# Zweites Capitel.

## Bröselmasse.

Die Bröselmasse. — Die verschiedenen Mischungsverhältnisse. — Bröseltorte. — Gegitterte Bröseltorte. — Glasirte Bröseltorte. — Blätter-Bröseltorte. — Dessinirte Bröseltorte. — Bröseltorte façonnirt. — Bröseltortelettes. — Chocolade-Bröseltortelettes. — Façonnirte Bröseltortelettes. — Austern- und Muscheln-Arabeskenformen. — Façonnirte gefüllte Tortelettes. — Mürbe Himbeertortelettes. — Mürbe Crêmetortelettes. — Flache Tortelettes. — Mürbe Geléetortelettes. — Gedeckte Tortelettes. — Aepfelschiffeln. — Nußschiffeln. — Nußfüllung. — Haselnußfüllung. — Mohnfüllung. — Marmeladefüllung. — Aepfeltortelettes. — Gegitterte Schaumtortelettes. — Ausgestochene mürbe Bäckerei. — Geschlungene mürbe Bäckerei. — Mürbe Bretzeln. — Mürbe Bretzeln zweites Verfahren. — Drittes und viertes Verfahren derselben. — Mürbe Stangeln und Schnitten. — Glatte Nußstangeln. — Haselnußschnitten. — Mandelschnitten. — Himbeer- und Marillenstangeln. — Marmeladeglasur. — Gegitterte mürbe Stangeln. — Crêmeschnitten. — Eiercrême zum Backen. — Eiercrêmetortelettes. — Braune Mandelschnitten. — Mürbe Nußschnitten. — Mürbe Ingwerbäckerei. — Mürbe Muscatbäckerei. — Rheinische Speculatius. — Russisches Theebrod. — Englische Theebäckerei. — Englische Bisquits zweites Verfahren. — Englische mürbe Masse. — Mürbe Dottermasse. —

Englische geschlungene Theebäckerei. — Ausgestochene mürbe englische Theebäckerei. — Englische Theebäckerei dessinirt. — Vanille-Crêmetortelettes. — Gelée-Tortelettes — Schneckentortelettes. — Blättertorte. — Chocolade-Blättertorte. — Englische mürbe Schnitten. — Englische gefüllte Tortelettes. — Crêmekrapfen. — Obstkuchen. — Offener Obstkuchen. — Gedeckter Obstkuchen — Gegitterter Obstkuchen. — Marmelade-Kuchen. — Schwedischer Obstkuchen. — Schwedischer Kuchen zweites Verfahren. — Berliner Obstkuchen. — Bisquitaufguß. — Obstkuchen mit Aufguß von Sandmasse. — Sandmasse. — Obstkuchen mit Rahmaufguß. — Aufguß von Linzermasse. — Aufguß von Mandelmasse. — Aufguß von Brodmasse. — Zweites Verfahren. — Rahmkuchen. — Crêmeaufguß. — Weißer Eiercrêmekuchen. — Käsekuchen. — Käsemasse. — Kastanien-Kuchen. — Johannisbrodkuchen. — Johannisbrodschnitten. — Torten und Tortelettes. — Kartoffelkuchen, — Grieskuchen. — Reis- oder Sagokuchen. — Citronenkuchen. — Orangenkuchen. — Orangen- und Citronencrêmekuchen. — Champagnerkuchen.

---

# Die Bröselmasse.

(Mürbe Bäckerei.)

Wird Mehl mit Wasser oder Milch zu einem Teige angemacht und diesem Teige beim Ankneten auch Fett zugegeben, so werden die aus solcher fetten Masse gebackenen Gegenstände weich, krümelig und leicht brüchig sein, während diejenigen ohne Fett hart geworden sind. Im ersteren Falle hat das Fett die Wirkung des Wassers, sich mit dem Kleber zu verbinden, beim Backen zu erhärten gehindert. Es hat das Fett vielmehr die Wirkung hervorgebracht, daß insoweit das Fett beim Erwärmen eingedrungen, das Wasser entweichen, im Ofen verdunsten mußte, und die Einwirkung des Fettes hat die Masse „mürbe" gemacht. Es hängt daher die „Mürbigkeit" einer Masse ab von der Menge des zugegebenen Fettes, welches nach dem Erfordernisse und dem Zwecke einer zu erzielenden Qualität für eine Masse bestimmt wird.

So wird z. B. in den Teig, welcher als Hülle zu „Gänseleber-Pastete" verwendet wird, genügen, wenn 3 bis 4 Deka Butter auf 50 Deka Mehl verwendet und eingemengt ist, während der ganze Teig mit Milch oder Wasser angeknetet wird, weil die Masse compact genug sein muß, um die Pastete zusammen- und die Zeit des Backens auszuhalten. Soll aber die Masse zum Auslegen einer Form dienen, in welcher etwa eine Sand- oder Linzer Masse eingefüllt und gebacken werden soll, so ist ein Zusatz von Fett nöthig, welches vermöge der Menge die Mürbigkeit im entsprechenden Maße erzielt. So wird zu verschiedener „mürber Bäckerei" in aufsteigendem Verhältnisse ein Fettzusatz nöthig sein.

Nebst der Süßigkeit theilt der einer Masse zugegebene Zucker der fertigen Bäckerei eine gewisse Härte mit, die besonders im frischen Zustande dadurch „resch", dagegen später wieder weich wird.

Bei außerordentlich weichen und mürben Massen, bei welchen der Fettzusatz bedeutend ist, wird Ei als Bindemittel gegeben.

Magere und wenig zuckerreiche Massen oder Teige, werden, wenn sie durch kein anderes Mittel, nähmlich Gährung, Schnee „leicht" oder porös gemacht werden, entweder mittelst Backpulver, oder Amonium aufgetrieben. In manchen Fällen werden beide Triebmittel zugleich angewendet. Es geschieht das häufig bei Backwerken, die einen commerciellen Artikel bilden, wenig fett und wenig süß sind, wie Englische Bisquits, Rheinische Speculatius, Frankfurter Kleingut u. s. w. Bei feinen, d. i. zuckerreichen Backwerken ist der sogenannte „Trieb" nicht nothwendig.

Die verschiedenen Mischungs-Verhältnisse der mürben Masse sind folgende:

1. 1 Kilo Mehl, 5 Deka Butter, etwas Salz mit warmem Wasser, 1 Ei angeknetet. (Strudelteig, Pastetenteig.)

2. 1 Kilo Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker und Milch zum Ankneten. (Englische Bisquits.)

3. 1 Kilo Mehl, 20 Deka Butter, 25 Deka Zucker, Milch zum Ankneten. (Englische Bisquits.)

4. 1 Kilo Mehl, 25 Deka Butter, 25 Deka Zucker, 2 ganze Eier.

5. 1 Kilo Mehl, 50 Deka Butter, 25 Deka Zucker, 2 ganze Eier.

6. 1 Kilo Mehl, 75 Deka Butter, 50 Deka Zucker.

7. 1 Kilo Mehl, 1 Kilo Butter, 50 Deka Zucker.

8. 1 Kilo Mehl, 1 Kilo Butter, $^1/_2$ Kilo Zucker. $^1/_2$ Kilo mit Ei fein geriebene, geschälte Mandeln.

Aus den angeführten Mischungs-Verhältnissen, welche noch verschiedenere Abstufungen erfahren können, ergiebt sich, daß die letzten als die fettreichsten am meisten mürben, daher zarteren und feineren sind.

## Bröseltorte (gegittert).

20 Deka Mehl, 20 Deka Butter, 10 Deka Mandeln, 10 Deka Zucker, Citronenschale.

20 Deka Mehl, 20 Deka Butter, 10 Deka geschälte mit Ei geriebene Mandeln, 10 Deka Zucker (auch 6 oder 8 Deka Zucker), Citronenschale als Würze, werden sorgfältig zu einer zarten Masse angewirkt (geknetet) und an einem kühlen Orte ruhen gelassen. Nachdem die Masse auf diese Art angezogen hat, wird eine runde Scheibe, einen Finger dick, aus derselben fast bis zum Rande mit Marmeladen bestrichen (am passendsten wird Johannisbeer verwendet) und auf diese ein Gitter und ein Rand von mürber Masse aufgelegt, mit Ei bestrichen und in einem Reifen aus Eisenblech gebacken.

## Gegitterte Bröseltorte. (Zweites Verfahren.)

Eine runde Scheibe (Boden) wird aus der beschriebenen Masse einen halben Finger hoch mit einem Tortenring ausgestochen und gebacken. Ferner wird ein schiefes oder gerades Gitter und ein Rand darauf, auf Papier dressirt, mit Ei bestrichen und ebenfalls in einem gleichgroßen Eisenreifen gebacken. Nach dem Backen wird die Scheibe mit Marmelade bestrichen und das Gitter darauf gelegt und servirt.

## Glatte Bröseltorte.

Zwei oder drei Scheiben (Blätter) von der mürben Masse Nr. 8 der angegebenen Mischungen, werden mit einem Tortenreifen von Eisen ausgestochen und mit dem Reifen umgeben auf Papier gebacken,*) hierauf mit Marmelade zusammengesetzt und entweder mit Zucker gestaubt, oder mit Glasur überzogen.

---

*) Große Stücke wie Torten werden auf Papier gebacken um leichter zu hantiren.

## Blätter-Bröseltorte.

Es wird dieselbe Masse verwendet, nur damit die Blätter nicht so leicht bei der Hantirung zerbrechen, wird zu dem aufgenommenen Mischungsverhältnisse (von 20 Deka) 1 Ei beim Anwirken der Masse zugegeben. Es werden aus diesem Teige dann Scheiben (Blätter) stark messerrückendick auf Papier gebacken, mit verschiedenen Marmeladen zusammengesetzt und mit Chocolade oder weißer Glasur überzogen.

## Bröseltorte façonnirt.

Es wird eine flache, tellerartige Form, die entweder zackig oder derlei Rundungen an dem Rande (Peripherie) hat, von getriebener Arbeit aus Weißblech, mit der mürben Masse einen fingerdick ausgelegt und gebacken. Nach dem Backen und Erkalten, wird das Blatt herausgestürzt.

Auch werden Muschelformen oder solche, die Bärentatzen ähnlich ausgeführt erscheinen, ebenfalls mit mürber Masse ausgelegt und gebacken. Ferner einzelne schneckenförmige Theile aus freier Hand dressirt.

Diese Schnecken, Muscheln, Bärentatzen oder Rosetten werden auf den oben erwähnten façonnirten Boden mit Marmelade aufgesetzt und auf diese Art zu einem ornamentartigen Tafelstücke zusammen gesetzt.

## Dessinirte Bröseltorte.

Auf eine andere Art wird der glatte Boden von mürber Masse mit Marmelade bestrichen und auf diese „Füllung" wird ein dünnes Blatt, „Scheibe", von gleicher Größe aufgelegt, welches vor dem Backen mittelst Ausschnittes durch verschiedene Ausstecher einen durchbrochenen Dessin erhalten hat. Dieses

durchbrochene dessinirte Blatt wird vor dem Backen mit Ei bestrichen und mit Hagelzucker und Mandeln bestreut, oder nach dem Backen glasirt.

(Es ist selbstverständlich, daß diese Art der Ausführung auch im Kleinen angewendet werden kann und zu den dessinirten Tortelettes gezählt wird.)

## Bröseltortelettes.

Ein Boden von mürber Masse, halbe Fingerstärke, rund ausgestochen. In der gleichen Größe ein flacher Ring oder Stern ebenfalls ausgestochen, dann gebacken. Der bereits erkaltete Boden mit Marmelade bestrichen und der Ring darauf gesetzt. Der innere Raum mit Marmelade ausgefüllt. Der Ring wird mit Ei bestrichen und glatt gelassen oder dann mit gehackten Mandeln und grobem Hagelzucker bestreut.

## Chocolade-Bröseltortelettes.

Zwei runde, ausgestochene Böden (vom Umfange eines Trinkglases) werden nach dem Backen und Erkalten mit Marmelade zusammengesetzt und mit Chocolade-Glasur überzogen.

Auf gleiche Art werden Ovale, Rauten, längliche und quadratische Vierecke und verschiedene ausgestochene Formen behandelt, glasirt und auch mit einer eingesottenen Frucht belegt.

## Façonnirte Bröseltortelettes.

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 1 Dotter werden zu einer zarten Masse angewirkt (geknetet), glatt gearbeitet und an einem kühlen Orte ruhen gelassen. Diese

Masse wird in kleine façonnirte Blechformen eingedrückt, bis an den Rand gefüllt, die Ränder geglättet und gebacken.

Beispielsweise Fig. 10 und 11.

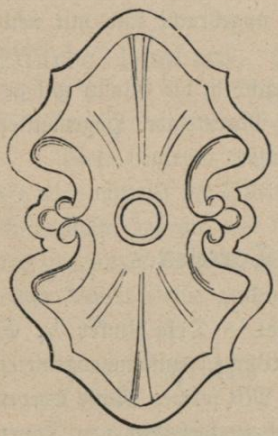

Fig. 10.

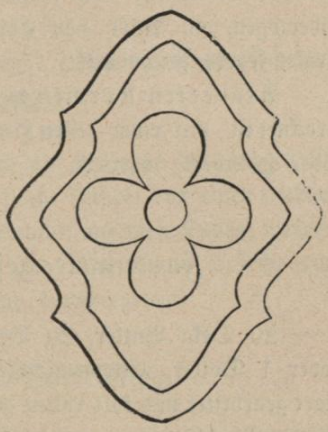

Fig. 11.

Je nachdem es die Form zuläßt, wird eine Füllung von Marmelade, von frisch gedünsteten oder eingesottenen Früchten, oder auch ein Crême als solche angebracht.

## Austern und Muscheln. (Mürbe Masse.) *)

Es wird die Masse in Formen gedrückt, die Flächen und Ränder geglättet, nach Innen einigermaßen vertieft und gebacken. Nach dem Erkalten wird die äußere Seite mit einer dünnen Wasserglasur überzogen, von Innen mit einer Eiweißglasur gut gedeckt (mittelst Pinsels). Nachdem die Glasur getrocknet ist, wird um die Mitte, um die Auster darzustellen eine Aepfelgelée oder ein Stück von eingesottener Marille aufgelegt.

„Muschelformen" werden von Außen mit Eiweißglasur oder mit einer dicken Wasserglasur, welche mit Eiweißglasur

*) Auch Schalen und Tassen auf diese Art.

gemengt ist, überstrichen und mit gehackten Mandeln, Pistazien und Hagelzucker bestreut, solange die Glasur feucht ist.

(Auf gleiche Art werden Birnen-, Aepfel-, Feigen-Formen behandelt, von Außen mit der entsprechenden Glasur überzogen, ein Stiel von Chocolade angebracht und mit neutraler Farbe geschmünkt.

Arabesken-Formen werden, nachdem die Glasur gut getrocknet ist, mit einer festen Heckenbeer-Marmelade (Hagenbutten oder Hetscherl) verziert.

## Façonnirte gefüllte Tortelettes.

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 8 Deka Zucker ½ Ei oder 1 Dotter, Citronenschale als Würze, zusammengeknetet, zart gearbeitet und kalt ruhen gelassen. Mit solcher Masse werden flache Blechförmchen ausgefüllt, so daß dieselben von Innen vertieft sind. Die Kanten und Ränder werden geglättet. Sie werden mit Dotter, welche mit Wasser verdünnt worden sind, bestrichen und gebacken. Die Formen, die gewöhnlich käuflichen, stellen Rosetten, Laub, Blumen, Früchte, Schiffchen, Thiere oder Arabesken dar und sollen zu diesem Zwecke nicht tiefer, als eine Fingerdicke ausmacht, sein, damit die Form auch von der Masse ausgeprägt bleiben kann.

In die Mitte, d. i. in die Vertiefung der gebackenen Förmchen, wird eine Füllung angebracht und darnach benannt. Die Füllung besteht entweder aus eingesottenen oder frisch gedünsteten Früchten, aus Marmelade, kaltem oder warmem Crême.

Gedünstete Früchte werden je nach ihrer Beschaffenheit, entweder im Ganzen, oder verkleinert gedünstet, genügend versüßt und kalt aufgelegt. So werden Aepfel entweder in Spalten (viertel oder halbe), Pflaumen, Mirabellen, Reineclaudes, Marillen in halber Frucht, Kirschen, Weichseln im Ganzen mit oder ohne Kerne gedünstet und aufgelegt. Erdbeere, Himbeere,

Johannisbeere werden im frischen (rohen) Zustande aufdressirt und mit einer Gelée überdeckt.

Dieses Backwerk wird auch nach der aufgelegten Frucht benannt, z. B.:

## Mürbe Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeer-Tortelettes.

Diese Letzteren werden auch auf folgende Art hergestellt. Es wird mittelst der Spritze eine flache Kuppel von einer leichten Windmasse (warme oder kalte) gemacht, auf diese Kuppel werden die genannten Früchte aufgelegt und eine dünne Scheibe von einer Aepfel-Gelée geschnitten und darübergelegt.

## Mürbe Crême-Tortelettes.

In die Vertiefung der beschriebenen „mürben façonnirten Tortelettes" wird weißer oder gelber Eier-Crême eingefüllt, oder auch Weincrême, wie sie im ersten Bande dieses Werkes beschrieben sind.*)

## Flache mürbe Tortelettes.

In Ermanglung der façonnirten Förmchen aus Blech werden die beschriebenen Tortelettes auf folgende Art bereitet und hierzu die Masse von 20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 5 Deka Zucker, ungefähr ein halbes Ei oder 1 Dotter verwendet. Es wird ein Blatt von dieser Masse ausgerollt, ungefähr einen halben Centi-

20 Deka Butter,
20 Deka Mehl,
5 Deka Zucker,
1 Dotter.

*) In den von der Einfassung eingeschlossenen inneren Raum der Tortelettes wird entweder ein Citronen-, Orangen-, Wein- oder Vanille-Milch-Crême eingefüllt, oder von leichter Windmasse mit Vanille Marasquino, Kirschengeist, Himbeer- oder Marillen-Geschmack. Auch kann dem Rande zuvor aus Windmasse eine Einfassung aufgesetzt und dann die Crême eingefüllt werden. Die Einfassung entweder glatt, mit Mandeln oder Hagelzucker, Pistazien, bestreut, oder mit dem „Sternrohr" einen gewundenen Ring, oder einen Rand aus Tupfen.

meter dick und mittelst Ausstecher runde Scheiben ausgestochen, der Rand derselben mit Ei bestrichen und ein aus freier Hand gerollter Streifen zu einem Ringe geformt aufgelegt; dieser wird ebenfalls mit Ei bestrichen und gebacken. In dem inneren von dem Ringe begränzten Raume werden dann die früher erwähnten gedünsteten Früchte oder ein beliebiger Crême, Marmelade oder Gelée eingefüllt und darnach benannt. z. B.:

## Mürbe Geléetortelettes.

Es werden aber diese mürben Geléetortelettes auf die Art dargestellt, daß anstatt einen Ring auf den Rand aufzulegen, von der Mitte aus auf das Blatt der aus freier Hand gerollte Streifen schneckenartig aufgelegt, mit Ei bestrichen und gebacken wird. Nach dem Backen wird der Zwischenraum der aufgelegten Schnecke mit Marmelade oder Gelée ausgefüllt.

## Mürbe Geléetortelettes. (Drittes Verfahren.)

Anstatt eines Randes von mürber Masse wird von Windmasse ein solcher aufdressirt. Auch mit Mandeln oder Hagelzucker bestreut und der innere Raum mit Gelée ausgefüllt.

Auf dieselbe Art wie die runden Tortelettes können auch ovale, rautenförmige, oder Schiffchen ausgeführt werden.

## Gedeckte Tortelettes mit Füllung.

20 Deka Mehl,
18 Deka Butter,
10 Deka Zucker,
1 Dotter oder
½ Ei.

Es werden die façonnirten Blechformen mit der beschriebenen mürben Masse ausgelegt, und zwar in folgender Mischung, die etwas weniger fett und mürbe wird, damit die Form besser ausgeprägt bleibt.

20 Deka Mehl, 18 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 1 Dotter.

Die Masse wird nach dem Ruhen ungefähr zwei Messerrücken dick ausgerollt und verschiedene Formen damit ausgelegt und mit verschiedener Füllung versehen und mit einem Blatte von

derselben mürben Masse zugedeckt. Nach der Füllung und der Form entsprechend benannt. So z. B.: Aepfel-, Marillen-, Nußschiffeln oder runde, als Mandel-, Haselnuß-Tortelettes. Werden diese Art Tortelettes mit Früchten gefüllt, so ist von Vortheil, zuerst etwas „Brösel" unter die Füllung zu geben, damit der Saft das „Ausbacken" des Bodens nicht verhindere. Sie werden aber mit folgenden Füllungen versehen:

## Nußschiffelfüllung.

10 Deka Nußkern und 10 Deka süße Mandeln (man vermeide sorgfältig, daß bittere darunter sind), diese werden mit Milch im Steinmörser fein gerieben, 25 Deka Zucker zugesetzt und 20—25 Deka „Bröseln" mit Milch oder Rahm zu einer Masse angerührt, welche die Consistenz einer Marmelade erhält. Auch kann in die Füllung Zimmt oder Vanille oder Beides zugegeben werden. Mit solcher Masse werden die Schiffchen oder andere Form gefüllt, zugedeckt und gebacken.

10 Deka Nußkern,
10 Deka Mandeln
25 Deka Zucker,
25 Deka Bisquitbrösel,
Zimmt, Vanille

## Haselnußfüllung

wird mit demselben Mischungsverhältnisse bereitet, wie die Nußfüllung.

## Mandelfüllung.

Es werden 15 Deka Mandeln mit Milch fein gerieben, 20 Deka Zucker und 1 Dotter darunter, 5 Deka Stärkemehl oder 5 Deka Weizenmehl oder auch Bisquitbrösel sorgfältig darunter gemengt, Citronenwürze und mit Rahm verdünnt.

15 Deka Mandeln,
Milch,
20 Deka Zucker,
5 Deka Puder,
Citron,
Rahm.

## Mohnfüllung.

Der Mohn wird auf der bekannten Mohnmühle zwischen Walzen zerdrückt, dann mit Milch dünn angemacht und so lange kochen gelassen, bis sich der Mohn gut beißen läßt, und bei dieser

Gelegenheit zu einem dicken Brei geworden ist. Der Mohn wird entweder mit Zucker oder Honig versüßt und als Bindemittel, damit die Füllung nicht zu krümmlich werde, wird entweder Kartoffelmehl (Stärke) oder Bisquit-Bröseln zugegeben. (Auch ein Dotter.) Als Würze Zimmt oder Vanille.

## Tortelettes mit Marmeladefüllung.

Werden offene oder gedeckte Tortelettes von mürber Masse mit Marmelade gefüllt, so wird die Marmelade mit aufgelöstem Zucker (Läuterzucker) verdünnt und es werden nach Thunlichkeit, Erfahrung und Geschmack Bröseln*) darunter gemengt, bis die Masse zur Füllung fest genug ist, dann gebacken.

Nach der Füllung erhält diese Art Backwerk den Namen Nußschiffeln, Mandelschiffeln, Mohntortelettes u. s. w. **).

## Aepfel-, Pfirsiche-, Marillen-, Birnentortelettes.

Die Förmchen aus Eisenblech werden zwei Messerrücken dick mit mürber Masse ausgelegt. (Die Masse hierzu soll etwas weniger fett und weniger zuckerhältig, dadurch compacter sein, damit der Saft beim Backen die Masse weniger erweicht, daher auch Ei in die Masse gegeben wird.) Das Mischungsverhältniß dieser Masse ist folgendes:

Erste Art. 20 Deka Mehl, 15 Deka Butter, 8 Deka gemahlene Mandeln, 8 Deka Zucker.

Zweite Art. 20 Deka Mehl, 12 Deka Butter, 1 Dotter oder ½ Ei, 6 Deka Zucker.

In die mit dieser Masse ausgelegten Formen werden klein geschnittene, geschälte Aepfel, Birnen, Pflaumen, Pfirsiche, Marillen, auch Agros (Stachelbeere) aufgelegt. Unter die Früchte

*) In Conditoreien werden die reichlich vorhandenen „Bröseln" verwendet.

**) Auch kann der Boden nach dem Backen mit Marmelade gefüllt werden.

auf die mürbe Masse werden Brösel eingestreut, und wenn die Früchte saftig sind, auch diese mit Brösel gemengt. Ueber die Früchte werden dann dünne Gitter gelegt, auch ein Rand von der mürben Masse angebracht, mit Ei bestrichen und gebacken.

## Schaumtortelettes.

Von mürber Masse wird ein runder oder ovaler Boden mit Marmelade bestrichen und darauf eine Halbkugel von „Windmasse" aufdressirt, bis zur Bildung einer Kruste bei offenem Ofen gebacken.

## Gegitterte Schaumtortelettes.

Auf den Boden aus mürber Masse, mit Marmelade überstrichen, wird ein Gitter von Windmasse mit „glattem" oder mit einem „Sternrohr", der Rand aus Tupfen „glatt" oder mit „Sternrohr" gewunden, dressirt.

Unter „Schaumtorten", „Schaumtortelettes" u. s. w. versteht man gewöhnlich solche, bei welchen nur eine Kruste gebildet wird, von Innen jedoch eine weiche Masse geblieben ist. Es werden aber kleine in verschiedene Formen ausgestochene Boden mit Marmelade bestrichen, verschiedenartig aufdressirt und „trocken gebacken"; diese nennt man:

## Aufdressirte mürbe Bäckerei.

Es werden z. B. Formen, wie Laub, Schmetterlinge, Herzen, Halbmonde, glatte und gewundene, Birnen, Aepfel, Nüsse u. s. w.

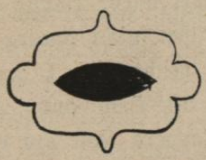

Fig. 12.

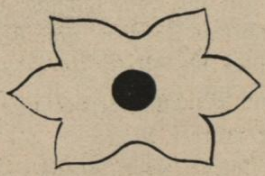

Fig. 13.

verschiedene Arabesken, von weißer, rother oder Chocolade-Windmasse aufdressirt, theilweise oder ganz mit Hagelzucker oder Mandeln bestreut und bei offenem Ofen gebacken. (Der Ofen

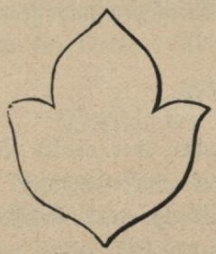

Fig. 14.

Fig. 15.

wird darum nicht geschlossen, damit die dressirte Form durch Aufgehen sich nicht ändert.)

## Ausgestochene mürbe Bäckerei.

Es wird von der mürben oder Bröselmasse ein Blatt ungefähr einen halben Centimeter dick ausgerollt und von diesem mittelst Ausstecher verschiedene Formen, wie Sterne, Ringe, Laub und laubartige Formen u. s. w. ausgestochen, mit Ei bestrichen und gebacken. Nach dem Erkalten werden die Stücke mit Marmelade bestrichen und in gestossene Mandeln oder Pistazien eingetaucht und bestreut.

Auch werden die Stücke vor dem Backen mit Ei bestrichen und mit grobem Hagelzucker bestreut und dann gebacken. (Diese „ausgestochene" mürbe Bäckerei kann aus jeder der bisher beschriebenen „mürben Massen" erzeugt werden, insbesondere wenn dieselbe für die Tafel „frisch" verwendet wird. Damit aber die ausgestochenen Formen sich beim Backen nicht ändern, ist es gut, Ei in die Masse zu geben, es reicht aber 1 ganzes Ei zu einem Mischungsverhältnisse von 50 Deka aus. „Ausgestochener mürber Bäckerei", die aber längere Zeit gut erhalten bleiben soll, wird etwas mehr Zucker, dafür wiederum

weniger Butter zugegeben und es steigt der Zusatz in gleicher Menge, als Butter abnimmt.

Bei Bäckerei dieser Art, die einen commerziellen Artikel bildet, hängt das Mischungsverhältniß von dem Preise ab, der erzielt werden kann. (Solche Mischungsverhältnisse gehören in ein anderes Capitel.)

## Zusammengesetzte ausgestochene mürbe Bäckerei.

Es werden die ausgestochenen, bereits gebackenen kleinen Figuren aus der beschriebenen Masse (mit oder auch ohne Zusatz von Mandeln) mit Marmelade zusammengesetzt und mit einer aromatischen Glasur überzogen und verziert oder es wird auch diese Art Bäckerei nicht überzogen, und der obere Theil mit Mandeln, Hagelzucker oder Pistazien bestreut oder mit allen dreien gemischt bestreut und nach dem Backen zusammengesetzt.

## Geschlungene mürbe Bäckerei.

1. 20 Deka Mehl, 20 Deka Butter, 2 Deka Zucker.
2. 20 Deka Mehl, 20 Deka Butter, 5 Deka Zucker.
3. 30 Deka Mehl, 15 Deka Butter, 10 Deka Zucker.
4. 20 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 12 Deka Zucker, 1 Dotter.
5. 1 Kilo Mehl, 1/2 Kilo Butter, 1/2 Kilo Zucker, 2 ganze Eier oder 4 Dotter.

Würze, Citronen, Zimmt, Cardamomen, Vanille u. s. w.

Es werden aus diesen beschriebenen Massen aus freier Hand Streifen gerollt und aus denselben Bretzel (Kringel), Ringe und verschiedene Schlangen und Schlingen geformt, mit Ei bestrichen, sodann in Hagelzucker gelegt, hierauf auf das Backblech und gebacken. Um dieser Art Bäckerei eine besondere Schattirung zu geben, kann dieselbe mit Himbeer- oder Heckenbeer-

Marmelade (Hagebutten oder Hetscheln) mittelst der Düte

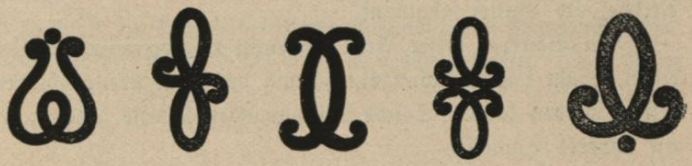

Fig. 16. Fig. 17. Fig. 18. Fig. 19. Fig. 20.

Fig. 21. Fig. 22. Fig. 23. Fig. 24. Fig. 25.

verziert werden und dann gebacken. Auch kann dieselbe mit einer Glasur überzogen werden.

Zur geschlungenen Bäckerei gehören insbesondere:

## Mürbe Bretzel.*) (Erstes Verfahren.)

20 Deka Butter,
20 Deka Mehl,
2 Deka Zucker,
2 Dotter,
Citron,
Vanille.

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 2 Deka Zucker, 2 Dotter. Die Bretzeln werden mit Ei bestrichen und nach dem Backen noch im warmen Zustande mit einer dünnen Glasur überstrichen.

Auf eine andere Art werden die bereits geformten Bretzel mit Ei bestrichen und in Hagelzucker eingetaucht und dann gebacken. (Diese Gattung „mürbe Masse" ist wenig süß, durch den bedeutenden Fettgehalt sehr mürbe, daher rathsam, durch Glasur Zusammenhalt und Süße zu geben.)

## Mürbe Bretzel. (Zweites Verfahren.)

20 Deka Butter,
20 Deka Mehl,
10 Deka Mandeln,
2 Dotter,
5 Deka Zucker,
Citron,
Vanille.

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 10 Deka geschälte mit Ei fein geriebene Mandeln, 2 Dotter, 5 Deka Zucker.

*) In Nord-Deutschland „Kringel" genannt.

## Mürbe Bretzel. (Drittes Verfahren.)

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 10 Deka mit Dotter fein geriebene Mandeln, 10 Deka Zucker.

## Mürbe Bretzel. (Viertes Verfahren.)

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 20 Deka mit Ei fein geriebene Mandeln und 20 Deka Zucker. Als Würze: Citron, Vanille, Cardamomen, Zimmt u. s. w.

## Mürbe Stangeln oder Schnitten.

Zwei oder mehrere viereckige Blätter von mürber Masse werden mit Marmelade oder mit einer „Füllmasse" von Mandeln, Nüssen, Haselnüssen, Früchten u. s. w. oder auch mit einer „Fruchtglasur" zusammengesetzt und geschnitten. Es werden aber je nach Thunlichkeit die Blätter im rohen Zustande gefüllt und sammt der Füllung gebacken. Es gibt „glatte oder gegitterte Schnitten oder Stangen". Die glatten sind ganz zugedeckt und werden aus zwei mit Füllung versehenen Blättern, die gegitterten dagegen auf der Füllung mit einem Gitter hergestellt.

## Glatte Nußstangeln.

10 Deka Nußkern und 10 Deka Mandeln (sorgfältig ausgesucht) werden mit Milch fein gerieben, und zwar weich genug, damit „Oeligwerden" vermieden wird. Hierauf 20 Deka Zucker, 2 Dotter und 20 Deka Bröseln und etwas fein pulverisirter Zimmt. Die Masse wird auf ein bereits zwei Messerrücken stark ausgerolltes viereckiges Blatt, welches in eine Papierkapsel gelegt worden ist, aufgestrichen. Nun wird ein zweites Blatt darauf gelegt und gebacken. Nach dem Erkalten wird die Ober-

10 Deka Nußkern,
10 Deka Mandeln,
mit Milch gerieben,
20 Deka Zucker,
2 Dotter,
Rahm,
20 Deka Bisquitbröseln,
Korinthen
Vanille.

fläche mit weißer oder rosarother Vanilleglasur gedeckt, getrocknet und geschnitten.

Auf gleiche Weise verfährt man bei:

## Haselnußschnitten (glatte), Mandelschnitten.

Bei diesen Letzteren kann zum Unterschiede die Glasur mit geschnittenen (gestiftelten) Mandeln bestreut werden.

Diese Art „Schnitten" mit Nuß, Mandeln oder Haselnußfüllung werden sammt der Füllung gebacken, während bei solchen, die mit Marmelade gefüllt sind, ebensogut die Marmelade mitgebacken und sowie z. B. „Nußstangeln" behandelt werden, aber auch nach dem Backen und Erkalten der beiden mürben Blätter mit Marmelade zusammengesetzt werden, glasirt und nachdem die Masse „angezogen", geschnitten. Sie werden nach der Füllung benannt, z. B.:

## Glatte Himbeer-, Ribisel- oder Marillenstangel.

Soll kleine geschnittene mürbe Bäckerei hergestellt werden, so ist es vortheilhaft, die mürben Blätter mit „Marmeladeglasur" zusammenzusetzen und nachdem die Masse angezogen hat, dann erst zu schneiden. Die Schnitte und Kanten der Bäckerei fallen dann schärfer aus.

## Marmeladeglasur

wird hergestellt, indem man Marmelade mit einer Glasur von gleicher Consistenz mit einander vermengt und bei stetem Umrühren lauwarm werden läßt.

## Gegitterte mürbe Stangeln.

Aus mürber oder Bröselmasse wird ein handbreiter Streifen in Halbfingerdicke ausgerollt. Darauf wird die Füllung gestrichen, jedoch nicht bis an den Rand, auf die Füllung wird ein Gitter

aus mürber Masse, welches entweder aus freier Hand gerollten Streifen besteht, oder es werden die Streifen bänderartig aus einem Blatte von mürber Masse mit dem „Schneiderad" geschnitten und zu einem Gitter geformt, aufgelegt. Ein stärkerer Streifen wird als Rand angebracht. Das Gitter wird mit Ei bestrichen, mit Mandeln bestreut und nach dem Backen und Erkalten zu Stangen geschnitten.

## Crêmeschnitten

werden auf ähnliche Art hergestellt, nur wird anstatt Marmelade folgender Crême auf den handbreiten „Boden" gestrichen und kann das Gitter, da es mit dem Crême nicht gleichzeitig fertig (gar) gebacken sein kann, weggelassen.

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 5 Deka Zucker, 2 Dotter zur mürben Masse, aus dieser nach dem Ruhen der bereits beschriebene Boden und der starke, aus freier Hand gerollte Rand aufgelegt, mit Ei bestrichen und halb gebacken, d. i. so lange im Ofen gelassen, bis die Masse wohl steif geworden, aber noch keine Färbung angenommen hat. Hierauf wird ein mittlerweile bereiteter Crême im warmen Zustande auf den noch warmen halbgebackenen Streifen aufgestrichen und gebacken, nach dem Erkalten geschnitten.

20 Deka Butter,
20 Deka Mehl,
5 Deka Zucker,
2 Dotter,
Citron.

## Gekochte Crême zum Backen.

1/3 Liter gute Milch, 16 Deka Zucker, 8 Dotter, 2 Deka Haarpuder (Weizenstärke-Mehl) werden mit der Schneeruthe verrührt und auf gelindem Feuer unter fortwährendem Rühren bis zur Siedehitze gebracht. Vanille und Citronenschale als Würze beigegeben. Bei fortgesetztem Rühren läßt man diese Crêmemasse erkalten, worauf dieselbe auf die bereits zu den Stangeln vorbereitete und zugerichtete Masse aufgestrichen wird; sodann gebacken und geschnitten. Können vor dem Backen auch mit Mandeln bestreut werden.

1/3 Liter Milch,
16 Deka Zucker,
8 Dotter,
2 Deka Puder,
Citronenschale.

(Anstatt Citronen oder Vanille kann dem Crême Mandelgeschmack, ebenso von Haselnuß und Nuß gegeben werden, indem einige Deka dieser Früchte mit Milch fein gerieben zugesetzt werden. Ebenso auch gebrannte Mandeln mit Milch fein gerieben und vor dem Rösten zugesetzt. Sie werden dann Haselnußstangen, Crêmestangen, Mandel-Crêmestangen oder Praline-Crêmestangen genannt.)

## Eier-Crêmetortelettes.

Es werden von der letzt beschriebenen mürben Masse runde Scheiben ungefähr in zwei Messerrückendicke ausgestochen, der Rand mit Ei bestrichen und ein Ring als Einfassung aufgesetzt und ebenfalls mit Ei bestrichen. Nun lasse man diese Scheiben halb backen, das ist nur so lange im Ofen bis die Masse steif geworden, aber noch keine Färbung angenommen hat. Aus dem Ofen genommen, wird mittelst Spritze oder Düte der gekochte Eier-Crême in den inneren Raum eingefüllt und sofort wieder in den Ofen gebracht und fertig gebacken. In die Mitte wird eine Korinthe oder eine eingesottene Kirsche aufgelegt.

Nach der Art der Nußschnitten werden auch:

## Braune Mandelschnitten mit Früchten

erzeugt. So wie bei dem vorherbeschriebenen wird ein Boden aus mürber Masse in eine Papierkapsel gelegt, mit Marmelade bestrichen, darauf wird folgende Masse ungefähr einen Centimeter hoch gestrichen, auf diese ein Gitter aus Streifen, die mit dem „Schneiderad" geschnitten sind, aufgelegt und gebacken.

Die Masse zur Füllung ist folgende: 10 Deka ungeschälte Mandeln werden mit Ei fein gerieben, hierauf mit 10 Deka Zucker und 5 Dottern schaumig gerührt. In diese Masse werden kleingeschnittene eingesottene Orangenschalen und andere kleingeschnittene eingesottene Früchte und auch Korinthen, Zimmt

als Würze mit eingerührt. Hierauf werden 10 Deka Butter und 15 Deka Bisquitbröseln eingerührt und auf den bereits vorbereiteten Boden aus mürber Masse als Füllung verwendet.

Auf ähnliche Art wird ein Blatt von mürber Masse mit einem oder zwei Blättern von Sandmasse zusammgesetzt. Entweder als Boden mit Marmelade bestrichen mit einem Blatte, oder in der Mitte in zwei Theile geschnitten und zwischen zwei „Sandblättern" mit Marmelade zusammengesetzt.

## Mürbe Mandelschnitten.

Ein vier Finger breiter Streifen aus Bröselmasse wird auf beiden Seiten der Länge nach mit schmalen Streifen belegt. In den inneren Raum wird eine schaumig gerührte weiche Macaronenmasse aufgetragen, mit gestiftelten Mandeln bestreut, gebacken und dann in daumenbreite Stangeln geschnitten.

In ähnlicher Weise werden

## Mürbe Nußschnitten

bereitet. 6 Deka sorgfältig ausgesuchte lichte Nußkerne, 6 Deka süße Mandeln werden mit Eiweiß fein gerieben, 18 Deka Zucker daruntergemengt und schaumig gerührt. Diese Masse wird sodann als Aufguß zu den Schnitten, auf den vorher dazu vorbereiteten mürben Boden verwendet, und nach dem Backen und Erkalten geschnitten.

6 Deka Nußkern, 6 Deka Mandeln, Eiweiß zum Reiben, 18 Deka Zucker, Zimmt, Citron, Vanille.

## Gespritzte mürbe Ingwerbäckerei.

20 Deka Zucker mit 1 ganzen Ei und 1 Dotter, 5 Deka Butter gerührt und 20 Deka Mehl, 5 Gramm fein pulverisirte Ingwerwurzel und Citronenschale.

Diese Masse wird sofort in die „Teigspritze" gefüllt und ausdressirt, bevor die Masse anzieht.

20 Deka Zucker, 5 Deka Butter, 1 Ei, 1 Ganzes, 20 Deka Mehl, 5 Gramm Ingwer, Citronenschale.

Der Spritzenkopf zu diesem Vorgange ist derart construirt, daß verschiedene Stahlblätter eingesetzt werden können. Die Stahlblätter haben entweder „Sterne-Ausschnitt" (Fig. 26) oder „Bandform" (Fig. 27).

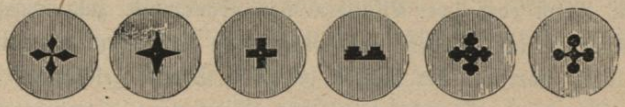

Fig. 26.

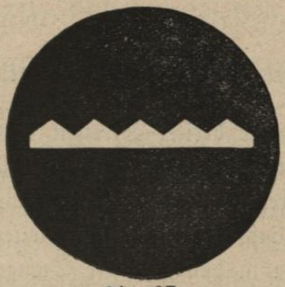

Fig. 27.

Bei größerem Betriebe werden Spritzen mit einem Zahnradgetriebe, ähnlich einer Wurstfüllmaschine, angewendet.

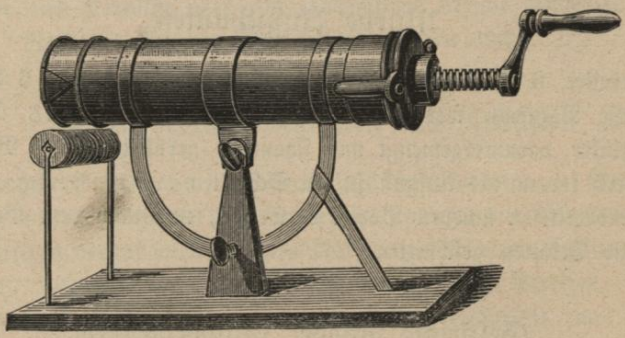

Fig. 28.

Die ausdressirten sternförmigen Streifen werden ausgeschnitten, in gleich große Theile und daraus verschiedene Dessins geformt, an der Luft einige Zeit anziehen gelassen und gebacken.

Aus den Bändern werden Rauten oder Vierecke geschnitten.

## Mürbe Muscatbäckerei.

20 Deka Mehl, 15 Deka Zucker, 10 Deka Butter, 2 Dotter, 1 Gramm pulverisirte Muscatblüthe, Citron.

20 Deka Mehl,
15 Deka Zucker,
10 Deka Butter,
2 Dotter,
1 Gramm Muscatblüthe,
Citron.

Nachdem die Masse angezogen hat, wird sie ausgerollt bis zu zwei Messerrückenstärke; die Oberfläche wird mit einem „gerippten Rollholz" carrirt oder gestreift und es werden verschiedene Dessins ausgestochen und gebacken.

## Rheinische Speculatius.

20 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 6—7 Deka Butter, Citronenschale, Zimmt, 1 Ei, eine Messerspitze pulverisirtes Hirschhornsalz in einem Löffel Milch darunter aufgelöst.

20 Deka Mehl,
10 Deka Zucker,
6 Deka Butter,
1 Ei,
Citron, Zimmt,
Ammonium.

Diese Mischung wird angewirkt und zart gearbeitet. Nachdem die Masse geruht und angezogen hat, werden Dessins in Holzformen ausgedrückt, trocknen gelassen und bei geöffnetem Ofen gebacken.

(Im Allgemeinen wird Ammonium, welches durch die rasche Verflüchtigung in der Wärme den Auftrieb des Backwerkes bewirkt, in fein pulverisirtem Zustande einer Mischung zugesetzt. Um aber die Vertheilung dieses sogenannten „Trieb" besser zu bewerkstelligen, ist es rathsam, das zur Masse gehörige pulverisirte Hirschhornsalz in einer der Masse entsprechenden Menge Milch aufzulösen, wobei auf ein Pfund Mischungsverhältniß 1 bis 2 Gramm Ammonium, 4 bis 6 Eßlöffel voll Milch zur Lösung und Auftrieb genügt.)

## Russisches Theebrod.

20 Deka Mehl, 4 Deka Butter, 2 Deka Zucker, 4 Dotter, 1 Gramm Salz in einem Eßlöffel voll Milch aufgelöst, dazugegeben, angeknetet und zart gearbeitet.

20 Deka Mehl,
4 Deka Butter,
2 Deka Zucker,
4 Dotter,
1 Gramm Salz,
1 Löffel Milch.

Die Masse wird so dünn als möglich ausgerollt, dann gestochen, damit nicht so viele Luftblasen beim Backen entstehen, und es werden mit scharfem Ausstecher runde Scheiben in der Größe einer Kaffeetasse ausgestochen und bei sehr gelinder Wärme gebacken.

## Englische Theebäckerei. (Englische Bisquits.)

1 Kilo Mehl, 30 Deka Zucker, 10 Deka Butter, $^3/_{10}$ Liter Milch, 5 Gramm Ammonium

100 Deka Mehl, 30 Deka Zucker, 10 Deka Butter, $^3/_{10}$ oder $^1/_3$ Liter Milch, 5 Gramm Ammonium.

Der Zucker wird mit der Milch aufgekocht und abgekühlt. Die Butter läßt man in einem Kessel zerfließen, jedoch nicht kochend werden, es wird das Mehl in die Butter gegeben und bei fortgesetztem Verrühren erwärmt (geröstet) und wieder abgekühlt.

Nachdem die Milch und das Mehl vollständig erkaltet ist, wird der Teig damit angeknetet, bei welcher Gelegenheit auch das separat in Milch aufgelöste Ammonium mit in den Teig eingewirkt wird.

(Zur Erzeugung der „Englischen Bisquits" werden bei größerem Betriebe Maschinen zum „Kneten", zum „Rollen zwischen Walzen," sowie zum „Ausstechen" mit eigens hierzu construirten Ausstechern angewendet, selbst das Auflegen auf die Gitter, auf welchen sie gebacken werden, besorgt die Maschine.)

## Englische Bisquits. (Zweites Verfahren.)

50 Deka Mehl, 50 Deka Kartoffel-Mehl, 15 Deka Butter, 35 Deka Zucker, $^1/_3$ Liter Milch, 5—6 Gramm Ammonium, 1 Deka Backpulver.

50 Deka Weizenmehl, 50 Deka Kartoffelmehl (Stärkemehl), 15 Deka Butter, 35 Deka Zucker, $^1/_3$ Liter Milch, 5 bis 6 Gramm Ammonium und 1 Deka Backpulver.

Die Bereitung der Masse ist gleich der ersteren; wird der Teig aber mittelst Maschine angeknetet, so kann das „Rösten" entfallen.

(Die im Handel vorkommenden Sorten unterscheiden sich meistens nur durch eine untereinander verschiedene Süßigkeit, im Ganzen sind sie gleich. Sie werden in verschiedenen Formen unter verschiedenen Namen erzeugt. Um das Ranzigwerden zu verhüten, wird vollständig gereinigte Butter verwendet, die fertigen Bisquits in Blechschachteln eingelegt und diese verklebt, um den Luftzutritt zu verhindern, wodurch dieses Backwerk gut erhalten bleibt. Um einen Handelsartikel herzustellen, verwendet man solche Massen oder Teige, die wenig Fett enthalten und die Haltbarkeit leichter ermöglicht ist. Die fetten mürben Massen eignen sich hiezu weniger und nur zum Genuße im frischen Zustande.)

## Englische mürbe Theebäckerei. (Englische mürbe Masse.)

Von 5 hart gekochten Eiern werden die Dotter herausgenommen und durch ein Sieb passirt. 20 Deka Mehl, 15 Deka Butter, 10 Deka Zucker, Citron und Vanille oder Muscatblüthe oder Muscatnuß als Würze.

5 harte Dotter,
20 Deka Mehl,
15 Deka Butter,
10 Deka Zucker,
Citron,
Vanille,
Muscat.

## Mürbe Dottermasse. (Zweites Verfahren.)

20 Deka Mehl, 20 Deka Butter, 5 Deka Zucker, 10 Dotter von hart gekochten Eiern im kalten Zustande passirt, mit den angegebenen Bestandtheilen vermengt und zu einem zarten Teige angeknetet.

20 Deka Mehl,
20 Deka Butter,
5 Deka Zucker,
10 harte Dotter.

Diese Masse zeichnet sich durch die schöne gelbe Farbe, durch Zartheit und Wohlgeschmack von allen anderen mürben Massen aus. Es werden aus dieser Masse sowohl aus freier Hand dressirte

## Englische gelbe geschlungene Bäckerei,

wie solche aus der früher beschriebenen gewöhnlichen mürben Masse erzeugt. Es werden nämlich aus freier Hand gerollte Streifen dicht nebeneinander gelegt, zu einer gleichen Länge geschnitten,

mit Ei bestrichen, mit Mandeln und Hagelzucker bestreut und dann in die verschiedenen geschlungenen Formen gelegt (dressirt).

## Ausgestochene mürbe englische Theebäckerei.

Die Masse wird bis zur halben Fingerdicke ausgerollt, und die ausgestochenen Dessins mit Ei bestrichen, mit Mandeln, Hagelzucker, Pistazien oder mit Bröseln bestreut oder auch mit Korinthen besetzt.

Zur „geschlungenen Bäckerei" wird die erste, weniger fette, zur „ausgestochenen" die zweite Masse verwendet.

## Englische Theebäckerei, dessinirte.

20 Deka Mehl,
10 Deka Butter,
10 Deka Zucker,
Citron,
5 harte Dotter,
Muscat,
Cardamomen.

20 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 5 Dotter von hart gekochten Eiern passirt (Citron, Muscat, Cardamomen). Die zu einem zarten Teige angeknetete Masse

Fig. 29.

Fig. 30.

Fig. 31.

Fig. 32.

wird, nachdem dieselbe in einem kühlen Raume geruht, in vertiefte Holzformen gedrückt, an der Luft eine Kruste trocknen gelassen und dann gebacken. Fig. 29, 30, 31, 32 zeigen Beispiele derartiger Formen.

(Dieses Backwerk führt nur den Namen „englisch", ist aber ursprünglich ein Wiener Product und zählt zu den gelungensten Combinationen.)

## Vanille-Crêmetortelettes. (Englische mürbe Masse.)

15 Deka Zucker,
1 Löffel Haarpuder,
8 Dotter,
1 Ganzes,
1/3 Liter Milch,
Citronen,
Vanille,
Orangenblüthe.

Aus der Masse der ersten oder zweiten Art werden kleine runde Scheiben ausgestochen, der Rand mit Ei bestrichen und eine Einfassung von derselben Masse, entweder eine ausgestochene flache oder aus freier Hand gerollte aufgelegt und ebenfalls mit Ei bestrichen. In den innern Raum wird folgender Crême eingefüllt und dann gebacken:

## Crême.

15 Deka Zucker, ein flachgestrichener Eßlöffel Haarpuder, 8 Dotter und 1 ganzes Ei werden mit der Schneeruthe sorgfältig vermengt, hierauf 1/3 Liter (1 Seitel) gute Milch oder Rahm zugegossen und verrührt. Auf gelindes Feuer gebracht, bis zum Kochen bei beständigem Umrühren erhitzt, bis eine sulzige Masse geworden ist. Diese sulzige Masse wird bei fortgesetztem Rühren abgekühlt und dann mittelst Spritze oder Düte in den inneren Raum der vorbereiteten Tortelettes gefüllt, mit einer säuerlichen Citronenglasur bestrichen und in der Mitte eine eingesottene Kirsche oder Weichsel aufgelegt.

## Geléetortelettes. (Englische mürbe Masse.)

Der ovale oder rund ausgestochene „Boden", auf welchen auch der Rand aufgesetzt, mit Ei bestrichen ist, wird gebacken. Nach dem Erkalten wird der Raum, welchen die Einfassung umschließt, mit einem Gelée von Ribis, Himbeer oder Aepfeln ausgefüllt und darnach benannt. Wenn der innere Raum mit eingesottenen Früchten belegt wird, so nennt man sie Früchtentortelettes.

## Schneckentortelettes. (Englische Masse.)

Auf einen rund ausgestochenen Boden, welcher mit Ei bestrichen worden, wird ein schneckenförmiges Gewinde (Spirale)

aus freier Hand dressirt, aufgelegt, mit Ei bestrichen und gebacken. Die Zwischenräume der Spirale werden mit Gelée oder Marmelade ausgefüllt.

## Blättertorte. (Englische mürbe Masse.)

Es werden runde Scheiben in einer Dicke von einem halben Finger auf Papier gebacken, 4—5 auch mehr solcher Scheiben werden mit einer rothen Marmelade (Himbeer-, Erdbeer-, rothe Aepfel-Marmelade) zusammengesetzt, die obere Fläche mit Glasur gedeckt, die Seiten geebnet.

Auf eine zweite Art wird eine

## Chocolade-Blättertorte (aus englischer mürben Masse)

bereitet. Fertig gekochte, bereits tablirte und auch einigermaßen abgekühlte Chocoladeglasur wird im lauwarmen Zustande mit Marillenmarmelade zu gleichen Theilen sorgfältig vermengt. Mit dieser Mischung, welcher Vanille beigegeben werden kann, werden die bereits gebackenen Blätter so dick überstrichen, als das Blatt dick ist, und zusammengesetzt. Die obere Fläche wird des Farbenspieles halber mit einer rothen Glasur gedeckt. Auf gleiche Art erzeugt man viereckige mit „Marmeladeglasur" zusammengesetzte Blätter und erzeugt:

## Englische mürbe Schnitten, auch Rauten und Carré,

ferner aus runden oder ovalen kleinen Scheiben nach dem Backen zusammengesetzt, mit „Marmeladeglasur" und Vanille, Zuckerglasur überzogen, die

## Englischen gefüllten Tortelettes.

Von englischer mürber Masse wird ein zwei Messerrücken dickes Blatt ausgestochen und gebacken, ebenso wird ein rundes

Gitter von derselben Masse oder ein rundes Dessin ausgestochen. Der Boden rund oder oval wird mit lauwarmer „Marmelade-Glasur" überstrichen, das Gitter oder Dessin als Obertheil darauf gesetzt.

## Crêmekrapfen*).

Diese werden ähnlich der „aufdressirten Bäckerei", bei welcher der Boden von Sandmasse oder Bisquitmasse ist, hergestellt; nur mit dem Unterschiede, daß hier der Boden von einer zarten, mürben Masse gemacht wird und am besten als solche die letztbeschriebene englische mürbe Masse zweiter Art gelten kann.

Ein runder oder ovaler gebackener Boden von englischer mürber Masse, mit oder ohne aufgelegtem Rande, wird mit Marmelade bestrichen oder es wird eingesottene Frucht aufgelegt; darüber wird mittelst Dressirspritze eine Halbkugel von einer leichten Windmasse aufdressirt und so lange im Ofen gelassen, bis eine Kruste sich gebildet hat. Diese leichte Windmasse wird entweder mit Vanille-, Mandel-, Citronen-, Ananasgeschmack versehen oder auch mit Zimmt-, gebrannte Mandeln-, ferner Kaffee- und Chocoladegeschmack. Um Kaffeegeschmack in einer Masse zu erzielen, wird ein starker Aufguß von Kaffee mit etwas Zucker zu einer syrupartigen Flüßigkeit eingedampft und diese der Masse zugesetzt.

Chocolade wird erwärmt, sodann mit Zuckerlösung zu einem dickflüßigen Brei angerührt und in diesem Zustande eingerührt.

Aber nicht nur Halbkugeln oder Ovale, mit glattem Dressirrohr, sondern es können auch mit dem „Sternrohr" verschiedene Figuren aufdressirt werden, wie z. B. Turban, Hermelin, Artischocken, Ananas, Aepfel, Birnen u. s. w.

---

*) Diese Art Crême besteht aus einer kalt oder warm geschlagenen leichten Windmasse.

## Obstkuchen von mürber Masse.*)

Es giebt dreierlei: „offene, gedeckte und gegitterte Obstkuchen":

### Offener Obstkuchen.

Aus mürber Masse wird eine runde Scheibe, von ungefähr 2—3 Messerrücken Dicke, in der Größe eines Tellers ausgeschnitten. Der Rand wird mit Ei bestrichen und eine Einfassung aufgelegt, die entweder glatt, rund oder mit der „Zwickzange" kantig gemacht wird. Der eingefaßte Raum wird mit

Fig. 33.

Bröseln eingestreut und nach der Jahreszeit mit den vorhandenen frischen Früchten belegt und gebacken. So werden Kirschen, Weichseln, Stachelbeere, Marillen, Pfirsiche, Pflaumen, Mirabellen, Aepfel u. s. w. aufgelegt, nachdem die Steine, Stingel und Schale, überhaupt Ungenießbares entfernt ist.

Am geeignetsten zu diesen Kuchen erscheint folgende mürbe Masse, und zwar zu denjenigen Kuchen die mit der Füllung gebacken werden:

40 Deka Mehl, 30 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 1 Ei. Wird aber der „Boden" zu einem Kuchen allein gebacken, so kann die Masse mehr Fett enthalten.

Selbstverständlich erhält der Kuchen die Benennung nach der aufgelegten Obstsorte, Kirschenkuchen u. s. w.

### Gedeckter Obstkuchen.

Ein Eisenreifen (Tortenreifen) wird auf ein Blatt Papier aufgesetzt und die innere Bodenfläche sowie die Seiten werden

*) Diese Gattung Bäckerei ist in Süd-Deutschland sehr beliebt und gehört dort zum täglichen Bedarfsartikel.

mit einem zwei Messerrücken starken Blatte von mürber Masse „ausgelegt". Auf diesen Boden werden Brösel gestreut, die bereits zugerichteten Früchte daraufgelegt, mit Zucker und Bröseln eingestreut und darüber ein Blatt von mürber Masse als Decke gegeben. Die Oberfläche wird mit Ei bestrichen und dann der Kuchen gebacken.

## Gegitterter Obstkuchen,

wird in derselben Weise vorbereitet, wie die „offenen Kuchen". es wird aber über die auf den runden, mürben, bereits mit Rand versehenen Boden aufgelegten Früchte ein Gitter von derselben mürben Masse aufgelegt, welches entweder aus Streifen besteht, die aus freier Hand gerollt oder aus einem Blatte von mürber Masse mit dem gezahnten „Schneiderad" geschnitten sind.

Fig. 34.

Werden Aepfel als Füllung zu einem Kuchen im rohen Zustande verwendet, so müssen solche gewählt werden, die von der Ofenhitze während des Backens genügend weich werden, wie z. B. Kreuzäpfel, Balsamaner u. s. w. Im Winter oder zu einer Zeit, wo dieser weiche Aepfel fehlt, ist es nothwendig, den härteren Apfel vor dem Füllen zu dünsten, selbstverständlich angemessen versüßt.

Die Aepfel zum „gegitterten Aepfelkuchen" werden klein gehackt, auch mit Rosinen, Zimmt und Zucker gemengt, weil sich das Gitter auf kleingehackter Frucht besser anbringen läßt. Werden zu Kuchen gedünstete Früchte, „Dunstobst", verwendet, so muß auf Saftigkeit derselben Rücksicht genommen werden, und trotzdem man den Saft gut ablaufen läßt, werden entsprechend Bröseln auf den Boden unter die Frucht gebracht. In manchen Fällen wird auch der Boden aus mürber Masse fertig gebacken und dann mit gedünsteten, genügend versüßten

Früchten (Dunstobst) belegt. Zu solchen Kuchen verwende man eigens hiezu gefertigte Ränder von Eisenblech, die runde oder eckige Einfassung darstellen.

## Marmeladekuchen

werden ebenso wie die bisher beschriebenen „Obstkuchen" behandelt und entweder offen, gedeckt, oder gegittert dargestellt. Bei der Behandlung wird die Marmelade entweder mitgebacken oder der Boden von mürber Masse wird zuerst vollständig gebacken und die Marmelade dann erst darübergestrichen, und auch vorher gebackenes Gitter oder ein vorher gebackenes Blatt als Deckel aufgelegt.

Dieses zur Deckung bestimmte Blatt kann auch auf einem Teller aus Eisenblech von getriebener Arbeit gebacken sein, wodurch die obere Seite façonnirt erscheint.

## Schwedischer Obstkuchen.*)

Der aus mürber Masse, wie bereits beschrieben, hergestellte Boden wird gebacken, dann wird derselbe mit Marmelade bestrichen, oder es wird eine Lage gedünsteter Früchte aufgetragen und darüber wird entweder ein Gitter oder eine Art Ornament oder Arabeske von leichter Windmasse aufdressirt und bei geöffnetem Ofen gebacken, d. h. so lange im Ofen gelassen, bis sich eine Kruste gebildet hat.

## Schwedischer Kuchen. (Zweites Verfahren.)

Der mit Marmelade oder Obst belegte, zuvor gebackene „Boden" wird mit leichter Windmasse ungefähr einen Finger hoch überstrichen und darauf die Verzierung oder das erwähnte Gitter angebracht und krustirt.

---

*) Obstkuchen mit Windmasse gedeckt.

## Berliner Obstkuchen.

8 Deka Zucker,
2 Ganze,
4 Dotter,
4 Deka Puder,
4 Deka Mehl.

Obstkuchen mit Bisquitaufguß. Ein runder Boden von mürber Masse wird halbgebacken, das ist so lange im Ofen gelassen, bis derselbe wohl eine Steife, aber keine Färbung erlangt hat. Ist das erreicht, so wird der Boden aus dem Ofen genommen, mit Marmelade überstrichen oder mit gedünsteten Früchten belegt, und darüber wird ein Aufguß einer „warm geschlagenen Bisquitmasse" einen Finger hoch aufgetragen.

## Bisquitaufguß.

8 Deka Zucker werden mit 2 ganzen Eiern und 4 Dottern warm geschlagen, Citronen-Würze zugegeben und nachdem die Masse steif und kalt geschlagen ist, werden 3 Deka Haarpuder (Weizenstärkemehl) und 4 Deka Mehl eingerührt und sofort auf den bereits vorbereiteten Boden, welcher mit einem Reifen von Holz oder Eisen umgeben ist, aufgegossen und gebacken.

Auf gleiche Art wird der

## Obstkuchen mit Aufguß von Sandmasse*)

erzeugt.

Die Sandmasse, die auf den halbgebackenen, mit Früchten oder mit Marmelade bestrichenen Boden aufgetragen wird, ist folgende warm geschlagene Masse:

## Sandmasse.

8 Deka Zucker,
2 Ganze,
4 Dotter,
8 Deka Butter,
8 Deka Haarpuder,
Citron,
Vanille.

8 Deka Zucker, 2 ganze Eier, 4 Dotter werden zu Bisquit auf gelindem Kohlenfeuer „warm geschlagen".

*) Zur Jahreszeit werden auch frische, d. i. rohe Früchte aufgelegt und mit Zucker bestreut.

Nachdem die Masse steif genug, durch fortgesetztes Schlagen abgekühlt und hierauf 8 Deka Haarpuder (Weizenstärkemehl) und gleichzeitig 6—8 Deka geschmolzene Butter lauwarm dareingegossen, sorgfältig vermengt und sogleich auf den bereits vorbereiteten Boden aufgegossen, flach gestrichen und gebacken. Nach dem Erkalten wird die obere Fläche entweder mit entsprechender Glasur überzogen oder mit Zucker bestaubt.

## Obstkuchen mit Aufguß von Sandmasse mit Rahm.

In die steif- und warmgeschlagene Bisquitmasse von 7 Deka Zucker, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, 7 Deka Haarpuder wird anstatt Butter ungefähr $^1/_6$ oder $^1/_8$ Liter süßer Rahm (Schlagobers) eingemengt und auf den vorbereiteten bereits beschriebenen Boden aufgegossen.

## Aufguß von leichter Linzer Masse zu Obstkuchen.

6 Deka Mandeln
Ei zum Reiben,
8 Deka Zucker,
8 Deka Butter,
5 Dotter, oder
1 Ganzes, 3 Dotter,
8 Deka Mehl,
Citron, Vanille.

6 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben, mit 8 Deka geschmolzener Butter und 8 Deka Zucker schaumig gerührt. 5 Dotter werden bei fortgesetztem Rühren zugesetzt und schließlich 8 Deka Mehl mit Haarpuder gemengt und von 4 Eiweiß der fest geschlagene Schnee eingerührt.

## Aufguß von Mandelmasse.

6 Deka Mandeln,
Ei zum Reiben,
6 Deka Zucker,
6 Dotter,
Citronsaft und Schale,
2 Deka Puder.

6 Deka geschälte Mandeln mit 1 Ei fein gerieben, diese mit 6 Deka Zucker und 6 Dottern schaumig gerührt, Citronenschale und einige Tropfen Citronensaft, 2 Deka Haarpuder zum Schluße eingemengt.

## Aufguß von Brodmasse.

6 Deka geschälte Mandeln werden mit Ei fein gerieben, 6 Deka Zucker zugesetzt und mit 6 Dottern schaumig gerührt;

als Würze: Zimmt, Citrone, wenig Nelken und fein geschnittene Orangenschalen eingemengt, und schließlich 3 Deka braune Bröseln sorgfältig verrührt.

## Brodmasse zum Aufguß (zweites Verfahren).

6 Deka Mandeln, Ei zum Reiben, 6 Deka Zucker, 6 Dotter, 1 Ganzes, 6 Schnee, 6 Deka Bisquitbröseln, Zimmt, Nelken, Citron, Orangenschalen, Rum.

6 Deka geschälte Mandeln mit Ei fein gerieben, werden mit 6 Deka Zucker und 6 Deka Butter schaumig gerührt und bei fortgesetztem Rühren 6 Dotter und 1 ganzes Ei zugegeben. Als Würze, Citrone, Zimmt, Nelken und eingesottene Orangenschalen mitgerührt, zum Schluße 6 Deka Bisquitbröseln eingemengt.

## Rahm- oder Crêmekuchen.

4 Ganze, 10 Deka Zucker, 1/3 Liter Milch, 1-2 Deka Puder, Citron, Vanille.

Ein Reifen von Eisen oder Holz wird auf Papier aufgesetzt und der innere Raum mit mürber Masse ausgelegt. Die Bodenfläche von Innen wird mit Bröseln eingestreut und darauf eine Schichte von Aepfelspalten, Kirschen, Weichseln, Marillen u. s. w. aufgelegt. Darauf kommt folgender „Crême als Aufguß": 4 ganze Eier, 10 Deka Zucker werden mit 1/3 Liter Milch, einer Messerspitze „Haarpuder" mittelst Schneeruthe verrührt und bei gelindem Feuer bis fast zur Siedehitze erwärmt und sofort auf drei bereits vorbereiteten mit Früchten belegte „Böden" aufgegossen und sogleich in den Ofen gegeben und gebacken.

## Weißer Eier-Crêmekuchen.

3 Eiweiß, 8 Deka Zucker, 3/10 Liter Milch, Vanille.

Es wird der Boden im Reifen, wie vorher beschrieben, mit mürber Masse ausgelegt, mit Bröseln bestreut und mit Frucht belegt und folgender Crême auf diese gegossen.

6 Eiweiß werden mit 8 Deka Zucker mittelst der Schneeruthe gut verrührt, 1/3 oder 3/10 Liter gute Milch unter beständigem „Rühren" darunter gemengt, auf gelindes Feuer gebracht und bis fast zur Siedehitze unter sorgfältigem beständigem Umrühren erwärmt. Sobald die Masse (Flüßigkeit) dick ge-

worden ist, alsbald vom Feuer abgenommen und auf den vorbereiteten mit Frucht belegten „Boden" aufgegossen und zum Backen in den Ofen gegeben.

## Käsekuchen.

Ein fingerhoher Reifen von Eisen oder Holz wird auf Papier gesetzt und der innere Flächenraum mit einer mürben Kuchenmasse zwei Messerrücken dick ausgelegt. In diesen mit mürber Masse, ausgelegten Raum wird folgende Masse aus Topfen (Käse) bereitet, gefüllt.

## Käsemasse.

50 Deka Topfen
6—10 Dotter,
10-12 Dek. Zucker.
6-8 Deka Butter,
2 Deka Puder, oder Mehl,
Rosinen, Korinthen, Cedri od. Orangenschalen,
Citron.

50 Deka frischer Topfen (Käse, Quark) wird im Steinmörser fein gerieben, 6 bis 10 Dotter nach und nach zugesetzt. Die fein geriebene Masse wird hierauf schaumig gerührt, nachdem 10 Deka Zucker, 8 Deka geschmolzene Butter, 2 Deka Haarpuder dazu gegeben worden sind. Ferner werden entweder Rosinen, Korinthen oder fein geschnittene Orangen oder Cedrischalen, oder auch fein geschnittene eingesottene Weichseln, Kirschen oder andere Früchte (auch von all' diesem etwas, in die Masse mit eingerührt und dann in den inneren Raum des bereits vorbereiteten Bodens gefüllt, glatt geebnet, mit Ei bestrichen und gebacken.

Auf gleiche Art werden in viereckigen Kapseln gebackene „Schnitten" hergestellt; façonnirte Blechformen mit mürber Masse ausgelegt und mit dieser „Käse-Masse" vollgefüllt und gebacken.

## Kastanienkuchen.

Ein Reifen wird von Innen mit mürber Masse ausgelegt, die Bodenfläche mit eingesottenen Ribis bestrichen, darauf folgende Masse gefüllt:

6 Deka geschälte süße Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben; diese werden mit 15 Deka Zucker, 14 Deka geschmolzener lauwarmer Butter schaumig gerührt und 3 ganze Eier, 3 Dotter nach und nach unter fortgesetztem Rühren zugegeben. Dazu werden 2 Deka Haarpuder und 15 Deka aus den Schalen gelöste und durch ein gröberes Drahtsieb passirte gebratene Kastanien eingerührt, in den bereits vorbereiteten Boden eingefüllt und gebacken. (Die Kastanien können wie Gries sein.)

6 Deka süße Mandeln, Ei zum Reiben, 15 Deka Schmelzbutter, 3 Ganze, 3 Dotter, 2 Deka Puder, 15 Deka passirte Kastanien, Vanille.

## Johannisbrodkuchen.

6 Deka geschälte oder auch ungeschälte Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben; diese mit 15 Deka Zucker 8 Dottern und 8 Deka geschmolzener Butter schaumig gerührt. Johannisbrod wird auf einem Reibeisen derart gerieben, daß so viel als möglich von der Schale oder Haut derselben zurückbleibt. Von diesem geriebenen Johannisbrod werden 10 bis 15 Deka in die bereits schaumig gewordene Masse eingerührt, und schließlich von 8 Eiweiß der Schnee und 5 Deka Bisquitbröseln gleichzeitig eingemengt. Zur Würze wird Vanille zugesetzt.

6 Deka Mandeln, Ei zum Reiben 15 Deka Zucker, 8 Dotter, 8 Deka Butter, 10-15 Johannisbrod, 8 Schnee, 5 Deka Bisquitbröseln, Zimmt Vanille.

Die Masse wird entweder auf einen mit Marmelade bestrichenen mürben Boden mit dem umgebenden Streifen gegeben oder eine flache façonnirte Form (Becken) wird mit mürber Masse ausgelegt, die Johannisbrodmasse darein gefüllt und auf diese Art gebacken. Auch können von dieser Masse Johannisbrod-Schnitten und Johannisbrod-Torten und Tortelelettes bereitet werden.*)

## Kartoffelkuchen.

In den Raum eines mit mürber Masse ausgelegten Reifen wird, nachdem der Boden mit Marmelade bestrichen

*) Diese Masse kann ohne Zusatz von Butter bereitet sein, in diesem Falle werden 3—4 Dotter als Ersatz zugegeben.

15 Deka Butter,
15 Deka Zucker,
8 Dotter,
15 Deka passirte Kartoffeln,
6-8 Schnee,
Vanille,
2 Deka Puder.

worden ist, folgende Masse gefüllt und gebacken. 15 Deka Butter mit 15 Deka Zucker schaumig gerührt und 8 Dotter bei fortgesetztem Rühren zugegeben. Hierauf werden 15 Deka passirte gebratene Kartoffel (im kalten Zustande) mit der bereits schaumig gerührten Masse vermengt, Vanille zugesetzt und von 6 bis 8 Eiweiß der Schnee eingemengt. (Um eine „glatte" Masse zu erzielen, ist es rathsam, die passirten Kartoffeln im Steinmörser mit der bereits schaumig gerührten Masse, die in kleinen Partien zugesetzt wird, zu vermengen.*)

## Grieskuchen.

1/3 Liter Milch,
3 Deka Butter,
15 Deka Gries,
12 Deka Butter,
15 Deka Zucker,
8 Dotter,
8 Schnee.

1/3 Liter Milch und 3 Deka Butter werden kochend gemacht, 15 Deka Gries bei stetem Verrühren in die kochende Milch langsam eingeschüttet und bei immerwährendem Rühren so lange auf mäßigem Feuer gehalten, bis die Masse zusammenhält und sich vom Geschirre beim Rühren loslöset. Nachdem dies erreicht ist, wird die Griesmasse abgekühlt. Mittlerweile werden 12 Deka Butter, 15 Deka Zucker schaumig gerührt und dabei 8 Dotter zugegeben. Nun wird die abgekühlte Griesmasse mit der schaumig gerührten Masse unter beständigem Rühren und Zugeben in kleinen Partien sorgfältig und vollständig vermengt, und dann werden von 8 Eiweiß der fest geschlagene Schnee darunter gerührt.

Die auf diese Art fertig gestellte Masse wird in den inneren Raum einer mürben Masse ausgelegten Reifen eingefüllt, die Bodenfläche von Innen zuvor mit Ribis- oder Himbeer-Marmelade bestrichen, sodann gebacken.

## Reis- und Sagokuchen.

15 Deka Reis oder Sago werden in 1/3 Liter kochende Milch geschüttet, in welcher auch 3 Deka Butter gegeben

*) Erscheint die Masse weich, wenn die Kartoffeln Feuchte enthalten, so werden 2 Deka Haarpuder oder Mehl zugesetzt.

waren. Sobald der Reis wieder kochend geworden, wird das Gefäße mit demselben vom Feuer abgenommen und dennoch in der gleichen Temperatur zugedeckt erhalten, so lange bis der Reis oder Sago vollständig erweicht ist und die Milch aufgesaugt hat, wird derselbe abgekühlt. Mittlerweile werden 12 Deka Butter mit 8 Dottern schaumig gerührt, die schaumige Masse mit dem bereits gut abgekühlten Reis sorgfältig gemengt, den Schnee von 8 Eiweiß und 3 Deka Haarpuder eingemengt. Diese Masse wird in einen mit mürber Masse ausgelegten Reifen eingefüllt. Der Boden wird zuvor mit Ribis-, Himbeer- oder Aepfel-Marmelade bestrichen. (Beim Kochen wird in den Reis ein Stückchen Zimmt gegeben und nach dem Kochen wieder herausgenommen. Auch wird Citronenschale oder Vanille als Würze zugesetzt.)

15 Deka Reis od. Sago,
3 Deka Butter,
1/4 Liter Milch,
12 Deka Butter
8 Dotter,
8 Schnee,
3 Deka Puder.

## Citronenkuchen.

Reife Citronen werden abgeschält, die Häute sauber abgezogen, dann in dünne Scheiben, diese in 8 Theilchen geschnitten. Aepfel werden geschält. (Man wähle Reinetten oder Maschansker, weil sie nicht leicht verkochen.) Die Samen-Gehäuse herausgeschnitten und in 6 Theile getheilt. Aus diesen Theilen werden kleine Scheibchen (Schnitzel) geschnitten. Diese Aepfelschnitzel werden auf flacher Pfanne mit Wasser, Weißwein und etwas Zucker gedünstet, und zwar nur so viel Flüßigkeit darauf gegossen, daß die Aepfel beim Dünsten die Flüßigkeit aufsaugen. Auch wird beim Dünsten ein Stückchen Zimmt zugegeben und nach dem Erkalten herausgenommen. Die gedünsteten Aepfelschnitzeln werden mit den Citronenschnitzeln, mit Korinthen, Rosinen und fein geschnittenen eingesottenen Cedri vermengt, auch mit Zucker genügend versüßt und so als Füllung verwendet.

## Orangen-Kuchen-Füllung

wird auf ähnliche Art bereitet. Es werden statt Citronen Orangen geschält, in Scheiben geschnitten, mit den in Wein,

Zucker und Wasser gedünsteten Aepfelspalten oder Scheibchen, sowie auch mit Korinthen, Ziweben und Cedri vermengt.

Auf einen Boden von mürber Masse, der entweder mit einem Ringe ausgestochen und mit einem Rande von mürber Masse versehen wird, oder in einer mit einem façonnirten Rande versehenen tellerartigen Form gebacken ist, wird nach dem Erkalten die bereits beschriebene Citronen- oder Orangenfüllung aufgetragen. Von der Mitte aus wird eine Verzierung aus Windmasse aufdressirt, der Rand mit Orangentheilen belegt, oder es wird von gebackencn Theilen aus mürber Masse eine Verzierung zusammengestellt.

## Orangen- oder Citronen-Wein-Crêmekuchen.

16 Deka Zucker, 2 Deka Haarpuder, 8 Dotter und 1 ganzes Ei werden mit $^1/_3$ Liter Weißwein gut vermengt, dazu wird der Saft einer Citrone und etwas von der Schale auf Zucker abgerieben gegeben. Diese Mischung wird auf ein gelindes Feuer gebracht und unter fortwährendem sorgfältigen Rühren mit der Schneeruthe bis zur Siedehitze erwärmt, hierauf abgekühlt und in einen mittlerweile von 3 Eiweiß festgeschlagenen Schnee sorgfältig eingemengt.

## Orangen-Crême

wird auf dieselbe Art mit gleicher Mischung bereitet; es wird aber anstatt Citronenschale die Schale von Orangen auf Zucker abgerieben zugesetzt. Desgleichen kann auch Madeira-Wein oder anstatt Citronen- oder Orangenschale kann Maraschino, Kirschenwasser oder Orangenblüthenwasser, auch Rum verwendet werden.

Diese Crêmegattung wird auf einen bereits gebackenen Boden von mürber Masse, welcher mit einem Rande von Windmasse versehen ist, aufgetragen, und auf einige Minuten in den Ofen gegeben, bis sich eine Haut gebildet hat.

## Champagner-Crêmekuchen.

Auf einen gebackenen, mit Randverzierung versehenen, von englischer mürber Masse bereiteten Boden wird folgender

## Weißer Champagner-Crême

aufgetragen. 16 Deka Zucker, 6—8 Eiweiß zu leichtem Schnee geschlagen, 2 Deka Haarpuder (Weizenstärkemehl) werden mit der Schneeruthe sorgfältig vermengt, dazu $^1/_3$ Liter Champagner und der Saft einer zuvor abgeschälten Citrone gegeben und gut vermengt. Diese Mischung wird auf gelindes Feuer gebracht und bei sorgfältigem, beständigem Umrühren mit der Schneeruthe bis zur Siedehitze erwärmt und entweder im warmen Zustande oder abgekühlt mit einem Zusatz von 3 Eiweiß-Schnee auf den vorbereiteten Boden aufgetragen.

16 Deka Zucker,
8 Schnee,
$^1/_3$ Liter Champagner,
2 Deka Puder,
Citronensaft.

Auf gleiche Weise und mit gleichem Mischungsverhältnisse wird anstatt Champagner ein milder Weißwein mit einem Eßlöffel voll Orangenblüthenwasser, Rosenwasser oder Beides zugleich gegeben, und es werden Rosenkuchen oder Orangenblüthen-Kuchen auf diese Art bereitet.

Ferner kann der Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Ananas, Marillen in die erwähnte Masse eingemengt und auf gleiche Art behandelt werden. Dann bekommt auch der Kuchen den entsprechenden Namen.