Zucker.

Der Guß wird folgendermaßen bereitet: Man stoße die Kirschsteine in einem Mörser, lasse sie mit dem ausgedrückten Kirschsafte siedendheiß werden, gieße den Saft durch ein feines Sieb, vermische ihn mit etwas Rothwein, einem ganzen Ei und einigen Eidottern, Zucker und ein wenig süßer oder saurer Sahne und quirle Alles recht gut durcheinander.

**1241. Pflaumen-(Zwetschen-)Kuchen.** Nachdem man von mürbem Teige nach Angabe der vorigen Nummer einen mit einem Rande versehenen Kuchen geformt hat, streue man Zucker in denselben, fülle ihn mit in Hälften geschnittenen, von den Steinen befreiten Pflaumen, welche man in guter Ordnung recht dicht in den Kuchen legt, streue Zucker darüber und backe den Kuchen etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde in einem nicht zu heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Man kann auch, wenn der Kuchen beinahe gar ist, einen Guß darüberfüllen und mit demselben vollends garbacken lassen. Den Guß bereitet man von  $\frac{1}{3}$  Quart (rechl.  $\frac{1}{3}$  Liter) Sahne, einem ganzen Ei, 4—5 Eidottern, Zucker und Citronenzucker. — Nach dem Erkalten bestreut man den Kuchen dick mit Zucker. — Feiner wird der Kuchen, wenn man die Pflaumen abschält; auch kann man den Zucker, mit welchem man

den Kuchen bestreut, mit Zimmt und ein wenig feingestößener und gestiebter Cardamome vermischen.

**1242. Apfelmuchen.** Man schält die Äpfel, schneidet sie in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen, schneidet sie in feine Scheiben, vermischt sie mit einigen feingestößenen bitteren Mandeln, Zucker, Citronenzucker und Rum, und läßt sie eine Stunde stehen. Dann bereitet man von mürbem Teige nach Nr. 1239, unter welchen man auch noch  $\frac{1}{2}$  Loth ( $\frac{3}{4}$  Mth.) feingestößene bittere Mandeln mischen kann, einen runden Kuchen wie zum Kirschkuchen in Nr. 1240, füllt ihn mit den Äpfeln ziemlich voll und bäckt ihn in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, überzieht die Oberfläche des Kuchens mit etwas verdünnter Aprikosen-Marmelade, streicht weichen Eiweißschnee darüber, bestäubt den Kuchen dick mit Zucker, besprengt ihn mit Wasser oder Rosenwasser mittelst eines Pinsels und läßt diese Glasur im Ofen schön glasig- und gelblichbacken. Beim Anrichten bestreut man den Rand des Kuchens mit Zucker. Man kann unter die Äpfel gutgereinigte Corinthen mischen, auch die Äpfel auf Hefenteig, welchen man wie in Nr. 1209 dünn auf ein Blech gerollt und mit einem Rande versehen hat, nach dem Aufgehen desselben legen und den Kuchen im gutheißen Ofen backen.

**1243. Mohn-Torte.** Man reibt 1 Pfund mit kochendem Wasser gebrühten Mohn in einem Reibenapfe fein, vermischt ihn mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 12 Loth (20 Mth.) zerlassener Butter, 12 Eidottern, Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Pfund gereinigten Corinthen, etwas Rosenwasser und etwas Sahne, zieht den steifgeschlagenen Schnee von 12 Eiweißen darunter, füllt die Masse in einen nach Nr. 1240 von mürbem Teige bereiteten Kuchen und bäckt ihn im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Dann überzieht man den Kuchen mit einem weichen Eiweißschnee, stäubt dick Zucker darüber, besprengt ihn leicht mit Rosenwasser und läßt diese Glasur im Ofen gelblich-trocknen.

**1244. Einziger Torte.** (Siehe Tab. VIII.) Der Teig zu diesem wohlschmeckenden Bäckwerk wird auf verschiedene Weise zubereitet. — Eine Teigmasse besteht aus 1 Pfund Mehl, 12 Loth (20 Mth.) Zucker, Citronenzucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund süßen und 1 Loth (knapp 2 Mth.) bitteren, mit Eiweiß feingestößenen Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 8 hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern und einer Prise Salz. — Eine andere Masse wird von 1 Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Butter, zwölf hartgekochten Eidottern, 12 Loth (20 Mth.) Zucker, Citronenzucker, acht Loth (rechl. 13 Mth.) süßen und 1 Loth (knapp 2 Mth.) bitteren Mandeln bereitet. — Eine dritte Masse macht man von  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 12 Loth (20 Mth.) Zucker, 12 Loth (20 Mth.) Mandeln, 6 hartgekochten und 4 rohen Eidottern.

Man verbindet diese Zuthaten auf die in Nr. 1239 angegebene Weise zu einem recht glatten Teige, rollt ihn mit Mehl zu einer 3 Messerrücken dicken Platte aus, schneidet diese rund zu, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Papier, bestreicht sie dick mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade und läßt dabei den Rand der Platte etwa fingerbreit leer. Dann rollt man den übrigen Teig mit Zucker oder mit einer Mischung von Mehl und Zucker in runde Stäbe von der Dicke eines Federkiels und der Länge, daß sie über den Kuchen reichen, flechtet davon ein Gitter über den Kuchen, drückt dabei die Enden der Stäbe fest auf den leeren Rand, stutzt die über den Rand hinausragenden Enden ab, bestreicht den Rand mit Ei, legt ein Band von demselben Teige von der Breite des Randes auf denselben rings herum, drückt es fest an, zackt den Rand aus, bestreicht den ganzen Kuchen mit Ei, bestäubt ihn mit Zucker, setzt einen Papierrand herum und bäckt den Kuchen in einem sehr mäßig heißen Ofen zu röthlicher Farbe; befreit ihn, nachdem er erkaltet ist, von dem Papierrande, schiebt ihn behutsam auf ein kleines rundes Kuchenblech und richtet ihn auf eine Schüssel an. — Das Teiggitter über den Kuchen wird nach altherkömmlicher Weise folgendermaßen geflochten: Zuerst legt man 2 lange Stäbchen im Kreuz über die Mitte des Kuchens, legt auf jede Seite des zuerst gelegten Stäbchens eben ein solches, legt dann auf jede Seite des zweiten Mittelstäbchens ein gleiches über den Kuchen und fährt so fort, abwechselnd 2 Stäbchen nach dieser und 2 Stäbchen nach der entgegengesetzten Richtung zu legen, bis der Kuchen übergittert ist. Man darf die Stäbchen jedoch nicht dicht aneinanderlegen, sondern muß immer zwischen denselben einen noch einmal so breiten Zwischenraum lassen, als die Stäbchen dick sind.

**1245. Apfelsinen-Torte.** (Siehe Tab. VIII.) Hierzu bereitet man von  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 6 bis 8 Loth (10—13 Mth.) Zucker, 4 Loth (knapp 7 Mth.) süßen und  $\frac{1}{2}$  Loth ( $\frac{3}{4}$  Mth.) bitteren, mit ein wenig Eiweiß feingestoßenen Mandeln, 3 ganzen Eiern und einer Prise Salz einen mürben Teig, rollt diesen zu einer etwa zwei Messerrücken dicken runden Platte aus, welche man glatt auf Papier legt und rund zuschneidet. Die Abfälle des Teiges rollt man zu einer langen, beinahe fingerdicken Walze aus, bestreicht den obern Rand der Teigplatte mit Ei, legt die Walze darauf, drückt sie fest an und bildet auf diese Weise einen Rand um den Kuchen. Nachdem man den Rand mit dem Kneip-eisen oder mit den Fingern hantgeknippen hat, bäckt man den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Dann schlägt man  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker, 10 Eidotter, den Saft von 2 Citronen, die auf Zucker abgeriebene Schale einer großen Apfelsine und ein Glas Wein mit einer Drahruthe auf gelindem Feuer zu einer Crème ab, rührt den steif-

geschlagenen Schnee von 4 Eiweißen leicht darunter, füllt diese Crème in die Torte, streicht sie glatt, bestäubt sie mit Zucker, setzt sie noch einige Minuten in den Ofen und garnirt sie nach dem Erkalten mit gezuckerten Apfelsinenscheiben.

**1246. Englische Apfeltorte.** Man schält Aepfel, schneidet sie in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen, schneidet sie in feine Scheiben oder in kleine Würfel und vermischt sie mit feingehackten Mandeln, Zucker, Citronenzucker, gutgereinigten Corinthen und etwas Rum. Dann rollt man den nach Nr. 1245 bereiteten mürben Teig zu einer gut messerrücken-dicken Platte aus, schneidet daraus 2 runde Böden, den einen ein wenig größer als den andern, legt den kleineren Boden auf ein mit Papier bedecktes Blech, belegt ihn dick mit den Aepfeln, läßt jedoch rund herum einen gut fingerbreiten Rand frei, bestreicht diesen mit Ei, deckt den größern Boden darüber, drückt die Ränder der beiden Teigböden fest aneinander, schneidet den Kuchen rund, zackt den Rand aus und macht ihn mit dem Rneipeisen bunt, bestreicht den Kuchen mit Ei und bäckt ihn im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Bedingung ist, daß der Teig keine Oeffnung habe, durch welche der Saft der Aepfel dringen kann. Wenn die Torte gargebacken ist, wird sie nach einigem Verköhlen mit einer Punsch-, Citronen- oder Apfelsinenglasur nach Nr. 1164 oder 1165 überzogen und zum Abtrocknen noch einmal auf einige Augenblicke in den Ofen gesetzt.

**1247. Torte von Kirichen, Pflaumen, Aprisosen oder Pfirsichen.** Diese wird von mürbem Teig nach Nr. 1245 auf dieselbe Weise bereitet wie die Apfeltorte in voriger Nummer. Die mit Zucker gemengten Früchte (Kirichen müssen vorher gut ausgedrückt werden) werden mit Freilassung eines fingerbreiten Randes auf eine runde Teigplatte gelegt; dann bestreicht man den Rand mit Ei, deckt eine andere Teigplatte über die Früchte, drückt die Ränder beider Platten fest an einander, zackt den Rand aus, bestreicht die Torte mit Ei, bäckt sie im mäßig heißen Ofen in etwa einer halben Stunde zu schöner Farbe und gar, bestreicht sie mit einer Wasserglasur nach Nr. 1163 und läßt diese im Ofen trocknen.

**1248. Reistorte von mürbem Teig.** Der Reis zu dieser Torte wird wie in Nr. 1179 zubereitet. Dann backe man eine leere Torte von mürbem Teig nach Nr. 1245, fülle den Reis darein, setze die Torte noch 10 Minuten in einen sehr mäßig heißen Ofen, überziehe den Reis mit einer Citronenglasur nach Nr. 1165, lasse diese im Ofen ein wenig trocknen und verziere die Torte mit eingemachten Früchten.

**1249. Blausenkuchen.** Man macht von 12 Loth (20 Mth.) Mehl, 6 Loth (10 Mth.) Butter, einem ganzen Ei, einem halben Böffel Zucker, einem Böffel Milch und einer Prise Salz einen mürben Teig, rollt ihn

messerrückendick aus, schneidet runde Platten von der Größe einer Untertasse daraus, legt diese auf mit Butter bestrichenen Papier, bestreicht sie mit zerlassener ungesalzener Butter, streut Zucker und Zimmet darüber und bäckt sie in mäßiger Hitze in etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde zu schöner gelber Farbe.

**1250. Theefuchen von mürbem Teig.** 1 Pfund Butter wird zu Sahne gerührt und mit  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker, Citronenzucker, 4 ganzen Eiern, 2 Eidottern, 8 Eßlöffeln voll Milch und  $1\frac{3}{4}$  Pfund (1 M.  $37\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl vermischt. Dann rollt man den Teig mit Mehl sehr dünn aus, schneidet ihn in länglich-viereckige Stücke, oder sticht ihn mit Ausstechern von verschiedener Form aus, bestreicht die Kuchen mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe.

**1251. Tartelettes von mürbem Teig mit geschlagener Sahne.** Der nach Nr. 1239 bereite mürbe Teig wird mit untergestreutem Mehl zu einer 2 Messerrücken dicken Platte ausgerollt und mit einem runden Ausstecher von etwa 4 Quersinger Durchmesser zu runden Scheiben ausgestochen. Diese Scheiben formt man, indem man den Rand derselben mit den Daumen und Zeigefingern beider Hände fingerglied-hoch in die Höhe kneipt, zu kleinen Tartelettes, mache den Rand mit dem Kneipeisen bunt, setze Papierränder um und in die Tartelettes, damit der Rand beim Backen der Kuchen nicht umfällt, backe sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, befreie sie von dem Papier, bestreue sie mit Zucker und fülle sie mit dickgeschlagener Sahne, welche mit Zucker vermischt und mit gestoßener und feingesiebter Vanille oder Marasquin gewürzt ist, oder mit dickgeschlagener saurer Sahne, welche man mit Zucker und Citronenzucker vermischt hat. Man kann die Tartelettes auch auf eine andere, leichtere Art formen, indem man die ausgestochenen Teigscheiben in kleine blecherne oder kupferne Tartelettesformen legt, in diesen noch etwas dünner ausdrückt und den hervorstehenden Teig rund herum mit dem Kneipeisen bunt macht. Wenn man die auf diese Art geformten Tartelettes blind abbäcken will, so füllt man sie mit Erbsen, welche nach dem Erkalten der Kuchen herausgenommen werden.

**1252. Tartelettes mit Crème.** Die Tartelettes werden nach Angabe der vorigen Nummer geformt und gebacken, mit Zucker eingepudert, mit einer Crème nach Nr. 1146 oder 1147 gefüllt und mit eingemachten Früchten belegt.

**1253. Stachelbeer-Tartelettes.** Dazu werden die Stachelbeeren wie zum Compote in Nr. 892 in Zucker geschmort; die Tartelettes werden nach Angabe der Nr. 1251 geformt und gebacken, mit den gutabgetropften Stachelbeeren gefüllt und reichlich mit Zucker bestreut.

**1254. Himbeer-Tartelettes.** Man mengt gut verlesene Himbeeren mit feinem Zucker, schüttet sie nach einer Stunde zum Abtropfen auf ein Sieb, kocht den abgelaufenen Saft kurz ein, läßt ihn erkalten, vermischt die Himbeeren damit, füllt sie in die nach Angabe der Nr. 1251 geformten und gebackenen Tartelettes, und bestreut diese reichlich mit Zucker.

**1255. Erdbeer-Tartelettes.** Diese werden bereitet wie die Himbeer-Tartelettes in voriger Nummer; auch kann man die Kuchen zur Hälfte mit steifgeschlagener und mit Zucker vermischter süßer Sahne füllen und die gutgezuckerten Früchte obenauf legen.

**1256. Pflaumen-Tartelettes.** Die nach Nr. 1251 geformten, aber nicht gebackenen Tartelettes werden mit geschälten oder ungeschälten, in Hälften geschnittenen Pflaumen gefüllt und, nachdem Zucker darübergestreut ist, im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gargebacken. — Hat man die Tartelettes mit einem aufgeknipten Rande umgeben, so vergesse man nicht, einen Papierrand herumzusetzen, damit der Teigrand beim Backen der Kuchen nicht umsinke. Die in Förmchen gebackenen Kuchen müssen vor dem Erkalten aus denselben gehoben werden. Vor dem Anrichten werden die Kuchen mit Zucker, nach Belieben auch mit Zucker und Zimmt bestreut.

**1257. Kirsch-Tartelettes.** Man belege die von mürbem Teig (Nr. 1239) nach Angabe der Nr. 1251 geformten und mit einem so hoch als möglich aufgeknipten Rande umgebenen Tartelettes mit ausgesteinten, gut ausgedrückten sauren Kirschen, streue Zucker darüber, setze auch einen Papierrand um die Kuchen und backe sie im nicht zu heißen Ofen beinahe gar. Dann mache man einen Guß darüber (siehe Nr. 1240), backe die Kuchen mit demselben vollends gar, und bestreue sie nach dem Erkalten mit Zucker.

**1258. Aprikosen-Tartelettes. Pfirsich-Tartelettes.** Hierzu formt man die Tartelettes wie in Nr. 1251, füllt sie mit Aprikosen oder Pfirsichen, welche geviertheilt, geschält, in Scheiben geschnitten und mit Zucker gemengt sind, bäckt sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, und bestreut sie nach dem Erkalten mit Zucker. — Man kann auch die Tartelettes nach Angabe der Nr. 1251 blind oder ohne Füllung backen und mit Aprikosen oder Pfirsichen, welche wie zum Compote gekocht sind, füllen.

**1259. Citronen-Tartelettes.** Man lege Tartelettes-Förmchen mit dünnausgerolltem mürbem Teig nach Nr. 1245 aus. Dann rühre man  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) feinen Zucker nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone mit 3 Eidottern  $\frac{1}{4}$  Stunde, mische den Saft einer Citrone, einen Theelöffel geschmolzene frische Butter und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 3 Eier darunter, fülle die Masse in die Förmchen, backe die Kuchen in gelinder Ofenhitze gar, hebe sie aus den Formen,

bestreiche sie mit einer Citronenglasur (Nr. 1165) und lasse diese im Ofen noch ein wenig trocknen.

**1260. Mohn-Tartelettes.** Die Tartelettes-Förmchen werden wie in der vorigen Nummer mit dünnausgerolltem mürbem Teig (Nr. 1245) ausgelegt und mit einer Masse von Mohn, welche man wie zur Mohn-Torte (Nr. 1243) bereitet hat, gefüllt. Man bäckt die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, bestreicht sie mit einer Glasur von Zucker und Rosenwasser (Nr. 1163), läßt diese im Ofen ein wenig trocknen und hebt die Kuchen warm aus den Formen.

**1261. Apfel-Tartelettes.** Die mit mürbem Teig (Nr. 1245) ausgelegten Tartelettes-Förmchen fülle man mit Äpfeln, welche wie in Nr. 1242 vorbereitet und mit Aprikosen-Marmelade vermischt sind, und zwar so, daß ringsherum ein schmaler Rand freibleibt. Dann rolle man von demselben Teige auf dem mit Mehl bestäubten Tische lange Walzen, so dick wie starker Bindfaden, bilde von diesen ein Gitter über die Kuchen und einen Rand rings um dieselben, bestreiche die Kuchen mit Ei, bestäube sie mit feinem Zucker und backe sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

**1262. Dittfriesländer Kuchen.** Von  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 10 Loth (knapp 17 Mth.) Butter, 3 Loth (5 Mth.) Zucker, etwas Citronenzucker, 6 hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern und einer Prise Salz wirkt man einen Teig, rollt denselben 4 Messerrücken dick aus, sticht davon mit einem Ausstecher von dem Durchmesser einer Obertasse runde Platten aus, legt diese auf ein Blech, bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie nach dem Erkalten mit sehr feinem Zucker und belegt sie mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee.

**1263. Berlingos.** Zu  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 12 Loth (20 Mth.) Zucker, Citronenzucker, eine Prise Salz, 7 hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter und 2 rohe Eidotter, wirkt hiervon einen glatten Teig, rollt denselben zu einer halb fingerdicken Platte aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher von 3 Quersfinger Durchmesser runde Platten aus, legt diese auf ein Blech, bestreicht sie dick mit weichem Eiweißschnee, bestäubt sie mit feinem Zucker, drückt den Schnee in der Mitte der Kuchen mit einem in gestoßenen Zucker getauchten Ei nieder, so daß dadurch eine kleine Höhlung entsteht, besprengt die Kuchen vermittelst eines Pinsels leicht mit Wasser, setzt sie in einen mäßig heißen Ofen und bäckt sie zu schöner Farbe und gar. Die Kuchen werden warm vom Bleche geschnitten und nach dem Erkalten mit eingemachten Aprikosen, Kirschen, Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee belegt.

**1264. Berlingos auf eine andere Art.** Von  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund schwer Eiern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone bereitet man auf folgende Art einen Teig: Man reibt die Butter zu Sahne, rührt nach und nach die Hälfte der Eier ganz und von der andern Hälfte nur die Dotter, dann den Citronenzucker, den Zucker und zuletzt das Mehl darunter. Von diesem Teige bildet man kleine runde Kränze, legt sie auf ein Backblech, überzieht sie mit der Schneeglatur nach Nr. 1171 und bäckt sie in gelinder Ofenhitze zu schöner Farbe.

**1265. Brezeln von mürbem Teig.** Von dünn ausgerolltem mürben Teige (Nr. 1239, 1244 oder 1245) forme man vermittelst eines Brezel-ausstechers von Blech kleine Brezeln, oder man rolle den Teig mit den Händen zu einer federhieldicken Walze aus und forme daraus die Brezeln, bestreiche sie mit Ei, bestreue sie dick mit grobgestoßenem Zucker, von welchem sowohl der feine Staub, als auch die größeren Stücke abgeseiht sind, und backe sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe.

**1266. Sandkringel.** Von 1 Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Butter, 3 Eidottern, 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Zucker, etwas Citronenzucker und ein wenig Wasser bereitet man auf die in Nr. 1239 angegebene Weise einen Teig, formt von diesem, indem man ihn zuerst auf dem mit Mehl bestäubten Tische mit den Händen zu langen dünnen Walzen ausrollt, kleine runde Kränze, bestreicht diese mit Ei, bestreut sie dick mit Hagelzucker (s. Nr. 1173), legt sie auf ein Blech und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe und gar.

**1267. Tartelettes von mürbem Teig mit Confect.** Man legt Tartelettes-Förmchen mit sehr dünn ausgerolltem mürben Teig (Nr. 1245) aus, legt in die Mitte einer jeden Form ein Häufchen Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade, bestreicht den leeren Teigrand mit Ei, deckt eine dünne Teigplatte darüber, drückt den Teigrand fest aneinander, schneidet den aus der Form hervorragenden Teig ringsum glatt ab, bestreicht die Tartelettes mit weichem Schnee, stäubt Zucker darüber, besprengt sie leicht mit Wasser, bestäubt sie noch einmal mit Zucker, besprengt sie wiederum mit Wasser und bäckt sie in schwacher Ofenhitze zu schöner Farbe und gar.

**1268. Kleine Johannisbeerkuchen.** Von 30 Loth ( $50\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl, 18 Loth (30 Mth.) Butter, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker, etwas Citronenzucker und den durch ein Sieb gestrichenen Dottern von 9 hartgekochten Eiern wirft man einen glatten klaren Teig, rollt diesen etwa 3 Messerrücken dick aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher vom Durchmesser eines Weinglases, oder mit einem ovalen oder coteletteförmigen Ausstecher kleine Kuchen aus, legt diese auf ein Blech, stippt sie hier und da mit der

Messerspitze und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Nun schlägt man das Weiße einiger Eier zu recht steifem Schnee, vermischt ihn mit sehr feingestossenem, gesiebtem Zucker (auf jedes Eiweiß nimmt man 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Zucker), füllt die Schneemasse in eine Papierdüte und spritzt damit ein zierliches Gitter über und einen Rand um die Kuchen, stäubt Zucker darüber und bäckt sie in sehr gelinder Ofenhitze gelblich. Nach dem Erkalten der Kuchen füllt man die Oeffnungen des Gitters mit Johannisbeer-Gelee aus.

**1269. Portugieser Kuchen.** Man reibt ein Pfund gut ausgewaschene und erwärmte Butter zu Sahne, rührt nach und nach 8 ganze Eier, 4 Eidotter,  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise Salz und zuletzt 1 Pfund Mehl darunter, füllt die Masse in kleine, flache, mit Butter ausgestrichene Förmchen, streicht die Oberfläche mittelst eines Messers recht glatt, belegt sie in Form eines Sternes mit abgezogenen, in Hälften gespaltenen Mandeln, stäubt feinen Zucker über die Kuchen und bäckt sie im sehr mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. — Man kann die Masse auch von 1 Pfund Butter, 10 Eidottern, 1 Pfund Zucker, Citronenzucker und 1 Pfund Mehl auf die oben beschriebene Weise zusammensetzen und zuletzt das zu recht steifem Schnee geschlagene Eiweiß der 10 Eier leicht darunterziehen.

**1270. Génoise.** Man reibt  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschene und erwärmte Butter zu Sahne, rührt nach und nach 2 ganze Eier, 4 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker und etwas Citronenzucker darunter, vermischt die Masse, nachdem sie eine gute Viertelstunde gerührt ist, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, auch nach Belieben mit 4 Loth (knapp 7 Mth.) Mandeln, die mit ein wenig Eiweiß sehr feingestossen sind, streicht sie thalerdid in länglichem Viereck auf ein Backblech, umgiebt sie mit einem Papierrande, welchen man mit Eiweiß und Mehl an das Blech festklebt, und bäckt sie in mäßiger Ofenhitze langsam zu schöner Farbe. — Man schneidet den Kuchen warm vom Bleche und in beliebig große, länglich-viereckige Stücke, bestreicht diese mit einer Wasser-, Punsch-, Citronen- oder Apfelsinenglasur nach den Nummern 1163, 1164, 1165, und läßt sie im Ofen ein wenig trocknen.

**1271. Magdalenenkuchen.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker rühre man mit 8 Eidottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone eine gute Viertelstunde, mische  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und, nachdem dies darunter gerührt ist,  $\frac{1}{2}$  Pfund geklärte Butter warm unter die Masse, vermische diese hierauf mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen der 8 Eier, streiche sie thalerdid auf ein Backblech, umgebe sie mit einem Papierrande, bestreiche sie mit einem weichen Eiweißschnee, bestreue sie mit stiftlich-geschnittenen Mandeln, streue Zucker darüber, besprenge den Kuchen leicht mit Wasser

und backe ihn im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Der Kuchen muß gleich, nachdem er aus dem Ofen genommen ist, in Stücke geschnitten und vom Bleche genommen werden, weil er sonst zerbricht.

**1272. Aniskuchen.** 1 Pfund feiner Zucker und 7 ganze Eier werden in einem Napfe mit einem Holzlöffel zu einer dickschäumigen Masse gerührt, welche man mit 1 Pfund feinem, trockenem Mehl und 1 Loth (knapp 2 Mth.) verlesenem Anis vermischt. Von dieser Masse setzt man mit einem Löffel auf ein mit Butter oder Speck bestrichenenes Blech etwa 3 Finger breit voneinander entfernt wallnußgroße Häufchen, dreht diese, so wie man sie aufsetzt, schnell und geschickt mit der Fingerspitze rund, läßt die Kuchen an einem warmen Orte mehrere Stunden stehen, daß die Oberfläche derselben recht glatt wird und leicht trocknet, bäckt sie dann in sehr mäßiger Ofenhitze zu hellgelber Farbe und schneidet sie warm vom Bleche ab.

So einfach die Bereitung dieser Kuchen auch zu sein scheint, so ist das Gelingen derselben doch theils von dem guten Rühren, welches wenigstens eine halbe Stunde ununterbrochen dauern muß, theils von der Güte und Trockenheit des dazu verwendeten Mehles abhängig. — Da es bisweilen vorkommt, daß die Masse bei der Vermischung mit dem Mehle zu dick wird, indem das Mehl um so mehr bindet, je trockener es ist, und da die aufgesetzten Kuchen langsam ein wenig auseinanderfließen und eine glatte Oberfläche erhalten müssen, so thut man wohl, nicht auf einmal das ganze zu der Masse bestimmte Mehl darunter zu rühren.

Auf eine andere Art bereitet man die Masse zu den Aniskuchen folgendermaßen: Man mischt 10 Eier schwer Zucker mit 6 ganzen Eiern und 4 Eidottern in einem gut verzinnnten Einmachekessel oder in einem porzellanenen Napfe zusammen, schlägt die Mischung mittelst einer Drahruthe auf sehr gelindem Kohlenfeuer so lange, bis sie gut warm (nicht heiß) und recht dickschäumig ist, nimmt sie vom Feuer, fährt mit dem Schlagen fort, bis die Masse kalt ist, und vermischt sie mit 10 Eier schwer Mehl und 1 Loth (knapp 2 Mth.) Anis.

**1273. Vanillekuchen.** Die Bereitung derselben ist der der Aniskuchen in voriger Nummer ganz gleich, nur nehme man statt des Anis feingestoßene und gestebte Vanille unter die Masse.

**1274. Tausendjahrkuchen.**  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) feinen Zucker vermischt man in einem Napfe mit 8 Loth (rechl. 13 Mth.) süßen und einigen bitteren, mit ein wenig Eiweiß sehr feingestoßenen Mandeln und 7 ganzen Eiern, schlägt die Masse mittelst einer Drahruthe so lange, bis sie recht weiß und dickschäumig ist, mischt 8 Loth (rechl. 13 Mth.) zerlassene Butter, etwas feinen Zimmet, Citronenzucker, etwas feingehackte, candirte

Orangenschale und 1 Pfund Mehl darunter, setzt die Masse, wie die Anis-  
kuchen, in kleinen runden Häufchen auf ein mit Butter oder Speck be-  
strichenen Blech, bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und  
schneidet die Kuchen, gleich nachdem sie aus dem Ofen genommen sind,  
vom Bleche ab.

**1275. Wiener Collatschen.** 1 Pfund geklärte Butter wird zu Sahne  
gerieben und mit 4 ganzen Eiern und 8 Eidottern nach und nach ver-  
mischt; dann rührt man 1 Pfund Zucker, Citronenzucker und zuletzt 1 Pfd.  
Mehl darunter, setzt die Masse in kleinen runden Häufchen auf Bleche,  
drückt sie ein wenig breit, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit gehackten  
oder stiftlichgeschnittenen Mandeln, gutgereinigten Corinthen und Zucker,  
bäckt sie in mäßiger Ofenhitze zu schöner Farbe und schneidet die Kuchen  
warm von den Blechen ab.

**1276. Sand-Collatschen.** Ein halbes Pfund geklärte Butter rührt  
man zu Sahne, mischt nach und nach unter fortwährendem Rühren 2 ganze  
Eier und 2 Eidotter, dann 12 Loth (20 Mth.) Zucker und etwas Citronen-  
zucker, und zuletzt 8 Loth (reichl. 13 Mth.) Weizenmehl und 8 Loth (reichl.  
13 Mth.) Puder darunter (den Zucker und das Mehl fügt man löffelweise  
hinzu), setzt von der Masse kleine runde Häufchen auf ein mit Papier be-  
legtes Blech, streicht die Häufchen mit dem Messer ein wenig breit, bestreicht  
sie mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln, die mit Zucker gemengt  
sind, und bäckt sie in sehr mäßiger Ofenhitze zu schöner Farbe.

**1277. Englische Collatschen.** Man bereitet einen geschlagenen  
Hefenteig wie zur Plunderbrezel in Nr. 1216. Nachdem dieser in der dort  
angegebenen Weise dreimal ausgerollt und übereinandergeschlagen ist, rollt  
man ihn fingerdick aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher von dem  
Durchmesser eines Weinglases runde Platten aus, legt diese in einiger  
Entfernung von einander auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, umgiebt  
sie mit 3 bis 4 Zoll (8—10 Centimeter) hohen, dicht anschließenden, mit  
Butter bestrichenen Papierrändern, läßt die Kuchen an einem warmen  
Orte aufgehen, legt auf jeden Kuchen ein Stück eingemachte Aprikose,  
streicht weißen Eiweißschnee darüber, bestreut sie mit Zucker, besprengt sie  
leicht mit Wasser und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe  
und gar.

**1278. Karlsbader Collatschen.** Man vermischt 12 Loth (20 Mth.)  
zu Sahne geriebene Butter mit 4 Eidottern, einem ganzen Ei, 4 Loth  
(knapp 7 Mth.) Zucker, etwas Citronenzucker, einer Prise Salz und etwas  
Muscablüthe, fügt 24 bis 28 Loth (40—47 Mth.) lauerwärmtes  
Mehl, 2½ Loth (knapp 4 Mth.) aufgeweichte Hefen und etwas lauwarme  
Milch hinzu, bereitet hiervon einen Lockern, nicht zu weichen Teig, schlägt

denselben tüchtig und formt ihn zu Kugeln von der Größe eines kleinen Apfels; man setzt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drückt mit der in Mehl getauchten Spitze eines Eies Vertiefungen in die Collatschen, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, füllt die Vertiefungen mit eingemachten Früchten, bäckt die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, bestreicht sie mit weichem Eiweißschnee, bestäubt sie mit Zucker und läßt sie im Ofen noch ein wenig trocknen.

**1279. Croquettes.** Die Masse dazu besteht aus 4 Eiern, 4 Eier schwer Butter, gleichschwer Zucker nebst Citronenzucker, und eben so schwer Mehl. Die Butter wird zu Sahne gerieben und nach und nach mit 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern und dem Zucker vermischt; dann rühre man das Mehl darunter und streiche die Masse in gut fingerlange, 2—3 Quersfinger breite, messerrückendicke Streifen auf ein Blech, backe sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, schneide sie vom Bleche ab und drehe sie über spitzgeformte Hölzer zu Düten, welche man bis zum Gebrauche an einem warmen Orte verwahrt und beim Anrichten mit geschlagener Sahne füllt.

**1280. Hohlhippen.** Man rühre 12 Loth (20 Mth.) Zucker nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone mit 6 Eidottern recht dick, mische 6 Loth (10 Mth.) Mehl und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier darunter, setze von der Masse kleine Häuschen auf ein Backblech, backe sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner gelber Farbe, schneide sie vom Bleche los und drehe sie, so lange sie noch heiß sind, zu kleinen Düten, verwahre diese bis zum Gebrauche an einem warmen Orte und fülle sie kurz vor dem Austragen mit geschlagener Sahne, die mit Zucker gesüßt und mit Vanille oder Marasquin gewürzt ist. Man kann den oberen Rand der Hohlhippen mit einer recht steifgerührten Glace royale (Nr. 1162) bespritzen und mit Grobzucker, welchen man mit Kernmesßsaft oder Cochenille rothgefärbt und an einem warmen Orte getrocknet hat, oder mit feingehackten Pistazien bestreuen.

Eine andere sehr gute Masse zu den Hohlhippen besteht aus 4 ganzen Eiern, 4 Eier schwer Zucker und 2 Eier schwer Mehl und wird auf folgende Weise bereitet: Man vermischt den feingestohlenen und gesiebten Zucker in einem kleinen Napfe mit den ganzen Eiern und etwas Citronenzucker, schlägt die Mischung mit einer Drahruthe zu dickem Schaum und rührt das Mehl darunter.

Zu bemerken ist hierbei noch, daß, wenn die gebackenen Küchelchen während des Drehens zu Düten so kalt werden, daß sie sich nicht mehr zusammenbiegen lassen, man dieselben auf einige Augenblicke in den Ofen setzen muß, damit sie ihre Biegsamkeit wiedererhalten.

**1281. Biscuit.** 1 Pfund feiner, trockner Zucker, wobei die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, wird mit 20 ganzen Eiern in einem verzinnnten Einmachekessel oder in einem großen porzellanenen Napfe mit einer Drahruthe über sehr gelinder Kohlengluth zu einer dicken, schaumigen Masse geschlagen, wobei man jedoch Sorge tragen muß, daß die Masse nur warm, nicht heiß wird; dann nimmt man den Kessel vom Feuer, schlägt die Masse kalt, rührt 20 Loth (33½ Mth.) Kartoffel- oder Kraftmehl, oder 24 Loth (40 Mth.) feines Weizenmehl, welches man nach und nach über die Masse siebt, mit einem Holzlöffel leicht darunter, füllt sie in Formen, die man gut mit gefläarter Butter ausgestrichen, auch wohl mit feinem Zucker oder mit feingestößener Semmel ausgestreut hat, und bäckt sie in gelinder Ofenhize, je nach der Größe der Formen, eine bis anderhalb Stunden. — Man darf die Formen aber nur zur Hälfte füllen, weil die Biscuitmasse sehr steigt. — Während des Backens darf der Biscuit nicht von der Stelle gerückt werden. — Fühlt sich die Oberfläche des Kuchens nach der angegebenen Zeit fest und trocken an, so ist er ausgebacken und wird nach einigem Verkühlen aus der Form auf ein Sieb gestürzt. Wenn der Biscuit eine schöne hellbraune Farbe hat, so wird er ohne alle weitere Verzierung auf die Tafel gegeben; man kann ihn aber auch mit einer Punsch-, Citronen- oder Apfelsinenglasur nach den Nummern 1164 und 1165 glasiren, mit der Glasur Nr. 1162 in hübscher Zeichnung sauber bespritzen und mit eingemachten Früchten belegen.

**1282. Biscuit auf eine andere Art.** 1 Pfund Zucker wird mit 8 ganzen Eiern, 12 Eidottern und der abgeriebenen Schale einer Citrone nach Angabe der vorigen Nummer eine halbe Stunde warm- und dann kaltgeschlagen, mit 24 Loth (40 Mth.) Kartoffel- oder Kraftmehl vermischt, in Formen gefüllt und gebacken. — Ein anderes Recept zu einem guten Biscuit ist: Man rührt 1 Pfund Zucker, wobei die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, mit 20 Eidottern in einem Napfe mittelst eines Holzlöffels zu einer dicken, schaumigen Masse und vermischt diese durch behutsames Umrühren mit dem zu sehr festem Schnee geschlagenen Weißer von 16 Eiern und 10 Loth (knapp 17 Mth.) Kartoffel- und 10 Loth (knapp 17 Mth.) feinem Weizenmehl. — Noch ein guter Biscuit wird auf folgende Weise bereitet: Man schlägt 14 Eiweiße zu einem sehr festen glatten Schnee, rührt 14 Eidotter und 1 Pfund feinen Zucker darunter, und vermischt die Masse durch leichtes Rühren mit 8 Loth (reichl. 13 Mth.) Kartoffel- und 8 Loth (reichl. 13 Mth.) feinem Weizenmehl.

**1283. Feiner Biscuitkuchen.** Man rühre  $\frac{3}{4}$  Pfund (37½ Mth.) Zucker und etwas Citronenzucker mit 12 Eidottern recht dick, ziehe das zu recht steifem Schnee geschlagene Eiweiß der 12 Eier nebst 12 Loth

(20 Nth.) Kartoffelmehl leicht darunter, fülle die Masse in eine Form und backe sie anderthalb Stunden in gelinder Ofenhitze.

**1284. Semmel-Biscuit.** Man rührt 16 Loth ( $26\frac{1}{2}$  Nth.) Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und 16 Eidotter drei Viertelstunden, vermischt die Masse mit 16 Loth ( $26\frac{1}{2}$  Nth.) geriebener Semmel, welche recht weiß sein muß, einer guten Prise Zimmet und dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 10 Eiweißen, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, und bäckt sie in gelinder Ofenhitze anderthalb Stunden.

**1285. Butter-Biscuit.** Nachdem man  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Nth.) Zucker mit 15 ganzen Eiern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone eine halbe Stunde warm- und dann wieder kaltgeschlagen hat (siehe Nr. 1281), vermischt man die Masse, welche recht dick sein muß, zuerst mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Kartoffel- und  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Nth.) feinem Weizenmehl, welches man aber nicht auf einmal, sondern nach und nach hinzuthut, und dann mit 16—20 Lth. ( $26\frac{1}{2}$ — $33\frac{1}{2}$  Nth.) geklärter warmer Butter, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form oder in flache Papiertapseln, und bäckt sie in einem sehr mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. — Man schneidet den in Kapseln gebackenen Butter-Biscuit nach dem Erkalten in länglich-viereckige, hübsche Stückchen und überzieht diese mit einer Glasur nach den Nummern 1162 bis 1170.

**1286. Ein anderer Butter-Biscuit.** 14 ganze Eier werden mit 20 Loth ( $33\frac{1}{2}$  Nth.) Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone auf sehr schwacher Kohlengluth recht dickschäumig geschlagen. Hierauf schlägt man die Masse wieder kalt, vermischt sie mit 18 Loth (30 Nth.) Mehl, zieht 12 Loth (20 Nth.) geklärte warme Butter leicht darunter, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie in gelinder Ofenhitze 1 bis  $1\frac{1}{4}$  Stunde.

**1287. Mandel-Torte.** 1 Pfund süße und 2 Loth (rechl. 3 Nth.) bittere Mandeln stößt man, nachdem sie gebrüht, abgezogen, gewaschen und gut abgetrocknet sind, mit ein wenig Eiweiß sehr fein, vermischt sie mit 1 Pfund Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und 20 Eidottern, rührt die Masse mit einem Holzlöffel, bis sie recht dick und weiß ist, vermischt sie durch leichtes Umrühren mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen der 20 Eier und mit 6—8 Loth (10 bis 13 Nth.) weißer geriebener Semmel oder Kartoffelmehl, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, und bäckt sie in einem sehr mäßig heißen Ofen etwa  $1\frac{1}{4}$  Stunde. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird sie aus der Form gestürzt, nach dem Erkalten mit Zucker bestreut, oder mit einer Glasur Nr. 1163 oder 1165

überzogen, zierlich mit der Zuckerglasur Nr. 1162 bespritzt und mit eingemachten Früchten belegt.

**1288. Mandel-Biscuit.** Man vermischt 12 Loth (20 Mth.) süße und 1 Loth (knapp 2 Mth.) bittere, mit ein wenig Eiweiß sehr feingestößene Mandeln mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 10 ganzen Eiern, schlägt die Masse in einem verzinnten Schwenkfessel mittelst einer Drahruthe auf sehr gelindem Feuer so lange, bis sie recht dickschaumig und gut warm ist (siehe Nr. 1281), schlägt sie wieder kalt, vermischt sie mit 6 Loth (10 Mth.) feinem Weizenmehl, füllt sie in eine Form und bäckt sie in einem sehr mäßig heißen Ofen 1— $1\frac{1}{4}$  Stunde.

Auf eine andere Weise bereitet man die Mandel-Biscuit-Masse, indem man 10 Loth (knapp 17 Mth.) süße und 1 Loth (knapp 2 Mth.) bittere, mit dem Weißen eines Eies sehr feingestößene Mandeln mit  $\frac{1}{2}$  Pfund feinem Zucker und 10 Eidottern recht klar rührt, und mit dem Rühren etwa eine halbe Stunde oder so lange fortfährt, bis die Masse recht dick und weiß ist. Man mischt alsdann zuerst das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße der 10 Eier und hiernach 8 Loth (rechl. 13 Mth.) feines Mehl unter die Masse und bäckt diese in sehr gelinder Ofenhitze.

**1289. Portugieser Torte.**  $\frac{1}{2}$  Pfund süße und 1 Loth (knapp 2 Mth.) bittere, mit etwas Apfelsinensaft mehlflein gestoßene und durch ein Sieb gestrichene Mandeln rührt man mit  $\frac{1}{2}$  Pfund feinem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine und 6 Eidottern recht klar, fügt den Saft von 2 Apfelsinen hinzu und rührt das Ganze, bis es recht dick und schaumig ist, thut 5 Loth (rechl. 8 Mth.) Kartoffelmehl hinzu, fährt mit dem Rühren noch einige Minuten fort und mischt dann den sehr steifen Schnee von 6 Eiweißen darunter. Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit feiner geriebener Semmel ausgestreute Form und bäckt sie in einem sehr mäßig heißen Ofen etwa eine Stunde. Nach einigem Verkühlen stürzt man den Kuchen aus der Form und glacirt ihn mit einer Apfelsinenglasur nach Nr. 1165. Nach Belieben kann man diesen Kuchen mit eingemachten Früchten belegen.

**1290. Sand-Torte.** Man reibt 1 Pfund geklärte Butter zu Sahne und rührt nach und nach 16 Eidotter, eine Prise Salz, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Pfund Zucker darunter. Wenn man die Masse drei Viertelstunden gerührt hat, vermischt man sie mit 1 Pfund Kartoffel- oder Kraftmehl, zieht den sehr steif- und glattgeschlagenen Schnee der 16 Eiweiße leicht darunter, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie ungeschätz 1 $\frac{1}{4}$  Stunde in mäßiger Ofenhitze. Die Torte wird warm aus der Form gestürzt und nach dem Erkalten entweder

mit feinem Zucker bestreut oder mit einer Glasur überzogen und verziert wie der Biscuit in Nr. 1281.

**1291. Wiener Torte.** (Siehe Tab. VIII.) Man streicht die nach der vorigen Nummer bereitete Sand-Torten-Masse, unter welche man jedoch nur den Schnee von 12 Eiweißen mischt, in 4 bis 5 runden Böden von der Größe, wie man die Torte haben will, thalerdick auf Backbleche oder auf Papier, umgiebt die Böden mit Papierrändern, welche man mit Ei und Mehl gut befestigt, damit die Masse beim Backen nicht ausläuft, und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner, hellgelber Farbe, befreit sie von den Papierrändern und schneidet sie behutsam, ohne sie zu zerbrechen, von den Blechen oder vom Papiere ab. Nach dem Erkalten bestreicht man die Böden, ausgenommen einen, der zur Decke dienen soll, mit verschiedenfarbiger Frucht-Marmelade, legt einen Boden auf den andern, den unbestrichenen oben auf, schneidet die Torte gleichrund zu, bestreicht sie recht glatt mit einer Glasur, welche man von feinem Zucker, Citronensaft und ein wenig Wasser dick angerührt hat, läßt sie im Ofen ein wenig trocknen, bespritzt die Torte mit der Glasur Nr. 1162 und verziert sie mit eingemachten Früchten. — Man kann die Masse auch in Papierkapseln backen, was weniger umständlich ist als das Aufstreichen derselben auf Bleche oder Papier. Diese Kapseln werden auf folgende Weise angefertigt: Man bricht so viele Bogen Papier, als man Kapseln haben will, über dem Boden einer Casserole von der Größe der anzufertigenden Torte in Falten, schneidet das überstehende Papier so weit ab, daß nur ein fingergliedhoher Rand bleibt, klebt eben so breite Streifen Papier mit Eiweiß und Mehl rings um die Kapseln, damit der Rand beim Backen nicht umsinkt, und streicht die Kapseln mit Butter aus.

**1292. Ungarische Torte.** 1 Pfund gefärbte Butter wird zu Sahne gerieben und nach und nach mit 4 ganzen Eiern, 8 Eidottern, 24 Loth (40 Mth.) Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone vermischt. Nachdem man die Masse drei Viertelstunden gerührt hat, verbindet man sie mit 1 Pfund Kartoffelmehl oder  $\frac{1}{2}$  Pfund Kartoffel- und  $\frac{1}{2}$  Pfund feinem Weizenmehl, zieht den sehr steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen leicht darunter, füllt die Masse in eine breite, mit Butter ausgestrichene Torten-Form und bäckt sie in mäßiger Hitze 1 bis  $1\frac{1}{4}$  Stunde zu einer schönen hellbraunen Farbe. Der Kuchen wird warm aus der Form gestürzt, mit feinem Rum besprenkt, mit der rothgefärbten Glasur Nr. 1162 glatt bestrichen und im Ofen ein wenig getrocknet.

**1293. Brod-Torte.** 1 Pfund feiner Zucker, wobei etwas Citronenzucker, wird mit 8 ganzen Eiern und 12 Eidottern auf sehr gelinder Kohlengluth recht dickschäumig geschlagen. Man vermischt die Masse, nach-

dem man sie wieder kaltgeschlagen hat, mit 20 bis 24 Loth (33—40 Mth.) altbadenem, feingeriebenem Pumpernickel oder grobem Roggenbrod, würzt sie mit Zimmet, Cardamom, Gewürznelken, Muscatblüthe und Vanille, welches Alles zusammen feingestossen und gesiebt ist, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie etwa anderthalb Stunden in sehr mäßiger Hitze. — Eine andere Masse dazu besteht aus  $\frac{1}{2}$  Pfund süßen und 1 Loth (knapp 2 Mth.) bitteren, mit Eiweiß sehr feingestossenen Mandeln, 6 ganzen Eiern, 6 Eidottern,  $\frac{3}{4}$  Pfund (37 $\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker, Citronenzucker, 6 bis 8 Loth (10 bis 13 Mth.) geriebenem Brod, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Mehl, 4 Loth (knapp 7 Mth.) geriebener Chocolate und Gewürz wie oben. Die Mandeln werden mit den Eiern und dem Zucker warm zu einer schaumigen Masse geschlagen, welche man wieder kaltschlägt, mit dem Brod, dem Mehl, der Chocolate und dem Gewürz vermischt und mit dem steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen durch leichtes Rühren verbindet. — Zu einer dritten Masse rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund feingestossene süße Mandeln, worunter einige bittere, mit 1 Pfund Zucker, Citronenzucker und 20 Eidottern drei Viertelstunden, würzt die Masse, welche recht dickschäumig sein muß, wie oben mit Zimmet, Nelken &c., vermischt sie mit 20 Loth (reicl. 33 $\frac{1}{2}$  Mth.) feingeriebenem Pumpernickel oder grobem Roggenbrod,  $\frac{1}{4}$  Pfund (12 $\frac{1}{2}$  Mth.) geriebener Chocolate und 4 Loth (knapp 7 Mth.) feingehackter, candirter Orangenschale, und zieht den von den 20 Eiweißen recht steifgeschlagenen Schnee leicht darunter. — Die Brod-Torte wird warm aus der Form gestürzt und nach dem Erkalten wie die Wiener Torte in Nr. 1291 glacirt und verziert.

**1294. Punsch-Torte.** 1 Pfund Zucker wird mit 12 ganzen Eiern, 6 Eidottern und etwas Citronenzucker eine halbe Stunde warm und dann wieder kaltgeschlagen (siehe Nr. 1281). Man vermischt die Masse mit 1 Pfund Kartoffel- oder Kraftmehl und rührt  $\frac{3}{4}$  Pfund (37 $\frac{1}{2}$  Mth.) gefläarte warme Butter leicht darunter. Von dieser Masse bäckt man in Papiertapseln (Nr. 1291) 3 oder 4 runde Böden in mäßiger Ofenhitze, besprengt sie mit Rum, legt sie mit dazwischengestrichener Aprikosen-Marmelade übereinander, wie die Wiener Torte, und überzieht sie mit der Punschglasur Nr. 1164.

**1295. Königstuchen.** Man reibe 1 Pfund gefläarte Butter zu Sahne, rühre nach und nach 12 Eidotter, 1 Pfund Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter, rühre die Masse drei Viertelstunden, vermische sie mit 1 Pfund feinem Mehl, 12 Loth (20 Mth.) gutgereinigten und trocken ausgedrückten Corinthen, 4 Loth (knapp 7 Mth.) feinwürfelig-geschnittenem Citronat und dem steifen Schnee von den 12 Eiweißen, und backe sie in einer mit Butter ausgestrichenen Form oder in einem in Form

eines Kastens zusammengelegten Bogen Papier im mäßig heißen Ofen ungefähr  $1\frac{1}{4}$  Stunde. — Man kann den Kuchen nach dem Erkalten in Scheiben schneiden, auf einem Bleche im heißen Ofen gelbrösten und zum Thee serviren.

**1296. Plumcake.** Man reibt 1 Pfund geklärte Butter zu Sahne, mischt nach und nach unter fortwährendem Rühren 6 ganze Eier, 6 Eidotter, 1 Pfund Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone darunter, vermischt die Masse mit 1 Pfund Mehl, 1 Pfund gereinigten, gut abgetrockneten Sultanrosinen oder ausgekernten großen Rosinen, 1 Pfund Corinthen, 4 Loth (knapp 7 Mth.) würseliggeschnittenem Citronat, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Drangenschale, einer Prise Salz und etwas feingepulverten Muscatblüthen und Gewürznelken, rührt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern leicht darunter, füllt die Masse in eine mit geklärter Butter gut ausgestrichene länglich-viereckige Form von Blech oder in eine Kapsel von steifem Papier mit 3 Zoll (knapp 8 Centimeter) hohem Rande, bäckt sie in sehr mäßiger Hitze  $2\frac{1}{2}$  — 3 Stunden, und besprengt den warmen Kuchen mit feinem Rum. — Zum Thee eignet sich dieser Kuchen, welcher 8 — 14 Tage lang aufbewahrt werden kann, ganz besonders.

**1297. Baum- oder Wand-Torte.** 1 Pfund geklärte Butter rührt man zu Sahne, fügt nach und nach unter fortwährendem Rühren 24 Eidotter, 1 Pfund Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 4 Stück feingepulverte Gewürznelken, ein wenig feingepulverte Cardamome und Muscatblüthe hinzu, vermischt die Masse mit 1 Pfund Kraftmehl, und zieht zuletzt den von den 24 Eiweißen sehr steifgeschlagenen Schnee leicht darunter. Nun streicht man eine Tortenform von starkem Blech mit geklärter Butter aus, belegt den Boden derselben mit Papier, füllt eine etwa 2 Messerrücken dicke Schicht Masse in die Form, streut feingehackte Mandeln, Pistazien, Drangenschalen und Citronat darüber und läßt diese Schicht in einem mäßig heißen Ofen schön gelbbraun und garbacken, füllt wieder eben so viel Masse darauf, läßt die zweite Schicht, nachdem sie wie die erste mit Mandeln zc. dünn überstreut ist, ebenfalls schön gelbbraun backen, und fährt so fort, bis die Masse verbraucht ist. Hierauf läßt man den Kuchen noch ein Weilchen backen, stürzt ihn aus der Form, läßt ihn erkalten, glacirt ihn mit einer Glasur nach Nr. 1163, welche man mit Rosenwasser angerührt hat, und verziert ihn nach Belieben mit eingemachten Früchten. Beim Backen dieser Torte (die man übrigens mit gutem Erfolg in einer Tortenpfanne backen kann) hat man vorzüglich darauf zu achten, daß die untersten Schichten nicht zu braun werden. Um dies zu verhüten, lege man, im Falle man die Torte im Ofen bäckt, nach

dem Backen der zweiten oder dritten Schicht Backsteine in den Ofen und setze die Form darauf. Bäck man den Kuchen in einer Tortenpfanne, so nehme man, nachdem die ersten beiden Schichten gebacken sind, das Feuer unter der Tortenpfanne ganz weg und unterhalte es nur noch auf dem Deckel derselben. — Das Bestreuen der Teigschichten mit Mandeln, Pistazien &c. ist nicht durchaus nothwendig.

**1298. Biscuit-Vand-Torte.** Dazu bäckt man in flachen, runden Papiertapseln von der Größe, welche die Torte erhalten soll (siehe Nr. 1291), zwei beinahe fingerdicke Böden von Mandel-Biscuit-Masse Nr. 1288 und zwei eben so dicke Böden von Brod-Torten-Masse Nr. 1293. Nach dem Erkalten bestreicht man drei derselben mit Frucht-Marmelade, legt sie in den Farben abwechselnd übereinander, legt den vierten Boden obenauf, schneidet die Torte gleichrund, glacirt sie wie die Wiener Torte in Nr. 1291 und verziert sie mit eingemachten Früchten.

**1299. Löffel-Biscuit.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker vermischt man mit 8 ganzen Eiern und etwas Citronenzucker, schlägt die Masse über sehr gelinder Kohlengluth, bis sie recht dickschäumig und warm ist, schlägt sie wieder kalt und mischt endlich 12 Loth (20 Mth.) feines trockenes Mehl darunter. Von dieser Masse setzt man mittelst eines Trichters oder einer Spritze kleine Kuchen von der Länge und Breite eines Fingers, welche in der Mitte etwas dünner sein müssen, als an den Enden, auf Papier, bestäubt sie mit feinem Zucker, bäckt sie in einem sehr gelind heißen Ofen zu schöner gelber Farbe, löset sie, ehe sie erkalten, vom Papier ab und verwahrt sie an einem trockenen Orte.

Man kann diese Biscuitmasse auch auf eine andere Art zusammensetzen, indem man den Zucker mit den Eidottern recht dick rührt, dann den Schnee von den Eiweißen und zuletzt das Mehl darunter mischt.

**1300. Chocoladen-Brod.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 6 Eidottern über sehr schwacher Kohlengluth mit einer Drahruthe zu einer dickschäumigen Masse geschlagen; wenn diese warm ist, nimmt man sie vom Feuer, schlägt die Masse kalt, vermischt sie mit 20 Loth (reichl.  $33\frac{1}{2}$  Mth.) feinem Mehl und etwas Anis, bäckt sie in langen, schmalen Papiertapseln zu schöner Farbe, schneidet den Kuchen nach dem Erkalten schräg in Scheiben, legt diese auf ein Blech, röstet sie im heißen Ofen schön gelbbraun und servirt sie zur Chocolate.

**1301. Süße Makronen.** 28 Loth (47 Mth.) süße und 4 Loth (knapp 7 Mth.) bittere Mandeln werden abgezogen und gut abgetrocknet, mit ein wenig Eiweiß sehr feingestoßen und mit  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker in einer Casserole auf sehr gelindem Kohlenfeuer so lange gerührt, bis die Masse dick und nicht mehr klebrig ist; man läßt sie unter wiederholtem

Umrühren erkalten und rührt sie mit Eiweiß oder recht steifem Eiweißschnee zu einem schwerflüssigen Teige, setzt davon wallnußgroße Häufchen auf Papier oder Oblaten, bestäubt sie mit feinem Zucker und bäckt sie in sehr gelinder Ofenhitze zu schöner, gelber Farbe.

**1302. Matronen auf eine andere Art.** 1) 14 Loth (reicl. 23 Mth.) süße und 2 Loth (reicl. 3 Mth.) bittere Mandeln stößt man, nachdem sie gebrüht, abgezogen, gewaschen und sehr gut abgetrocknet sind, mit ein wenig Eiweiß sehr fein und rührt sie mit  $\frac{3}{4}$  bis 1 Pfund (37 $\frac{1}{2}$  Mth. bis 1 *℔*.) Zucker und Eiweiß zu einem schwerflüssigen Teige an, setzt von diesem kleine, wallnußgroße Häufchen auf Papier oder Oblaten, bestäubt sie mit feinem Zucker und bäckt sie in sehr gelinder Ofenhitze zu schöner, gelber Farbe.

2) 30 Loth (50 Mth.) süße und 2 Loth (reicl. 3 Mth.) bittere Mandeln stößt man nicht ganz fein oder reibt sie auf einem Reibeisen, mengt sie mit 1 Pfund Zucker, 2—3 Eßlöffeln voll Mehl und der auf Zucker abgeriebenen und feingeschabten Schale einer Citrone, mischt den steifen Schnee von 3—4 Eiweißen darunter, formt von der Masse runde Häufchen, setzt diese auf Oblaten und bäckt sie im sehr gelind heißen Ofen.

**1303. Bittere Matronen.** Zu diesen nimmt man halb süße, halb bittere Mandeln und auf 1 Pfund Mandeln 1 $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 4 bis 5 Eiweiße. Die Bereitung derselben ist der der süßen Matronen in voriger Nummer gleich.

**1304. Chocoladen-Matronen.** Man läßt 8 Loth (reicl. 13 Mth.) Chokolade im Ofen erweichen und mischt sie unter die nach Angabe der Nr. 1302 bereitete Matronen-Masse, setzt die Matronen mit einem Löffel auf Papier oder Oblaten, streut grobkörnig gesiebten Zucker darüber und bäckt sie in sehr gelinder Hitze.

**1305. Matronen-Torte.** Man schneidet aus zusammengeklebten großen Oblaten einen runden Boden von der Größe, welche die Torte erhalten soll, legt ihn auf Papier, bestreicht ihn messerrückendick mit einer nach Nr. 1302 bereiteten Matronenmasse und läßt ihn im mäßig heißen Ofen halb gar backen. Hierauf füllt man einen Theil der übrigen Masse in eine Spritze oder eine Dülte von starkem Papier, spritzt damit einen zierlichen Rand auf den Matronenboden, besetzt den inneren Raum desselben in hübscher Zeichnung, als Stern, Fächer, Gitter u., mit dem Reste des Matronteiges, läßt den Kuchen in gelinder Ofenhitze zu schöner, gelber Farbe backen, befreit ihn, ehe er verköhlt ist, von dem Papier und belegt ihn nach dem Erkalten zierlich mit gutabgetropften eingemachten Früchten.

**1306. Marzipan.** 1 Pfund süße, 2 Loth (rechl. 3 Mth.) bittere, abgezogene und gut abgetrocknete Mandeln werden in einem Stein- oder Marmormörser sehr feingestoßen und gerieben, wobei man dann und wann ein paar Tropfen Rosen- oder Drangenblüthenwasser darübersprenkt, um das Deligwerden der Mandeln zu verhüten. Man vermischt dann die Mandeln mit 1 Pfund feingestoßenem und gesiebttem Zucker und rührt sie in einer Casserole auf sehr schwachem Feuer so lange, bis der Mandelsteig, wenn man mit dem Finger darauf tupft, nicht mehr daran festklebt. Man thut nun den Teig auf das mit feinem Zucker bestreute Backbret, wirkt ihn zu einem länglichen Brode zusammen, wickelt ihn in Papier und verwahrt ihn zum Gebrauche an einem kalten Orte. Beim Gebrauch wirkt man den Teig wieder zusammen; sollte er sich spröde zeigen und bei der Verarbeitung brechen, so knetet man ihn mit ein wenig Eiweiß gut durch, daß er recht geschmeidig wird.

**1307. Marzipan-Tartelettes.** Man rollt den nach Angabe der vorigen Nummer bereiteten Marzipanteig mit feinem Zucker ziemlich dünn aus, sticht oder schneidet daraus runde, ovale, herz-, cotelettes oder rautenförmige Böden, deren Ränder man mit ein wenig Eiweiß bestreicht und mit einem dünnen, etwa fingerbreiten Bändchen von Marzipan umgiebt. Man macht den obern Rand dieser Bändchen mit dem Kneipeisen bunt, setzt die Tartelettes auf Papier, läßt sie im mäßig heißen Ofen an den Rändern schöne, gelbrothe Farbe nehmen und füllt sie nach dem Erkalten mit eingemachten Früchten. — Von dem Marzipanteige kann man auch kleine Brezeln, Ringe, Sterne zc. formen, welche man auf ein mit Mehl bestäubtes Papier legt und im mäßig heißen Ofen oberflächlich Farbe nehmen läßt; oder man schneidet den messerrückendick ausgerollten Marzipan in zwei gleichgroße viereckige Platten, bestreicht die eine derselben dünn mit steifer Aprikosen-Marmelade, deckt die andere Platte darüber und schneidet nun den Marzipan in kleine, rautenförmige Stücke, oder sticht davon hübsche Figuren aus, welche man mit der Eiweißglasur Nr. 1162 überzieht und in sehr gelinder Hitze gelblich bäckt.

**1308. Mandelspane.**  $\frac{1}{2}$  Pfund süße und einige bittere Mandeln stößt man, nachdem sie abgezogen, gewaschen und sehr gut abgetrocknet sind, mit ein wenig Eiweiß sehr fein, vermischt sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und rührt sie mit etwas Eiweiß zu einer dickflüssigen Masse. Man streicht von der Masse 3—4 Zoll (8 bis 10 Centimeter) lange und etwa 2 Zoll (rechl. 5 Centimeter) breite, sehr dünne ovale Blätter auf ein dünn mit weißem Wachs bestrichenem Blech (man kann sich hierzu, um die Blätter egaler zu machen, einer Art Schablone von Blech oder dünner steifer Pappe bedienen), bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, schneidet sie

heiß vom Bleche ab und krümmt sie sogleich über ein rundes Holz. Man gebraucht diese Mandelspäne hauptsächlich zur Verzierung von Torten u. und verziert sie zu diesem Behufe bisweilen durch Bespritzen mit der Glasur Nr. 1162. — Von derselben Masse, die aber noch ein wenig mehr mit Eiweiß verdünnt sein muß, bereitet man auch

**1309. Mandellocken,** zu welchen man die in eine Spritze gefüllte Masse in fingerbreiten, 6 bis 8 Zoll (16 bis 20 Centimeter) langen Bändchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech spritzt, in mäßiger Ofenhitze zu schöner Farbe bäckt, schnell vom Bleche schneidet und über fingerdicke Holzstäbchen lockenartig aufrollt. Man muß sowohl die Mandellocken, als auch die Mandelspäne in voriger Nummer bis zum Gebrauche an einem warmen Orte verwahren, weil sie sonst weich werden.

**1310. Mandeldüten.**  $\frac{1}{2}$  Pfund abgeschälte Mandeln werden feinstiftig geschnitten und an einem warmen Orte getrocknet. Dann schlägt man das Weiße von 5 Eiern zu recht steifem Schnee, vermischt ihn mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, Citronenzucker, den Mandeln und 4 Loth (knapp 7 Mth.) Mehl, streicht die Masse in länglichen Streifen wie die Croquettes in Nr. 1279 auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe, schneidet sie vom Bleche und dreht sie rasch über spitze Hölzer zu Düten. Man füllt dieses Backwerk gewöhnlich mit geschlagener Sahne.

**1311. Zuckerbrezeln.** Man reibt 12 Loth (20 Mth.) Butter zu Sahne, rührt 8 Loth (13 Mth.) Zucker, Citronenzucker oder feingehackte candirte Orangenblüthe, 2 ganze Eier, 2 Eidotter und eine Prise Salz darunter, vermischt die Masse mit 20 Loth (33  $\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl, läßt sie recht kalt und fest werden, formt davon mit Hilfe von Mehl kleine Brezeln, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestäubt sie mit Zucker und bäckt sie in sehr mäßiger Hitze zu schöner Farbe.

**1312. Mandelbrezeln.** Man bereitet von 12 Loth (20 Mth.) Mehl, 12 Loth (20 Mth.) süßen und 1 Loth (knapp 2 Mth.) bitteren, mit Eiweiß sehr feingestoßenen Mandeln, 12 Loth (20 Mth.) Zucker, Citronenzucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund (12  $\frac{1}{2}$  Mth.) Butter, einem ganzen Ei, einem Eidotter und ein wenig Salz einen glatten Teig, formt ihn zu kleinen Brezeln oder Ringen, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, überstreicht sie mit weichem Eiweißschnee, bestäubt sie mit Zucker und bäckt sie langsam in mäßiger Hitze zu schöner Farbe.

**1313. Spanischer Wind.** Man schlägt 10 Eiweiße zu einem sehr festen, glatten Schnee, vermischt denselben mit 1 Pfund feingesiebtm Zucker und 3 Tropfen Bergamottöl, setzt ihn in Häufchen von der Größe eines kleinen Hühnereies auf Papier, stäubt feinen Zucker darüber und läßt ihn im ganz verkühlten Ofen trocknen.

**1314. Spanische Torte.** Man streicht von der nach Angabe der vorigen Nummer bereiteten spanischen Windmasse, unter welche man jedoch kein Bergamottöl mischt, etwa 6 fingerdicke, 8 bis 9 Zoll (20 bis 22 Cent.) im Durchmesser haltende runde Platten auf Papier, welches vorher dünn mit feinem Del oder zerlassener Butter bestrichen ist, bestäubt die Platten mit Zucker und bäckt sie in einem gelind warmen Ofen zu schöner gelber Farbe. Nach einigem Verkühlen löst man die Platten behutsam von dem Papier los und verwahrt sie an einem warmen Orte, damit sie recht trocken bleiben. Kurz vor dem Gebrauche der Torte bestricht man die Platten recht dick mit steifgeschlagener, mit Zucker und feingestossener gesiebter Vanille oder Marasquin vermischter Sahne, setzt sie übereinander und legt die schönste der Platten unbestrichen obenauf. — Man kann auch die Masse, statt in Platten, in großen Ringen auf Papier streichen und backen, die Ringe mit dazwischengestrichener Aprikosen-Marmelade übereinandersetzen, die leere Mitte der Torte mit geschlagener Sahne füllen und die Torte mit eingemachten Früchten verzieren.

**1315. Baisers.** Den sehr steifgeschlagenen Schnee von 10 Eiweißen vermischt man mit 1 Pfund sehr feinem, trockenem Zucker, setzt die Masse in runden Häufchen von der Größe einer kleinen Aepfelhälfte auf ein mit Papier beklebtes Bret, stäubt feinen Zucker darüber und bäckt sie in sehr sanfter Hitze gelblich, löst dann die Baisers behutsam von dem Papiere, nimmt die noch weiche Masse aus dem Innern derselben mit einem Löffel heraus, läßt die Schalen umgekehrt noch ein wenig trocknen und verwahrt sie an einem warmen Orte. Beim Gebrauche füllt man die Schalen mit geschlagener Sahne und setzt sie zu je zwei und zwei zusammen. Man kann die Baisers auch, statt mit Sahne, mit Gestornem füllen.

**1316. Meringues.** Man schlägt 18 Eiweiße zu recht festem, glattem Schnee, vermischt diesen leicht mit 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) Zucker und 6 Loth (10 Mth.) Puder, setzt die Masse durch einen runden Ausstecher von etwa 3 Quersfinger Durchmesser und 2 Zoll (reicl. 5 Cent.) Höhe in runden Häufchen auf Papier, streicht sie recht glatt, bestäubt sie mit Zucker und bäckt die Meringues auf einem Brete in einem sehr gelindwarmen Ofen. Wenn sie Farbe genommen haben, werden sie von den Papieren gelöst, ausgehöhlt und vollkommen getrocknet. Man füllt die Meringues beim Gebrauch mit geschlagener Sahne.

**1317. Weiße Nürnberger Pfefferkuchen.** Man rührt 1 Pfund Zucker mit 8 ganzen Eiern eine Stunde, mischt 1 Pfund feingehackte, im Ofen getrocknete Mandeln, 1 Pfund Mehl, etwas feingestossenen und gesiebten Anis, Nelken, Cardamom und Zimmet, 4 Loth (knapp 7 Mth.) feinstwürseliggeschnittene, candirte Orangenschale und ebenso Citronat

darunter, rollt den Teig etwa thalerdick aus, schneidet ihn in beliebig große, länglich-viereckige Stücke, oder sticht ihn zu runden Platten aus, legt diese auf mit Mehl bestäubtes Papier und bäckt sie in mäßiger Hitze. Nach Belieben kann man den Teig auch auf Oblate streichen.

1318. Pfeffernüsse. 1 Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, und mit 1 Pfund Mehl, der feingehackten Schale einer Citrone, etwas Muscatblüthe, gestoßenen Nelken, Zimmet, Anis, 2 Loth (rechl. 3 Mth.) feingehacktem Citronat und  $\frac{1}{4}$  Loth (knapp  $\frac{1}{2}$  Mth. oder 4 Gramme) Pottasche vermischt. Von dieser Masse formt man kleine Kugeln, legt sie auf mit Mehl bestäubtes Papier und bäckt sie im mäßig heißen Ofen.

## XX. Abschnitt.

### Von der Bereitung des Gefrorenen.

Die zur Anfertigung des Gefrorenen nöthigen Geräthschaften bestehen aus einer Gefrierbüchse von Zinn, einem kupfernen verzinnnten Spatel mit langem Stiel und einem großen Eimer, welcher unten an der Seite mit einem Spundloch versehen sein muß. — Das dazu nöthige Eis wird kleingestampft und mit Salz vermischt. (Zu einem Eimer Eis gebraucht man etwa  $\frac{3}{4}$  Meße [ $2\frac{1}{2}$  Liter] Salz.) Einige größere glatte Stücke Eis werden auf den Boden des Eimers gelegt, die mit Salz bestreut, so daß die darauf gestellte verschlossene Büchse eine feste Unterlage hat und gerade steht; den Raum zwischen Büchse und Eimer füllt man mit dem kleingestampften Eise aus, streut auch immer noch Salz an den Seiten der Büchse dazwischen, stampft das Eis recht fest und läßt die Büchse recht kalt werden, öffnet sie, wischt sie mit einem Tuche recht rein aus, thut die erkaltete Masse hinein, deckt den Deckel wieder darüber und fängt an, die Büchse zu drehen; je schneller dies geschieht, desto eher gefriert die Masse. — Nach 10 bis 15 Minuten öffnet man die Büchse, stößt die an den Seiten und auf dem Boden derselben angelegte Masse mit dem Spatel ab, rührt sie mit der noch flüssigen Masse recht klar, verschließt die Büchse wieder, dreht sie von Neuem 5 bis 10 Minuten recht schnell, stößt die angelegte Masse wieder ab, arbeitet sie gut durch und wechselt mit dem Drehen und dem Abstoßen und Durcharbeiten so lange, bis die Masse anfängt, sich stark anzusetzen. Nun läßt man die Büchse offen und bearbeitet die Masse mit