Backereien.

Zucker-Teig.

Ein Pfund feines Mehl und eben so viel fein gestoßener und durch ein Haarsieb geschlagener Zucker wird recht gut vermischt, dann drei Eyerdötter und das zu Schnee geschlagene Eyerweiß nebst fein gehackten Citronenschalen dazu gegeben, und zu einem Teige geknetet. Dieser wird nun messerrückendick ausgewalkt, und entweder in Formen gegeben, oder kleines Backwerk, Ringelchen oder Streifchen daraus geformt, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen und mit grob gestoßenem Zucker bestreut, in einem überkühlten Ofen langsam gebacken.

Biscuit.

Man verrühre ein Pfund fein gestoßenen Zucker mit zwölf Eyerdöttern und dem zu steifen Schnee geschlagenen Weißen eine Stunde lang recht gut, gebe dann ein Pfund des feinsten Mehls darein, und gieße mit einem Strauben Löffel Biscuit (Biskoten) auf Papierstreifen. Dieses wird dann in einem abgekühlten Ofen langsam schön gelb gebacken, und

noch warm mit einem feinen Messer vom Papier gelöset. Das Gießen der Masse erfordert große Behendigkeit, indem dieselbe sonst auseinander läuft, und die ihm eigenthümliche Gestalt verliert.

Biscuit-Wandeln.

Ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker wird mit zwei ganzen Eyern und vier Döttern eine Stunde lang verrührt, vier Loth sehr feines Mehl, und von einer Citrone die klein gehackten Schalen dazu gegeben, dann die Formen gut mit Butter bestrichen, der Teig eingefüllt und langsam in einem kühlen Ofen gebacken. Man kann sie auch nach dem Herausstürzen mit weißem oder gefärbtem Eise zieren.

Biscuitbögen.

Vier Loth fein gestoßener Zucker werden mit einem Ey und vier Döttern gut abgerührt, dann ein halbes Viertelpfund in Streifen geschnittene Mandeln und drei Loth Mehl dazu gegeben und gut damit vermischt. Nun schneidet man dreifingerbreite Streifen Oblaten, streicht den Teig darauf, legt sie auf die Bögen und backt sie schön langsam.

Chocolade-Biscuit.

Man schlage drei Eyerweiß zu steifem Schnee, gebe ein halbes Pfund sehr fein gestoßenen Zucker darein, und rühre es drei Viertelstunden; dann

mische man ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln und ein Viertelpfund geriebene Chocolade darunter, streiche es biscuitartig auf Oblaten, und backe es langsam.

Gebackene Mandeln.

Ein Pfund abgezogene und gestoßene Mandeln werden mit einem halben Viertelpfund Zucker, einem ganzen Ey und zwei Döttern gut vermischt, in beliebige Form gegeben, und in heißer Butter braun gebacken.

Gebackene Mandeln auf andere Art.

Man mache von Mehl, drei Eyerdöttern, Zimmt und Muskatblumen einen ziemlich festen Teig an, steche ihn mit der Mandelform, womit man sechs Mandeln auf einmal ausschneiden kann, und backe die daraus geformten Mandeln in gutem Schmalz schön goldbraun.

Mandel-Kolatschen.

Ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker wird mit dem Weißen von zwei oder drei Eyern eine Stunde lang recht flaumig verrührt, dann ein halbes Pfund abgezogene fein gestoßene Mandeln, und von einer Citrone die klein gehackte Schale dazu gegeben, und wieder eine halbe Stunde verrührt. Nun wird dieser Teig auf Oblaten gestrichen, und recht schnell gebacken.

Mandel-Wandeln.

Man verrührt ein Viertelpfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln mit einem Viertelpfund gesähten Zucker und sechs Eyerdöttern eine gute halbe Stunde recht flaumig, gibt dann das zu recht festem Schnee geschlagene Weiße von drei Eyern nebst der klein gehackten Schale von einer Citrone dazu, füllt es in die mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Formen, und backt sie in einem überkühlten Ofen.

Mandel-Oblaten.

Das von zwei Eyern zu steifem Schnee geschlagene Weiße, ein Viertelpfund sehr fein gestoßene süße Mandeln und ein halbes Pfund eben solcher Zucker, wird mit der klein gehackten Schale einer Citrone recht gut verrührt. Nun werden Oblaten in beliebige Formen geschnitten, der Teig darauf gestrichen, und in einen überkühlten Ofen gegeben. Beim Herausnehmen werden sie schnell über einen Nudelwalker gelegt.

Mandel-Plätzchen.

Ein Viertelpfund Mandeln werden mit einem Tuche recht gut abgerieben, und dann recht klein zusammen gehackt. Nun wird ein Viertelpfund recht fein gestoßener Zucker mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen von zwei Eyern eine halbe Stunde

lang verrührt, die Mandeln nebst der Schale von einer halben Citrone und etwas Zimmt dazu gegeben, auf eine nur ganz fein mit Butter bestrichene Blechplatte Plätzchen davon gemacht, und diese in einem überkühlten Ofen langsam gebacken.

Marillen-Biscuit.

Ein Pfund geschälte Marillen werden sammt den Körnern unter stetem Umrühren weich gedünstet. Während dieser Zeit verrühre man ein halbes Pfund Zucker mit zwei Eyern eine Stunde lang, schlage dann die abgekühlten Marillen durch ein feines Haarsieb dazu, forme Biscuit von dieser Masse auf Oblaten, und backe sie langsam.

Mandelbögen.

Drei Viertelpfund abgezogene und in feine Streifchen geschnittene Mandeln, ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker und ein Viertelpfund Mehl werden mit so vielen Eyern, daß es ein schwerflüssiger Teig wird, vermischt. Dieser wird nun halb kleinfingerdick über eine mit gutem Schmalz sehr leicht bestrichene Blechplatte gestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und in einem kühlen Ofen gebacken. So bald er anfängt gelb zu werden, wird er auf zweifingerbreite und zweimal so lange Streifen geschnitten, und dann gar gebacken. Sie müssen von oben und unten schön goldbraun seyn. Nun wird das Blech aus dem Ofen gezogen, die Streifen mit einem dün-

nen Messer behutsam herabgelöset, und schnell über einen Walker gelegt. Zu dieser Backerei sind unumgänglich zwei Personen nöthig, indem die Schnitten sonst zu schnell erkalten, und steif werden, bevor sie auf den Walker kommen.

Eis-Mandelbögen.

Man verrühre von fein gestoßenem Zucker und vier zu Schnee geschlagenen Eyerweiß recht dickes Eis, und gebe dann so viele abgezogene, und in dünne Streifchen geschnittene Mandeln darein, daß es dickflüssig wird. Dieser Teig wird nun auf eine mit Butter oder Schmalz sehr leicht bestrichene Blechplatte ganz gleich, gut messerrückendick vertheilt, und den obigen Mandelbögen ganz gleich behandelt, nur erfordert derselbe wo möglich noch mehr Behendigkeit, da er ohne Mehl bereitet, und daher beim Kühlwerden noch schneller steif wird. Diese und die obige Gattung können mit weißem und gefärbten Eis geziert werden, wodurch sie sehr viel an schönem Ansehen gewinnen. Wie dasselbe bereitet wird, ist bei der Mandeltorte ausführlich behandelt worden.

Mürbe Bögen.

Man schneide unter ein Pfund Mehl drei Viertelpfund Butter, zerbrösle ihn mittelst des Walkers ganz klein, gebe dann vier Eyerdötter und das von

zwei Eyern zu Schnee geschlagene Weiße nebst drei Viertelpfund sehr fein gestoßenem Zucker und klein gehackten Citronenschalen dazu, arbeite diesen Teig gut ab, und lasse ihn eine halbe Stunde lang liegen. Nun treibe man ihn messerrückendick aus, schneide zweifingerbreite und dreimal so lange Streifen davon, bestreiche sie mit abgeschlagenen Eyern, belege sie mit in Streifchen geschnittenen Mandeln, gebe sie auf eine Blechplatte, und backe sie goldbraun. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie schnell über ein rundes Holz gegeben, und so lange darauf gehalten, bis sie kalt und steif geworden sind.

Grillage-Bögen.

Ein Viertelpfund abgezogene und in feine Streifen geschnittene Mandeln, werden mit eben so vielem sehr fein gestoßenem Zucker und der fein gehackten Schale von einer halben Pomeranze und einer ganzen Citrone vermischt, der Saft von beiden daran gedrückt, und das Ganze eine halbe Stunde stehen gelassen. Nun lasse man ein ganz kleines Stückchen Butter in einem messingenen Becken heiß werden, gebe drei Löffelvoll von der Masse darein, lasse sie unter beständigem Rühren braun werden, nehme sie dann löffelweis auf einen mit Wasser benetzten Nudelwalker, streiche sie mit einem Messer auseinander, bestreue sie mit klein gehackten Pi-

stazen und lasse sie auskühlen. Sie müssen jedoch, bevor sie ganz steif sind, vom Nudelwalker genommen werden. Auf gleiche Weise wird mit dem übrigen Teige verfahren.

Anis-Bretzen.

Mit einem halben Pfund feinem Mehl wird ein Viertelpfund Butter mittelst des Nudelwalkers recht gut vermischt, dann von einer Citrone die fein geschnittene Schale, ein Viertelpfund Zucker und ein Löffelvoll Anis dazu gegeben, und mit zwei Eyern zu einem Teige geknetet. Von diesem werden nun kleine Bretzchen geformt, dieselben auf eine Blechplatte gelegt, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut, und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken.

Anis-Brot.

Sechs ganze Eyer werden in einem Hafen eine halbe Stunde verrührt, dann ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker dazu gegeben, mit dem Rühren wieder eine halbe Stunde lang fortgefahren und dann ein Loth Anis und drei Viertelpfund Mehl darein gegeben. Nun wird ein gänzlich rundes Brot davon geformt und gebacken. Von diesem werden auf Zwiebackart Streifen geschnitten, und diese ebenfalls auf beiden Seiten schön gelbbraun gebacken.

Bischof-Brot.

Wenn der Teig gleich dem zum Zwieback verrührt worden, gibt man ein und ein halbes Viertelpfund große, und eben so viele kleine Rosinen, ein halbes Pfund abgezogene und in Streifen geschnittene Mandeln darunter, und verfährt weiters, wie beim Zwieback gesagt worden.

Citronen-Gebackenes.

Vier Loth abgezogene Mandeln werden sehr fein gestoßen, und mit dem Weißen von sechs Eyern gut vermischt, dann mit drei Viertelpfund fein gestoßenem Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, auf dem Feuer recht gut abgerührt, und nachdem es abgekühlt, mit Formen ausgestochen, oder durch eine Spritze getrieben, und aus Butter oder recht gutem Schmalze goldbraun gebacken.

Zimmt-Brot.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker wird mit sechs Döttern und zwölf ganzen Eyern, eine und eine halbe Stunde lang verrührt, dann ein Loth recht fein gestoßener Zimmt, ein Viertelpfund sehr feines Mundmehl und ein Viertelpfund Stärkmehl darein gegeben, und nur so viel verrührt, daß es gut vermischt ist. Nun wird die dazu gehö-

rige Form mit Butter oder gutem Schmalz bestrichen, der Teig darein gefüllt, und langsam gebacken. Dann wird es heraus gestürzt, nach der Breite in Streifen geschnitten, und diese auf einem Roste geröstet.

Kletzen-Brot.

So viel Zucker als sechs Eyer wiegen, wird recht fein gestoßen, dann die Dötter und das zu Schnee geschlagene Weiße damit verrührt. Nun werden klein geschnittene eingekochte Weichsel, Nüsse, Citronat, und überzuckerte Pomeranzenschalen, klein gestoßener Zimmt, Gewürznelken, etwas Cardamomen, und die klein gehackte Schale von einer Citrone damit verrührt, und so viel Mundmehl daran gegeben, daß sich der Teig auf einem Brete in längliche Laibchen ausmachen läßt. Diese werden nun auf einem mit Mehl bestreuten Bleche langsam gebacken. Sie werden kalt in Stücke geschnitten zur Tafel gegeben.

Moskowitter-Brot.

Ein Pfund feines Mehl, eben so vieler fein gestoßener Zucker, und neun bis zehn Eyer werden zu einem Teige geknetet, dann sechs Loth fein gehackte candirte Pomeranzenschalen, vier Loth eben solche Citronat, von einer Citrone die Schale, ein Loth Zimmt und ein Loth gestoßene Gewürznelken dazu gegeben, alles gut vermischt, und auf in Ta-

feln geschnittene Oblaten kleinfingerdick aufgestrichen. Nun werden sie mit in feine Streifen geschnittenen Mandeln belegt und langsam gebacken. Man kann sie auch mit weißem oder gefärbtem Eise zieren.

Bauernkrapfen.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker wird mit vier frischen Eyern in einem Weidling recht gut abgeklopft, dann nach und nach ein halbes Pfund feines Mehl und eine geriebene Muskatnuß darein gegeben. Nun werden kleine Laibchen davon gemacht und auf einer mit Wachs bestrichenen oder mit Oblaten belegten Blechplatte gebacken.

Bauernkräpfchen.

Ein Viertelpfund gefähter Zucker und etwas Tragant, wird mit zu Schnee geschlagenen Eyerweiß wohl verrührt, dann ein halbes Pfund geschnittene Mandeln dazu gegeben, und auf Oblaten kleine Kräpfchen davon gemacht. Diese werden nun in einem kühlen Ofen langsam gebacken und dann mit Eis geziert.

Rohr-Krapfen.

Ein halbes Pfund feines Mehl, eben so vieler fein gestoßener Zucker, ein halbes Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln, ein Loth Zimmt, und etwas Gewürznelken, werden auf einem Brete

mit zwei oder drei Eyern zu einem Teige gemacht, dann kleine Fleckchen ausgetrieben, dieselben auf die Röhre gebunden, und schön goldbraun gebacken.

Citronen-Kräpfchen.

Ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker wird mit eben so viel abgezogenen fein gestoßenen und mit dem Saft von einer Citrone befeuchteten Mandeln vermischt, und mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen von zwei Eyern eine Stunde lang verrührt. Nun wird die Schale von einer Citrone in ganz kleine Würfeln geschnitten und darunter gegeben. Dieser Teig wird nun auf runde Oblaten gestrichen, mit Zucker oder in Streifen geschnittenen Mandeln und Pistazen bestreut, auf eine Blechplatte gelegt, und langsam gebacken.

Butter-Kräpfchen.

Sechs Loth Butter werden unter vier Loth feines Mehl geschnitten, und mittelst des Nudelwalkers gut vermischt, dann fünf Loth Zucker dazu gegeben, und mit einem Eydotter und etwas Wein zu einem Teige gemacht; dieser wird nun dünn ausgewalkt, in beliebige Formen gestochen, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit Zucker und Anis bestreut, und langsam schön goldbraun gebacken.

Gewürz-Oblaten.

Man stoße dreizehn Loth süße und drei Loth bittere Mandeln, ein halbes Pfund Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Cardamomen, jedes für sich recht fein. Dieses wird mit vier Eyern, das Weiße zu Schnee geschlagen, verrührt, ein halbes Pfund sehr feines Mehl nebst klein gehackten Citronenschalen dazu gegeben, und dieser Teig auf viereckig geschnittene Stückchen Oblat gestrichen. Rund herum wird es mit abgezogenen und in dünne Streifchen geschnittenen Mandeln belegt.

Marcipan.

Ein halbes Pfund abgezogene und mit Rosenwasser befeuchtete, recht fein gestoßene Mandeln werden mit einem halben Pfund eben so fein gestoßenem Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Muskatblüthen und Cardamomen, jedes besonders gestoßen, in einer Pfanne auf gelindem Kohlenfeuer so lange fleißig umgerührt, bis es sich ablöset, dann, nachdem es wieder abgekühlt, auf einem mit Zucker bestreuten Brete ausgetrieben, in beliebige Formen gestochen und gebacken. Wenn sie herausgenommen, werden sie mit weißem oder gefärbtem Eise geziert, dann nochmals in den Ofen gestellt, bis dasselbe getrocknet ist. Man kann auch Pinien oder Pistazen statt der Mandeln nehmen, oder damit vermischen.

Feines Zuckerwerk.

Das Weiße von zwei frischen Eyern wird flaumig abgeschlagen, dann so viel feiner gefähter Zucker darunter gegeben, daß es ein fester Teig wird. Dieser wird nun auf einem Tische gut abgeknetet, dann in beliebige Formen gedrückt oder ausgemacht, und auf einer Kupfer- oder Blechplatte langsam gebacken.

Zwieback.

Ein halbes Pfund Zucker wird fein gestoßen, dann in einem Hafen mit sechs ganzen Eyern und sechs Döttern anderthalb Stunden lang recht flaumig verrührt; nun wird ein Pfund recht feines Mehl und klein gehackte Citronenschalen darein gegeben. Der Model wird gut mit Butter bestrichen, das Gerührte hinein gefüllt und gebacken. Wenn es gar gebacken, wird es herausgestürzt und in Stangen von der halben Dicke eines kleinen Fingers geschnitten.

Zuckerkränzchen.

Ein halbes Pfund sehr fein gestoßener Zucker wird mit drei zu steifem Schnee geschlagenen Eyerweiß durch eine halbe Stunde verrührt. Dann wird ein halbes Pfund abgezogener Mandeln in Streifchen geschnitten und braun geröstet. Diese werden, nebst dem Saft von einer Citrone, in den Zucker verrührt

und von dieser Masse auf Oblaten Kränzchen geformt, welche jedoch ganz kühl gebacken werden, da sie ganz weiß bleiben müssen.

Spanische Winde.

Nachdem die Masse ganz so wie jene zur spanischen Windtorte bereitet, wird eine Blechplatte mit Oblaten belegt, und dieselbe dann mittelst eines Eßlöffels in Eyerform darauf gegeben, in einem kühlen Ofen recht langsam gebacken, so daß sie von außen nur ganz blaßgelb und von innen doch ganz trocken erscheinen. Wenn sie abgekühlt sind, werden sie entweder von unten ausgehöhlt und geschäumte Milch, Gefrornes oder Crême darein gegeben, oder allein als Backwerk servirt.

Süße Makronen.

Ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln wermit eben so viel fein gestoßenem Zucker und zwei zu Schaum geschlagenen Eyerweiß zu einem Teige gemacht, dann fein gehackte Citronenschalen dazu gegeben, auf eine mit Butter bestrichene Blechplatte runde Häufchen gemacht, und langsam gelb gebacken.

Bittere Makronen.

Ein Viertelpfund abgezogene und fein gestoßene bittere Mandeln werden mit einem halben Pfund

Zucker und dem zu Schnee geschlagenen Weißen von drei Eyern gut verrührt und dann auf die nämliche Art wie bei den süßen Makronen verfahren.

Hohlhippen.

Sechs Loth feines Mehl, vier Loth zerlassene Butter, vier Loth fein gestoßener Zucker, von einer halben Citrone die klein gehackte Schale, fein gestoßene Gewürznelken und Zimmt, und fein geriebene Muskatnuß werden gut in einem Weidling vermischt, und dann mit drei ganzen Eyern eine Viertelstunde lang verrührt. Nun mache man das hierzu gehörige Eisen heiß, bestreiche es mittelst eines Federpinsels von innen mit zerlassener Butter, gebe einen halben Löffelvoll Teig darein und backe sie schnell hochgelb. Nun wird das Fleckchen so geschwind als möglich aus der Form genommen, über ein dünnes rundes Hölzchen gerollt, und wenn es ausgekühlt, behutsam herabgezogen. Zu diesem Geschäfte sind nothwendiger Weise zwei Personen erforderlich, indem sonst die Fleckchen steif werden und sich nicht aufrollen lassen. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis aller Teig verbraucht ist.

Aniszuckerkörner.

Recht ausgetrocknete große Aniskörner werden in einem Siebe gerüttelt, daß aller Staub davon

verfliege. Nun koche man Zucker mit etwas aufgelöstem arabischen Gummi, bis er sich fadenartig spinnt, gebe dann den Anis hinein, und schüttle ihn über gelindem Kohlenfeuer so lange, bis aller Zucker sich angehängt hat und die Körner trocken sind. Nun wird noch einige Male gekochter Zucker ohne Gummi nachgegeben, bis die Aniskörner dick genug überzogen sind.