Viertes Capitel.

Die Brandmasse.

Die Brandmasse. — Windbeutel oder Schneeballen. — Windbeutel mit Wein-Crême. — Die Arten der Crême. — Gekochte Eier-Crême. — Wecken mit Crême gefüllt. — Brandringe. — Kleine Bäckerei aus Brandmasse. — Süße Brandmasse. — Süße Brandmasse. (Zweites Verfahren.) — Tafelaufsätze von Brandmasse. — Spritzkrapfen. — Das Backen der Spritzkrapfen. — Ringe und Kipfel. — Spritzkrapfen. (Zweites Verfahren.) — Schneeballen zu Suppen. — Gefüllte Schneeballen in Schmalz gebacken. — Weinsauce (Chaudeau). — Weiße Weinsauce. — Fruchtsauce zu Spritzkrapfen. — Klöschen in Schmalz gebacken. — Reis-Croquets in Brandmasse. — Reis-Croquets. (Zweites Verfahren.) — Gries-Croquets. — Kalte Brandmasse.

Die Brandmasse.

Unter dieser Bezeichnung versteht man eine Masse, bei welcher das zur Verwendung gebrachte Mehl „gebrüht"*) wird. Es wird nämlich Milch oder Wasser mit einer bestimmten verhältnißmäßigen Menge Butter kochend gemacht, das Mehl in die kochende Brühe eingeschüttet und bei stetem Rühren und starkem Abtreiben und Kneten eine glatte Masse hergestellt.

Bei allen Backwerken, bei welchen das Mehl mit kaltem oder lauwarmem Wasser oder Milch, oder da, wo das Bindemittel des Mehles bei der Bereitung einer Masse die Eier sind, quillen die angefeuchteten Bestandtheile des Mehles, Kleber und Stärkekügelchen, erst bei der Procedur des Backens in der Ofenwärme auf. Es wird durch die Ofenwärme, wenn die Masse die Hitze des siedenden Wassers erlangt hat, aus der Stärke Dextrin gebildet. Wird aber das Mehl, wie erwähnt, in Milch oder Wasser gekocht, so quillen bei diesem Vorgange die Stärkekügelchen des Mehles vollständig an, der Kleber des Mehles entwickelt durch das Abbrühen seine eigenthümliche Zähigkeit und es wird daher eine solche „Brandmasse" nothwendigerweise ein eigenthümliches Aussehen sowohl, als auch von jeder anderen kalt zubereiteten Masse verschiedenes Product erzielen lassen.

Eine besondere Eigenschaft der Brandmasse ist es, daß die aus derselben dressirten Gegenstände, respective Stücke beim Backen derart hohl werden, daß nur eine Kruste oder Hülle entsteht, und der hohl gebliebene Raum daher zum Füllen mit Crême oder mit Compots-Früchten verwendet werden kann, ins-

*) In Süddeutschland sagt man „brühen", „abbrennen", daher etwa abgebrannte Masse „Brandmasse"

besondere, wenn die Masse weich genug oder eigentlich derselben die richtige Consistenz gegeben worden ist.

So macht man z. B.:

Windbeutel oder Schneeballen aus Brandmasse.

1/4 Ltr. Wasser,
10 Deka Butter,
15 Deka Mehl,
7–8 Ganze,
Citron,
Muscat.

1/4 Liter Wasser, 10 Deka Butter werden auf mäßigem Feuer bis zum Kochen gebracht und sobald die Flüßigkeit siedet, werden 15 Deka gesiebtes Mehl darein geschüttet und unter fortwährendem Umrühren auf dem Feuer zu einer glatten Masse abgearbeitet, wobei die Masse vom Kessel, in welchem dieser Vorgang bewerkstelliget wird, sich loslöset. Vom Feuer abgenommen werden 7 bis 8 ganze Eier, eines nach dem andern, in die Masse gegeben und mit der Masse sorgfältig vermengt und glattgearbeitet. Als Würze wird etwas Salz, Citronenschale, Muscatnuß oder Muscatblüthe, auch Cardamomen zugegeben.

Es hängt lediglich von der Uebung bei der Bereitung dieser Masse ab, und zwar von der Anwendung der Wärme, von der Raschheit, in welcher die Procedur auf dem Feuer und von der Raschheit, in welcher die Eier in die Masse zugegeben und verrührt werden, welche Consistenz die Masse annimmt. Um schönes Product zu erzielen, das ist, daß die daraus dressirten Stücke vollständig hohl und von Außen schön „gerissen", wie Macaronen ausfallen, soll die Masse nicht zu fest sein. (Um die richtige Consistenz herzustellen, kann ein halbes oder ganzes Ei zugegeben werden.)

Aus dieser Masse werden mittelst der Dressir-Spritze runde Tupfen auf Backbleche dressirt, welche wenig fett gemacht worden sind. Diese Tupfen oder Halbkugeln werden mit Ei bestrichen und bei mäßiger Wärme gebacken. Wie schon erwähnt, werden diese Halbkugeln beim Backen hohl und indem sie auch stark aufgehen, bilden sie förmliche Halbkugeln. Nach dem Backen werden sie mit einem dünnen Messer vom Bleche losgeschnitten. Im erkalteten Zustande werden Einschnitte ge-

macht und mittelst Düte wird Crême in die Höhlung gefüllt. Die Crême besteht aus geschlagenem Rahm, welcher mit Zucker versüßt und mit einem beliebigen Aroma versehen wird, wie z. B.: Vanille, Erdbeer, Kaffee, Chocolade u. s. w. Ferner werden diese

Windbeutel mit Wein-Crême*)

gefüllt, oder es werden

Windbeutel mit Eier-Crême

gefüllt hergestellt.

Eine Veränderung der Füllung dieses Backwerkes bedingt eine Aenderung der äußeren Erscheinung. So werden die auf dem Bleche bereits dressirten Halbkugeln, nachdem dieselben mit Ei oder Dotter bestrichen worden sind, entweder mit Mandeln oder Hagelzucker oder gehackten Pistazien, auch gestiftelten Mandeln bestreut und dann gebacken und jede auf diese Art geänderten Krapfen oder Windbeutel werden auch mit einer anderen Art Crême gefüllt.

Die Arten der Crême

sind folgende:

Erstens. Eiweiß-Crême oder warm geschlagene leichte Windmasse mit verschiedenem Aroma, z. B. Ananas, Himbeer, Marasquino, Kirschen (Kirschenwasser), Vanille, Kaffee, Chocolade, Kastanien, Haselnuß u. s. w.

Zweitens. Wein-Crême, Citronen- und Orangen-Crême.

Drittens. Gekochter Eier-Crême mit Vanille und mit Eiweiß-Crême vermengt.

Viertens. Geschlagener Rahm, mit Zucker oder mit leichter Windmasse versüßt und mit verschiedenem Frucht- oder Gewürz-Aroma versehen.

---

*) Diese Arten Crême sind bereits im zweiten Capitel, des ersten Bandes beschrieben.

So wie die „Schneeballen" oder „Windbeutel" in runder Kugelform werden auch

Brandmasse-Wecken mit Crême gefüllt

und aus derselben Masse hergestellt. Es werden nämlich mit der Dressirspritze, ungefähr von Fingerlänge und Fingerdicke, auf ein schwach mit Butter bestrichenes Blech gleichgroße Stangeln von der obigen Brandmasse dressirt, mit Ei bestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Erkalten wird ein Einschnitt gemacht, die „Stangeln oder Wecken" werden gefüllt, mit Zucker bestaubt und servirt; oder sie werden zuvor mit einer der Füllung anpassenden aromatischen Glasur überzogen (z. B. zur Kaffeefüllung Kaffeeglasur), getrocknet und dann gefüllt, wobei der Einschnitt auch vor dem Ueberziehen gemacht werden kann.

Brandringe (gefüllte und ungefüllte).

Erstere werden aus der beschriebenen Brandmasse mit einem „glatten" Rohre dressirt und ebenso behandelt wie „Windbeutel". Die zweiten, die ungefüllten, werden mit einem „Sternrohre" dressirt, mit Ei bestrichen und gebacken. Auch werden dieselben unbestrichen gebacken und mit Zucker bestaubt, warm mit einer Früchtensauce servirt. Zu diesen Letzteren wird ein Ei weniger genommen, damit die Masse etwas fester werde. (Auch können bei dem oben angeführten Mischungs-Verhältnisse 4 ganze Eier und 6 Dotter zugegeben werden anstatt 7 Ganze auch 3 Ganze und 6 Dotter.)

Kleine Bäckerei aus Brandmasse.*)

$^1/_3$ Liter Milch, 16 Deka Butter werden auf's Feuer gebracht und sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, werden

*) Die Franzosen nennen dieses Backwerk „Petit Foure".

1/2 Liter Milch, 16 Deka Butter, 30 Deka Mehl, 7–8 Ganze, Citron, Muscat.

30 Deka gesiebtes Mehl in die kochende Milch eingeschüttet und unter fortwährendem Rühren und Abarbeiten zu einer glatten Masse gemacht. Hierauf werden 8 ganze Eier nach und nach in die Masse gemengt und glatt verrührt, einige Zeit an einem kühlen Orte öfters umgewendet und erkalten gelassen.

Aus dieser Masse werden kleine Kugeln in der Größe einer wälschen Haselnuß dressirt, mit Ei bestrichen und gebacken. Diese Kugeln werden auch mit Mandeln oder Hagelzucker bestreut, oder auch mit Pistazien. Ferner werden diese kleinen Kugeln mit Crême gefüllt und mit Glasur überzogen. Dieses geschieht, indem man die Kugeln an Stricknadeln steckt, in gewärmte Glasur eintaucht und sofort herauszieht, sodann trocknen läßt.

Auf dieselbe Art werden kleine, runde oder ovale Ringe, Stangeln oder ovale kleine Körper in der Größe einer halben Nuß dressirt, Kipfeln und Schlingen verschiedener Art auf einem mit Butter schwach bestrichenen Bleche dressirt und so wie erstere behandelt, d. i. bestreut oder überzogen.

(Damit die Formen der geschlungen dressirten Stücke gut erhalten bleiben und beim Backen sich nicht ändern, wird die Masse beim „Rösten“ *) einige Secunden länger auf dem Feuer behalten, wodurch dieselbe einigermaßen compacter wird.)

Süße Brandmasse (Brandbäckerei).

3/10 Ltr. Wasser, 7 Deka Butter, 21 Deka Zucker, 11—12 Dotter, Citron.

3/10 Liter Wasser, 7 Deka Butter werden kochend gemacht, 21 Deka Mehl eingerührt und glattgearbeitet. Vom Feuer abgenommen werden 21 Deka Zucker, 11—12 Dotter in die Masse eingerührt, bis sie vollständig glatt geworden ist und hierauf abgekühlt. Von dieser Masse werden mittelst der

*) Die Bereitung der Brandmasse auf dem Feuer nennt man „Rösten“.

Spritze oder aus freier Hand verschiedene Dessins dressirt, Ringe, Schlingen, Buchstaben, Schlangen, Bretzel u. s. w. mit Dotter bestrichen und gebacken.

Süße Brandmasse. (Zweites Verfahren.)

$^3/_{10}$ Liter Wasser, 6 Deka Butter kochend werden lassen und 20 Deka Mehl in die kochende Flüssigkeit eingerührt, bis die Masse glatt geworden ist; hierauf ein ganzes Ei und 8 Dotter mit 15 Deka Zucker verrührt. Von dieser Masse werden noch im lauwarmen Zustande Ringe oder Tupfen, Halbkugeln dressirt; diese läßt man so lange trocknen, bis sie eine Kruste erlangt haben, dann werden sie mit Dotter bestrichen und gebacken. Auch können dieselben zuvor mit Ei bestrichen werden, dann getrocknet bis zur Krustenbildung und hierauf gebacken.

$^3/_{10}$ Ltr. Wasser,
6 Deka Butter,
1 Ganzes,
8 Dotter,
15 Deka Zucker,
Citron.

(Diese Art Bäckerei unterscheidet sich von der getrockneten Bisquitbäckerei*) dadurch, daß bei dieser, z. B. Anis- oder Vanille-Laibchen die Stücke, indem sie beim Backen gerade aufgehen, einen Rand oder sogenannten „Fuß" bekommen; dagegen aber die „getrocknete Brandbäckerei" sich derart beim Aufgehen im Ofen theilt, daß sie so aussieht, als wenn jedes Stück zweitheilig wäre. Sie wird gestreut und ungestreut erzeugt.)

Tafel-Aufsätze von süßer Brandmasse.

Von der beschriebenen süßen Brandmasse sollen bei der Bereitung des ersten Verfahrens die Eier sorgfältig „abgelassen" werden (d. i. der Dotter vom Eiweiß genau geschieden), so daß kein Eiweiß bei dem zur Masse gehörigen Dotter sich befindet,

*) Siehe ersten Band.

weil die Masse dadurch Risse beim Backen erhält, auch soll die Masse gut „geröstet" sein; damit sie nicht weich ausfalle und die aus derselben dressirten Theile die Formen beibehalten, werden verschiedene gleich große ornamentale Figuren auf Blech dressirt, ebenso auch Kugeln von gleicher Größe und sorgfältig mit Ei oder Dotter bestrichen und gebacken. Auch können die Theile, nachdem sie bestrichen sind, mit Hagelzucker bestreut werden.

Fig. 47.

Nach dem Backen und Erkalten werden aus den Theilen und Kugeln „Aufsätze" mit Caramelzucker zusammengesetzt, wie z. B. in Fig. 47 und 48, welche als Randverzierung zu Sulzen, Compots, gestürzte Crême, Gefrorenem oder auf Schüsseln dressirter Obers-Schaum in Form eines Reifens aufgesetzt werden. Beim Zusammensetzen der Kugeln*) werden sie auf Stricknadeln gesteckt, in Caramel getaucht und so aneinandergereiht.

Fig. 48.

Ferner werden auch kuppelartige Aufsätze gebildet.

In Schmalz gebackene Brandmasse „Spritzkrapfen".

3/10 Liter Milch,
6 Deka Butter,
30 Deka Mehl,
5 Deka Zucker,
4 Dotter,
8 Ganze,
Citron,
Muscat.

Diese werden aus „süßer Brandmasse" oder auch aus „Brandmasse ohne Zuckerzusatz" bereitet.

*) Um die Zahl der zu einem Reifen nöthigen Kugeln zu ermitteln, stelle man eine gerade Reihe von Kugeln in einer Länge auf, die dem „Durchmesser" des nöthigen Umfanges gleich ist. Da der Umfang dreimal so groß als sein Durchmesser ist, so nehme man dreimal so viel Kugeln zu einem Ringe, als zu einem Durchmesser nöthig, und so viele Male, als man Ringe zu machen beabsichtigt.

$^3/_{10}$ Liter Milch, 6 Deka Butter werden in einem kleinen Kessel auf's Feuer gesetzt und zum Kochen gebracht. In diese kochende Milch werden 30 Deka gesiebtes Mehl eingeschüttet, sorgfältig, aber rasch verrührt und abgetrieben, bis eine glatte Masse sich gebildet hat, die sich beim Arbeiten vom Geschirre in einem Klumpen loslöset, sodann vom Feuer abgenommen, 5 Deka Zucker zugegeben, 4 Dotter und 8 bis 10 ganze Eier nach und nach in die Masse verrührt und „glatt" gearbeitet. Als Würze wird Citronenschale oder Muscatnuß gegeben.

$^3/_{10}$ Liter Milch, 6 Deka Butter, 30 Deka Mehl, 5 Deka Zucker, 4 Dotter, 8–10 Ganze, Citronenschale.

(Der Vorgang der Bereitung von Brandmasse soll so rasch als möglich vollzogen werden, um Knollen zu vermeiden.)

Das Backen der „Spritzkrapfen" im Schmalze geschieht wie bei den Faschingskrapfen.

„Schmelzbutter" wird über mäßigem Feuer bis zur Siedehitze erwärmt. Man erprobt dies, indem man einige Tropfen Wasser in das Schmalz spritzt, wodurch bei eingetretener Siedehitze ein stark zischendes Geräusch verursacht wird. Die Masse, die in eine Dressirspritze gefüllt worden ist, wird durch eine

Fig. 49

sternförmige Oeffnung gedrückt und entweder sogleich in das kochende Schmalz gleiten gelassen und die Theile daraus mit einem fett gemachten Messer geschnitten, oder zuerst auf ein fett gemachtes Papier dressirt, und nachdem sie geschnitten, mit dem Papier in's Fett gelegt, und sobald die dressirten Stücke sich vom Papier losgelöst haben, dasselbe herausgezogen.

So werden auch Ringe, Kipfeln, Schlingen u. s. w. auf Papier dressirt und dann in's kochende Schmalz gelegt, das Papier, auf welchem diese dressirt worden sind, wieder herausgezogen. Auch werden die im Schmalze schwimmenden Stücke, sobald sie auf einer Seite die hellbraune Farbe erlangt haben, umgewendet, um auch auf der anderen Seite die gleiche

Farbe zu erzielen. Sind die Stücke gebacken, so werden sie mit einem gelöcherten Löffel (Schaumlöffel) herausgehoben, gut abtropfen gelassen, mit Zucker, welcher mit Zimmt oder Vanille gewürzt ist, bestaubt und mit einer Fruchtsauce servirt.

Spritzkrapfen. (Zweites Verfahren ohne Zuckerzusatz.)

Es ist erklärlich, daß eine Masse, in welcher kein Zucker enthalten ist, nicht so leicht die schöne braune Farbe beim Backen erhalten wird. Demzufolge haben diese zwei Arten verschiedene Verwendung, und zwar werden aus der Brandmasse mit Zuckerzusatz „Spritzkrapfen", welche als Mehlspeise verwendet werden, und aus der Brandmasse ohne Zuckerzusatz, obwohl beide in Schmalz gebacken sind, werden zumeist als Zugabe in Suppen verwendet und werden blaßgelb im Schmalze gebacken. Es kann hierzu das bereits angeführte Mischungsverhältniß, jedoch ohne Zucker, dafür etwas Salz, oder auch folgende Mischung verwendet werden:

$^3/_{10}$ Liter Milch,
6 Deka Butter,
20 Deka Mehl,
6—8 Eier,
Citron,
Muscat.

$^3/_{10}$ Liter Milch mit 6 Deka Butter aufkochen lassen, 20 Deka Mehl in die kochende Flüßigkeit geschüttet und sorgfältig verrührt und glatt gearbeitet, hierauf etwas Salz und 6—8 ganze Eier darunter gemengt. Von dieser Masse werden mit einem in Fett getauchten Eßlöffel kleine Klümpchen dressirt, in's kochende Schmalz gelegt und nachdem sie eine hellgelbe Farbe erlangt haben, herausgenommen. Diese Art Backwerk wird, wie bereits erwähnt, als Schneeballen in Suppen verwendet.

Gefüllte Schneeballen in Schmalz gebacken.

Von der Brandmasse mit Zuckerzusatz, wie sie zu Spritzkrapfen verwendet wird, werden mit einem in Fett getauchten Eßlöffel kleine Klümpchen dressirt, darin eine Vertiefung gemacht, darein wird ein Stückchen eingesottene Frucht gelegt,

wie zum Beispiel eine Weichsel, eine Kirsche, ein Stückchen Marille u. s. w., darüber wird die Masse geschlossen, sodann in Schmalz gebacken.

Wie schon erwähnt, werden die in Schmalz gebackenen aus Brandmasse bereiteten Backwerke mit Chaudeau oder Fruchtsauce servirt.

Weinsauce (Chaudeau).

4 Deka Zucker, 4 Dotter, 3/10 Liter Wein Citron.

4 Deka Zucker werden mit 4 Dottern mittelst Schneeruthe verrührt und 3/10 Liter Weißwein theilweise zugegossen und vermengt. Hierauf über gelindem Feuer unter sorgfältigem fortgesetzten Rühren mit der Schneeruthe bis fast zur Siedehitze erwärmt. Auch wird auf Zucker abgeriebene Citronenschale als Würze zugegeben, je nachdem der Wein mehr oder weniger Säuregehalt besitzt, wird auch nach Geschmack Zucker zugesetzt. Chaudeau soll schaumig und flüßig sein.

Weiße Weinsauce. (Weißer Chaudeau.)

3 Eiweiß, 6 Deka Zucker, 1/4 Ltr. Weißwein, Marasquino.

3 Eiweiß werden mit 6 Deka Zucker mittelst Schneeruthe vollständig schaumig gerührt und geschlagen. Hierauf 1 Deka Reisstärkemehl, 1/4 Liter weißer Wein, 1 Gläschen Marasquino-Liqueur (oder Destillat) der schaumigen Masse in kleinen Partien zugegossen und verrührt. Hierauf bei beständigem sorgfältigen Rühren mit der Schneeruthe auf gelindem Feuer bis zur Siedehitze erwärmt.

(Es ist rathsam, daß das angegebene 1 Deka Reisstärkemehl zuvor mit einem Theile des dazu gehörigen Weines bei beständigem Umrühren zuerst verkocht, mit dem übrigen Weine vermengt und dann erst diese Flüßigkeit mit der angerührten Eiweiß-Masse verrührt und erwärmt werde.)

Fruchtsauce zu Spritzkrapfen

wird auf folgende Art hergestellt: Es wird Marmelade von Erdbeer, Himbeer, Marillen, Heckenbeer (Hagebutten, Hetscherl) mit Wein verdünnt, auf Zucker abgeriebene Citronenschale und Zimmt als Würze zugegeben, mit Zucker genügend versüßt und gewärmt.

Um einer „Fruchtsauce" einige Consistenz zu geben, wird auf eine Masse von $^1/_3$ Liter ungefähr eine Messerspitze oder 1 Deka Reisstärkemehl oder Kartoffelmehl zugegeben, welche zuvor mit einigen Löffel voll Wein angerührt und bis zum Sude erhitzt werden. Hierauf mit dem übrigen Wein und der dazu bestimmten Marmelade und Würze vermengt und erwärmt servirt — oder es wird anstatt Reisstärkemehl ein Eßlöffel „Sago" in die bereits angerührte Fruchtsauce zugegeben und mit demselben aufkochen gelassen.

Auf ähnliche Weise verfährt man, um „Fruchtsauce" aus Fruchtsäften zu bereiten. Es werden die durch ein Sieb passirten Früchte mit Wein verdünnt, genügend süß gemacht, die passende Würze zugegeben und erwärmt. Um einer solchen aus Fruchtmark (d. i passirter Fruchtsaft) bereiteten Sauce einige Consistenz zu geben, wird ebenfalls eine kleine Quantität Reisstärkemehl, Kartoffelmehl oder Sago zugesetzt, oder auch ein mit Zucker verrührter Dotter auf $^1/_3$ Liter Masse vor dem Erwärmen zugesetzt und sorgfältig verrührt.

(Solche Fruchtsauces, sei es aus Marmelade, aus passirten Früchten oder aus „klaren Obstsäften", welch letztere nur mit Wein verdünnt sind, bereitet, werden überhaupt zu Mehlspeisen verwendet und insbesondere zu Pudding, von welchem später die Rede sein wird.)

Zu den in Schmalz gebackenen Backwerken gehören noch folgende Arten, die auch als sogenannte „Mehlspeise" mit Wein- oder Fruchtsauce servirt werden, und zwar:

Klößchen in Schmalz gebacken (auch Knödel, Spatzen oder Croquets genannt). (Der Kürze wegen, sei der letztere Name beibehalten.)

Reis-Croquets mit Früchten.

1/3 Liter Milch, 6 Deka Butter, 15 Deka Reis, 2 Ganze, 5 Deka Zucker.

1/3 Liter Milch wird mit 6 Deka Butter kochend gemacht, 15 Deka Reis werden in die kochende Milch gegeben und unter stetem Umrühren wieder zum Sude erhitzt, worauf das Gefäß zugedeckt und an einen Ort auf der Herdplatte gestellt wird, wo die Siedehitze zwar erhalten wird, die Masse aber nicht kocht. Zur Würze wird ein Stückchen Zimmt mit in den Reis gegeben. Ist der Reis vollständig weich, die Masse aber dennoch fest geworden, so wird dieselbe vom Feuer abgenommen und 2 ganze Eier, 5 Deka Zucker in die Masse eingemengt und vollständig erkalten gelassen. Aus der erkalteten Masse werden dann ovale Stücke geformt, in welche ein Stück eingesottene Frucht als Füllung gegeben wird, hierauf werden die so dressirten Stücke mit Brandmasse überzogen und dann in Schmalz gebacken.

Reis-Croquets. (Zweites Verfahren.)

3/10 Liter Milch, 6 Deka Butter, 15 Deka Reis, Zimmt, Citron, Cardamomen, Muscat.

In 3/10 Liter Milch, 6 Deka Butter werden 15 Deka Reis, wie bereits erwähnt, vollständig weich gekocht, Zimmt, Citronenschale, Cardamomen als Würze gegeben.

1/8 Liter Milch, 5 Deka Butter, 10 Deka Mehl, 3 Ganze.

Von 1/8 Liter Milch, 5 Deka Butter, 10 Deka Mehl wird eine Brandmasse gekocht und 3 ganze Eier eingerührt. Mit dieser Brandmasse wird der bereits weichgekochte und erkaltete Reis vermengt und aus derselben entweder mit der Dressirspritze auf Papier, oder mit einem Eßlöffel, oder aus freier Hand verschiedene Formen dressirt und glatt oder mit Semmelbröseln panirt, dann in Schmalz gebacken.

Gries-Croquets mit Früchtenfüllung.

3/10 Liter Milch, 8 Deka Butter werden in's Kochen gebracht und 16 Deka Gries in die kochende Milch bei fort-

3/10 Liter Milch, 8 Deka Butter, 16 Deka Gries.

5—6 Ganze, Zucker, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe.

während dem Rühren langsam eingeschüttet, das Gefäß mit dem Gries wird (auf der Herdplatte) an eine Stelle gebracht, wo die Siedehitze nicht herabgemindert wird; die Griesmasse wird öfters verrührt, das Gefäß geschlossen warm gehalten, bis der Gries weich (gar) geworden ist, jedoch eine feste, einer Brandmasse ähnliche Consistenz aufweist. Als Würze wird Citronenschale, Salz, ein wenig Pfeffer und eine Messerspitze Zucker zugegeben (oder auch Vanille).

In die feste, jedoch „gar" gewordene Griesmasse werden 5—6 ganze Eier*) verrührt und glatt gearbeitet. Von der fertigen Masse werden ovale, längliche Stücke geformt, mit einem Stückchen eingesottener Frucht gefüllt, z. B. Weichseln, Kirschen, Mirabellen, Marillen u. s. w. Ein ganzes Ei wird verrührt, so daß der Dotter mit dem Eiweiß sich vermengt, darin werden die entweder aus freier Hand oder mit einem Eßlöffel dressirten Stücke eingetaucht, hierauf mit Semmelbröseln überstreut und vollständig damit gedeckt (panirt), sodann in Schmalz gebacken und als Mehlspeise mit Fruchtsauce servirt. (Es können auch als Füllung Stückchen von gebratener Gansleber verwendet werden.)

Kalte Brandmasse. (Cardamomen-Bäckerei.)

30 Deka Mehl, 12 Deka Butter, 15 Deka Zucker, 15—16 Dotter, Citronenschale, Cardamomen.

30 Deka Mehl, 12 Deka Butter**), 15 Deka Zucker werden mit 15—16 Dottern zu einem Teige verarbeitet. Am zweckmäßigsten geschieht dies auf der zu diesem Zwecke bestimmten Stein- oder Tischplatte auf folgende Art: Es wird der Zucker und die Dotter mit einem langen Messer sorgfältig vermengt. Citronenschale und Cardamomen (pulverisirt) als Würze zugesetzt, den mit Zucker vermengten Dottern wird das Mehl nach und

*) Oder 4 Ganze und 4 Dotter. Ist die Masse fest, verträgt sie mehr Eierzusatz.

**) Die Butter wird zuvor geknetet, um etwaige Wasserbestandtheile herauszudrücken.

nach zugegeben und vermengt und mit einer Holzwalze (Rollholz), welche in der Masse auf- und niedergerollt wird, und wobei mit Hilfe des Messers die Masse von den äußeren Grenzen nach der Mitte gebracht und so wieder vermengt wird. Diese Procedur wird so lange fortgesetzt, bis die Masse von dem Rollholze sich vollständig losgelöst hat.

Von dieser Masse werden aus freier Hand Halbkugeln, Halbmonde, Ringe, Bretzeln, Biscoten, Paragraphe, Schlingen u. s. w. dressirt, mit Dotter bestrichen und gebacken. Bei richtiger Behandlung der Masse hat dieses Backwerk die Eigenschaft, daß die mit Dotter bestrichenen Flächen wie „Macaronen" reißen und nicht „speckig" werden. Beim Backen wird deßhalb aus Vorsicht nicht zu früh „gewendet"; die Masse eignet sich aber nur für kleine Bäckerei.