

# B a c k w e r k .

## A u s f l ü s s i g e r M a s s e .

**Waffeln oder Eisentuchen.** Man rührt 4 Dotter und 7 Deka Zucker mit Vanille recht gut und gibt nach und nach  $3\frac{1}{2}$  Deziliter Obers, 7 Deka Mehl, 7 Deka geschmolzene Butter und Schnee von 4 Klar dazu.

Nun wird das rein ausgewischte und dann geschlossene Waffeleisen über Holzfeuer gehalten, bis es auf beiden Seiten heiß ist, dann geöffnet, wieder ausgewischt und mittels einer Feder mit Rindschmalz auf beiden Seiten in allen Vertiefungen bestrichen. Hierauf gibt man 3 Löffelvoll von der Masse hinein, schließt das Eisen, hält es über das Feuer und schneidet den ausgeflossenen Teig weg. Wenn man das Eisen einige Minuten auf beiden Seiten über das Feuer gehalten hat, sieht man nach, ob die Waffel schon semmelfarbig ist, stürzt sie in diesem Falle heraus und biegt sie über das Holz der Straubenspritze oder schneidet sie ein- oder zweimal durch und legt die Stücke flach aufeinander.

**Mit Mandeln.** Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt 7 Deka geschälte, recht fein gestoßene Mandeln, 10 Deka Zucker mit Zimt oder feingehackten Limonenschalen oder Vanille, 7 Deka Mehl, 6 Löffel gutes Obers und Schnee von 2 Klar dazu und bäckt die Waffeln wie oben.

**Mit saurem Rahm.** Man rührt 4 Dotter mit 10 Deka Zucker mit Geruch und 4 Löffelvoll recht gutem saurem Rahm, mischt Schnee von 4 Klar und dann 7 Deka Mehl dazu, bäckt die Waffeln wie oben, bestreicht sie so mit Marillensalse, daß nur die Vertiefungen mit Salse ausgefüllt sind, legt sie flach aufeinander und serviert sie gleich.

**Gerin-Waffeln.** Man sprudelt ein Deka Hefe, 3 Deziliter laues Obers, 6 Deka Zucker und 6 Dotter recht schaumig, mischt 6 Deka lauwarme Butter, Salz, Limonenzucker und 2 Löffel Rum dazu und macht die Mischung mit 14 Deka Mehl zu einem sehr weichen Teige, schlägt denselben gut ab und läßt ihn in der Schüssel gehn, bäckt die Waffeln, bestreicht sie auf die oben angegebene Weise mit Salse und serviert sie warm oder kalt.

**Hohlhippen.** Man gibt in einen tiefen Topf 3 Dotter, 7 Deka Zucker mit Vanille oder Zimt, 4 Löffel Mehl und nach und nach 4 Deziliter Obers und schlägt die Teigmasse mit einem Kochlöffel recht glatt ab. Dann gibt man je einen Löffel Teig in das heiße, mit weißem Wachs ausgestrichene und mit Fließpapier ausgewischte Oblaten-Eisen, bäckt ihn auf die bei den Waffeln angegebene Weise, rollt die gebackene, noch heiße Hippe über ein fingerdickes, glattes Holz und läßt sie auf demselben steif werden.

**Karlsbader Oblaten.** Man bereitet zunächst die Fülle für die Oblaten, indem man 14 Deka geschälte Mandeln, 28 Deka Zucker und eine halbe Schote Vanille (mit einigen Stückchen Zucker), jedes für sich, stößt, die Mandeln im Mörser mit dem Zucker verreibt und sie dann in einer Schüssel mit dem Vanillezucker mischt. Hierauf schlägt man 2 Dotter, 7 Deziliter Mehl und 7 Deziliter Obers wie für Hohlhippen ab und bäckt aus dieser Masse im Oblaten-Eisen auf die bei den Hohlhippen angegebene Weise Oblaten, die aber auf einer Seite blaß bleiben müssen. Wenn alle gebacken sind, bestreicht man sie auf der braunen Seite mit warmer Butter. Dann bestreut man je eine auf der bestrichenen Seite mit einem Löffelvoll von der Fülle, deckt eine andere mit der bestrichenen Seite darauf und gibt die gefüllte Oblate wieder in das heiße Eisen, damit der Zucker schmilzt. Die fertigen Oblaten legt man flach übereinander und beschwert sie mit einem Tortenbleche, damit sie gerade bleiben. Sie können in einer Schachtel zum Gebrauch aufbewahrt werden.

**Auf dem Bleche gebackene Hohlhippen.** Mit Anis. Man rührt leichten Schnee von 6 Klar mit 10 Deka feingestossenem Zucker eine halbe Stunde, mischt dann gestoßenen Anis und 7 Deka Mehl dazu, streicht die Mischung dünn auf das mit Wachs bestrichene Blech, bestreut sie mit Zucker und gestiftelten Mandeln und bäckt sie in mäßig warmem Rohre. Sobald der Teig am Rande lichtbraun geworden ist, schneidet man die braun gewordenen Teile zu fingerlangen Vierecken, nimmt dieselben vom Blech und rollt sie, wenn sie noch ganz heiß sind, mit der oberen Seite gegen außen über ein fingerdickes Holz. Zum Schneiden und Aufrollen des Teiges stellt man das Blech auf den warmen Herd, gibt es dann aber gleich wieder in das Rohr, da sich die Fleckchen nur biegen lassen, wenn sie heiß sind.

Auf dieselbe Weise bereitet man auf dem Bleche gebackene Hohlhippen aus folgenden Massen:

Mit Mandeln. Man rührt Schnee von 6 Klar mit 14 Deka Zucker und 14 Deka Mandeln.

Mit Saft. Man rührt Schnee von 2 Klar mit 14 Dekfa Zucker und gibt dabei den Saft und Geruch einer Pomeranze oder Limone und 2 Löffel Mehl oder 14 Dekfa geschälte, feingestößene Mandeln dazu.

Mit Salse. 7 Dekfa Marillen- oder Hagebutten-Salse rührt man mit 14 Dekfa Zucker, Schnee von einem Klar und Saft einer halben Limone.

Mit Dottern. Man rührt Schnee von 3 Klar und 3 Dotter mit 3 Eier schwer Zucker und gibt 2 Eier schwer Mehl dazu. (Diese Masse muß sehr dünn auf das Blech gestrichen werden und wird vor dem Backen mit feingeschnittenen Mandeln bestreut.)

**Starniken.** Man bäckt Hohlhuppenteig mit Anis oder mit Dottern oder leicht gerührten Teig von 14 Dekfa Zucker, 14 Dekfa Mandeln und 3 Klar auf die oben angegebene Weise auf dem Bleche, schneidet ihn zu dreieckigen Fleckchen, dreht dieselben sogleich über ein gespitztes Holz oder über eine kurze, gespitzte gelbe Rübe zu Düten (Starniken) und verwendet diese zum Bestecken von Creme, Obersschaum u. dgl.

Von Schmankert (S. 67). Man schneidet Schmankert-Teig, sobald er beim Backen steif wird, auf dem Bleche zu viereckigen Fleckchen und dreht dieselben sogleich über ein gespitztes Holz zu Düten.

**Schnitten zu Tee.** 3 Löffel Mehl, 3 Löffel Zucker, ein wenig Eisklar und ein Achtelliter Schlagrahm werden gut gemischt, auf ein mit Butter bestrichenen Blech gestrichen, mit Ei bestrichen, gebacken und dann in kleine, länglich-viereckige Stücke geschnitten.

**Vanille- oder Hobelspane.** Man rührt 3 Eier mit etwas weniger gestoßenem Zucker, als die Eier schwer sind, eine halbe Stunde, mischt dann löffelweise 3 Eier schwer Mehl dazu, gibt mit Hilfe eines Trichters oder einer Düte oder mit Kaffeelöffeln fingerbreite Streifen von der Masse auf das mit Butter bestrichene Blech, bestreut die Streifen mit Anis oder Vanille oder geschälten, feingeschnittenen Mandeln und stellt das Blech in das Rohr. Sobald ein Streifen gebacken ist, nimmt man es vom Bleche, windet es, wenn es noch ganz heiß ist, lockenartig über einen glatten Kochlöffelstiel und schiebt es dann vorsichtig herab. Wenn man die Hobelspane an einem warmen Ort aufbewahrt, bleiben sie lange resch.

Ohne Dotter (Eisrollen). Man rührt 4 Eisklar mit 14 Dekfa Zucker mit Limonengeruch, bis das Gerührte am Löffel hängen bleibt, rührt dann löffelweise 12 Dekfa Mehl dazu, streicht die Masse auf das Blech, bäckt sie, schneidet sie zu Streifen und windet dieselben auf die oben angegebene Weise über den Kochlöffelstiel

## Teige mit Butter.

**Erdäpfel-Krapferl oder -Stangerl.** Man bratet gute, mehligc Erdäpfel, zerdrückt sie, gibt zu 14 Defa davon je 14 Defa von Butter, Mehl und Zucker mit Limonen- oder Vanille-Geruch, macht die Mischung mit 2 bis 6 Dottern zu Teig, treibt denselben aus und sticht ihn mit einem kleinen Krapfenstecher zu Fleckchen aus (oder radelt ihn zu Stangerln ab), die man auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Mit Salz und Kümmel. Man macht den Teig mit nur einem Dotter und etwas Salz, aber ohne Zucker, treibt ihn messerrückendick aus und sticht ihn zu kleinen, runden Fleckchen aus (oder radelt ihn zu Stangerln ab), die man mit Salz und Kümmel bestreut und bäckt.

**Kastanien-Stangerl.** Man siedet große Kastanien, passiert sie, mischt sie mit gleich schwer Butter, Zucker und Mehl, macht sie mit 2 Dottern zu Teig und schneidet denselben in nußgroße Stücke, die man zu fingerlangen Würstchen formt, bäckt und dann mit warmer Glasur bestreicht.

**Nuß- und Haselnuß-Stangerl.** Man gibt zu 14 Defa geschälten, gestoßenen Haselnußen oder Nüssen je 14 Defa von Zucker, Butter und Mehl und macht die Mischung mit 2 Dottern zu Teig, den man zu fingerlangen Würstchen formt, bäckt und glasiert.

**Darte Tec-Stangerl.** 7 Defa Butter werden mit 7 Defa Mehl abgebröseln und mit einem Dotter rasch mit Hilfe eines Messers zu Teig gemacht. Man legt den Teig auf einen Teller und läßt ihn auf Eis stehn, bis er steif geworden ist, rollt ihn dann mit den Händen zu einer Wurst, schneidet diese in nußgroße Stücke und formt die Stücke zu dünnen Stangerln, die man mit Ei bestreicht, mit Salz und Kümmel bestreut und auf dem Bleche bäckt.

Mit Rahm. Man macht aus 16 Defa Mehl, 8 Defa Butter, einer Priße Salz und saurem Rahm nach Bedarf einen leichten Teig, treibt denselben aus und formt ihn zu Stangerln, die man mit Ei bestreicht, mit Salz und Kümmel oder mit Mohn bestreut und ziemlich jäh bäckt.

**Stricknadeln.** Man bereitet Teig wie für Butterbrezel, doch ohne Zucker, läßt ihn an einem kühlen Orte rasten und macht dann von dem Teige sehr dünne Stangerl, die man mit Ei bestreicht, mit Salz und Kümmel bestreut und bäckt.

**Kleine Kolatschen zu Tec.** Man bereitet leichten Teig von 17 Defa Mehl, 10 Defa Butter, Salz und saurem Rahm nach Bedarf, läßt ihn auf Eis rasten, treibt ihn dann ziemlich dünn aus, sticht ihn

zu runden Fleckchen aus, bestreicht dieselben mit Ei, sticht sie in der Mitte mit einer Gabel kreuzweise an, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie.

**Oder:** Man macht den Teig aus 10 Defa Mehl, 5 Defa Butter, Salz und Milch nach Bedarf, arbeitet ihn gut ab, läßt ihn eine Stunde rasten, treibt ihn so dünn als möglich aus, bestreicht die ausgestochenen, mit einer Gabel durchstochenen Fleckchen mit stark gesalzener Milch und bäckt sie rasch.

**Mandel-Striezel ohne Ei.** 14 Defa geschälte Mandeln werden gestoßen und dabei nach und nach mit 14 Defa gestoßenem Zucker recht fein verrieben. Hierauf werden 14 Defa Butter mit 14 Defa Mehl abgebröseln und mit den Mandeln und mit Saft und Schalen einer halben Limone zu Teig gemacht. Man schneidet diesen Teig zu Stücken, formt aus diesen zugespizte, in der Mitte daumenbreite Weckchen, drückt dieselben mit einem bemehlten Messerrücken nach der Breite ein, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie.

**Brezel.** Butter-Brezel. 14 Defa Butter werden mit 21 Defa Mehl und 7 Defa Zucker mit Limonengeruch abgebröseln und mit 2 Dottern ganz leicht zu Teig gemacht. Dann formt man aus dem Teig eine Wurst, schneidet dieselbe zu nußgroßen Stücken, rollt diese mit den Händen kleinfingerdick aus, formt sie zu Brezeln (S. 513), bestreicht dieselben mit Ei, drückt sie mit der bestrichenen Seite in groben Streuzucker und bäckt sie.

**Mandel-Brezel.** Man treibt 14 Defa Butter mit einem Dotter ab, gibt 2 hartgeseottene Dotter, 10 Defa Zucker, Limonenschalen, 4 Defa geschälte, gestoßene Mandeln und 18 Defa Mehl dazu und formt von dieser Masse Brezel, die man mit Ei bestreicht, mit Zucker und Mandeln bestreut und bäckt.

**Anis-Brezel.** Man rührt 14 Defa Zucker mit einem Ei recht flaumig, gibt dann gestoßenen Anis, 10 Defa zerlassene Butter und 17 Defa Mehl dazu und macht von dieser Masse kleine Brezel, die man mit Ei bestreicht, mit gestoßenem Anis und Zucker bestreut und bäckt.

**Zimt-Brezel.** Aus Teig von 21 Defa Mehl, 10 Defa Zucker, 10 Defa Butter, einem Löffel Zimt, 2 Eßlöffel saurem Rahm und 2 Dottern formt man Brezel, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimt und bäckt sie.

**Vanille-Brezel.** Man macht die Brezel aus Teig von 28 Defa Mehl, 21 Defa Butter, 14 Defa Zucker mit Vanille und 6 hartgeseottenen, durch ein Sieb gedrückten Dottern, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Vanille-Zucker und bäckt sie.

**Schokolade-Brezel.** Man macht aus Teig von 18 Defa Mehl, 10 Defa Butter, 9 Defa Zucker, 9 Defa erweichter Schokolade und 3 Dottern sehr kleine Brezel und bäckt dieselben bei mäßiger Hitze.

**Ursuliner-Brezel.** Man löst 7 Defa Zucker mit 4 Eßlöffelvoll Wein auf und sprudelt ein Ei und einen Dotter recht gut damit ab. Dann bröseln man 5 Defa Rindschmalz mit 28 Defa Mehl ab, macht das Abgebröselte mit dem Gesprudelten zu Teig, knetet denselben eine Stunde lang, läßt ihn dann eine Weile rasten und formt ihn hierauf zu sehr kleinen Brezeln, die man mit Ei bestreicht und langsam bäckt.

**Zweckel (Seegebäck).** Man bereitet Teig aus 28 Defa Mehl, 14 Defa Zucker, 14 Defa Butter, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern, arbeitet ihn gut ab, treibt ihn dick aus, schneidet ihn zu sehr kleinen, regelmäßigen Vierecken, bestreicht dieselben mit Ei und bäckt sie nicht zu jäh.

**Anis-Stangerl.** Mit Rum. Man rührt Schnee von 2 Klar, 3 Dotter und 17 Defa Zucker fast eine Stunde lang, gibt dabei 2 Löffel Rum dazu, mischt dann  $3\frac{1}{2}$  Defa zerlassene Butter ohne Säure, etwas gestoßenen Anis und 17 Defa Mehl darunter und läßt den Teig an einem kühlen Ort eine halbe Stunde stehn. Dann arbeitet man ihn auf dem bemehlten Brett ab, formt ihn zu fingerdicken Würstchen, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Anis und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Mit Obers. Man macht Teig von 21 Defa Mehl, 10 Defa Butter, 10 Defa Zucker, Anis, 4 Dottern und einem Löffel Obers, läßt ihn auf Eis rasten und formt ihn zu Stangerln, die man wie oben bestreicht, bestreut und bäckt.

**Bröselteig-Ringe.** Anis-Ringe. Man bereitet Teig von 14 Defa Mehl, 10 Defa Butter, 7 Defa Zucker, gestoßenem Anis und 2 hartgefotenen Dottern, treibt ihn halbfingerdick aus, sticht ihn mit 2 Ausstechern zu kleinen Ringen aus, bestreicht dieselben mit Ei, drückt sie mit der bestrichenen Seite in grobgestoßenen, gesiebten Zucker, bestreut sie mit gestoßenem Anis, legt sie nicht zu nahe aneinander auf das Blech und bäckt sie.

Ringe mit Vanille- oder anderem Geschmack. Man macht Teig wie für eine der angegebenen Arten von Brezeln, rollt ihn zu kleinfingerdicken Würstchen, formt dieselben zu Ringen und bestreicht und bestreut und bäckt sie wie die verschiedenen Brezel. Ringe aus Teig mit Schokolade bestreicht man, wenn sie gebacken sind, mit Schokolade-Eis.

**Branntwein-Ringe oder -Kränzchen.** Man macht Bröselteig aus je 14 Defa von Butter, Mehl und mit den Schalen geriebenen

Mandeln, 7 Deka Zucker, Limonenschalen, Zimt, einem Dotter und 2 Löffel Brantwein, treibt ihn aus, sticht ihn zu Ringen aus, bestreicht dieselben mit Brantwein, bestreut sie recht stark mit Staubzucker, legt sie auf das Blech und bäckt sie langsam.

**Mandel-Schnitten.** Man rührt ein Ei und 4 Dotter mit 14 Deka Zucker, gibt 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Vanille- oder Limonen-Geruch, 14 Deka Mehl und 14 Deka zerlassene, geseigte, ausgekühlte Butter löffelweise dazu, streicht die Mischung auf das Blech, bäckt sie, rührt indessen Schnee von einem Klar mit 4 Deka Zucker, schneidet dann das Gebackene auf dem Bleche zu Stücken, schiebt dieselben wieder zusammen, bestreicht sie mit dem Schnee, bestreut sie mit blätterig geschnittenen Mandeln, stellt das Blech wieder in das kühle Rohr, damit der Schnee trocken wird, und nimmt dann die Schnitten auseinander.

Oder: Man bröfelt die Butter mit dem Mehl ab, gibt dann den Zucker und die Mandeln dazu und macht das Ganze mit 6 Dottern zu Teig, treibt denselben kleinfingerdick aus und schneidet ihn zu fingerbreiten Schnitten, die man mit Ei bestreicht, mit feingeschnittenen, mit Zucker gemischten, lichtgelb gerösteten Mandeln bestreut und bäckt.

**Weiche Mustazonen.** Man mischt aus 28 Deka Bäckwerkbröfeln, 10 Deka Zucker, 7 Deka Butter, Limonengeruch, geriebener Muskatnuß und Dottern nach Bedarf einen weichen Teig und macht ihn mit Mehl etwas fester. Dann formt man von dem Teig einen Becken, drückt denselben ein wenig nieder, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit Hagelzucker, bäckt ihn und schneidet ihn hierauf zu Stücken.

**Fenchel-Schnitten.** Man macht Teig von 14 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 10 Deka Butter, einem Ei, gestoßenem Fenchel und etwas Limonenschalen, treibt ihn aus, schneidet ihn zu Streifen und diese zu länglich-viereckigen Stücken, bestreicht die Stücke mit Ei und bäckt sie.

**Falsche Butter-Schnitten.** Man macht Bröfelteig von 14 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 5 Deka Zucker, 2 hartgefottenen und einem frischen Dotter, 5 Deka feingeschnittenem Zitronat, Zimt und geriebener Schokolade, treibt ihn stark messerrückendick aus, schneidet ihn zu Stückchen in der Größe von Brotschnitten zu Tee und bäckt dieselben auf dem Bleche. Dann rührt man Eiklar und einen halben Dotter mit Staubzucker, Pomeranzensaft und Pomeranzengeruch zu Eis, bestreicht die Schnitten mit dem Eise und trocknet sie in kühlem Rohre.

**Englisches Bistuit (Cakes).** Man rührt 7 Deka Butter, 3 Eier, 10 Deka Zucker und 12 Gramm reines Hirschhornsalz  $\frac{3}{4}$  Stunden, gibt dann die Hälfte von 75 Deka Mehl dazu, mischt 3 Deziliter Milch dar-

unter und stellt das Ganze an einen kühlen Ort. Am folgenden Tage nimmt man das übrige Mehl auf das Nudelbrett, mischt das Gerührte dazu und arbeitet den Teig sehr gut ab, wobei man ihn mit dem Kollholze schlägt, damit er recht zart wird. Dann treibt man ihn aus, wie für dicke Nudeln, durchsticht ihn dicht mit einem Hölzchen, sticht ihn mit einem kleinen, runden Ausstecher aus, bestreicht die ausgestochenen Fleckchen mit einer Mischung von Milch und Wasser, legt sie auf das bemehlte Blech und bäckt sie licht. Hierauf bestreicht man sie wieder und läßt sie im Rohre trocknen. ■

**Mit Natron.** Man macht einen Abtrieb von 12 Dekka Butter, 5 ganzen Eiern, einem halben Kilo Zucker, Vanille nach Geschmack, einem Viertelliter saurem Rahm und einem Dekka Natron mit 115 Dekka Mehl zu Teig, treibt denselben messerrückendick aus, sticht ihn mit einem Krapsenstecher zu Blättchen aus und bäckt dieselben auf dem Bleche. (Man bereitet dieses Bäckwerk, das sich sehr gut hält, nur dann in der angegebenen Quantität, wenn man es reichlich im Vorrat haben will. Sonst genügt die Hälfte der Masse.)

**Vanille-Schiften und Torteleuten.** Man treibt 10 Dekka Butter mit 3 Eiern, 3 Dottern und 21 Dekka Zucker mit Vanillegeruch ab, mischt 21 Dekka Mehl dazu, streicht die Mischung auf das Blech mit Rand, schneidet sie, wenn sie halb gebacken ist, zu Schiften, bäckt sie weiter, nimmt dann die gebackenen Schiften nacheinander vom Blech und überzieht sie mit Glasur.

**Ohne Ei.** Man drückt 10 Dekka Butter und 17 Dekka Mehl mit einem Messer ab, treibt diesen Teig dünn aus, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit einer Mischung von 7 Dekka geschälten, feingeschnittenen Mandeln und 7 Dekka Vanillezucker, schneidet ihn zu Schiften und bäckt dieselben licht.

**Oder:** Man treibt 14 Dekka Butter flaumig ab, rührt sie dann mit 7 Dekka Zucker mit Vanillegeruch und 3 hartgekochten, passierten Dottern, mischt 17 Dekka Mehl darunter und läßt diesen Teig an einem kühlen Ort eine halbe Stunde stehn. Dann treibt man ihn aus, sticht ihn mit Krapsensteinern zu Blättchen und Ringen aus, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit Zucker, bäckt sie, bestreicht sie dann mit Marillensalbe und setzt sie aufeinander.

**Limonen-Schiften.** Man bereitet Teig von 21 Dekka Mehl, 10 Dekka Butter, 10 Dekka Zucker, Saft (und Schale) einer Limone und Schnee von einem Klar, treibt ihn aus und schneidet ihn zu Schiften, bäckt dieselben und bestreicht sie dann mit durchsichtigem Limonen-Eis.

**Ober:** Man treibt den ebenso, aber mit einem Eiklar statt Schnee bereiteten Teig dünn aus, sticht ihn mit beliebigen Formen aus, bäckt die ausgestochenen Stücke hellbraun und serviert sie zu Tee.

**Butterbögen.** Man bereitet Bröselteig von 15 Defa Mehl, 10 Defa Zucker mit Limonenschalen und 10 Defa Butter oder Bröselteig Nr. I mit 4 Dottern (S. 71), treibt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn zu länglichen Stücken, bestreicht dieselben mit gezuckertem Schnee von 2 Klar, bestreut sie mit Zucker und geschälten, feingeschnittenen Mandeln, bäckt sie auf dem Blech und biegt sie, wenn sie noch heiß sind, über den Bogenmodell.

**Karten.** Man macht 28 Defa Mehl, 14 Defa Butter, 14 Defa sehr fein geschnittene Mandeln, 14 Defa Zucker, Gewürz nach Geschmack, Saft einer halben Limone, einen Dotter und ein wenig Milch auf dem Brette zu Teig, arbeitet denselben gut ab, treibt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn zu länglichen Vierecken in der Größe von Kartenblättern, bestreicht dieselben mit Ei, belegt sie so mit abgezogenen, halbierten Mandeln, daß sie wie Karten (Aß, Zweier, Dreier u. s. w.) aussehen, und bäckt sie auf dem Bleche.

**Gleichgewicht als Karten und Schnitten.** Als Karten. Man treibt 3 Eier schwer Butter mit 3 Dottern und 3 Eier schwer Zucker ab, mischt 3 Klar als Schnee und 3 Eier schwer Mehl dazu, streicht die Mischung kleinfingerdick auf das Blech, belegt sie mit abgezogenen, halbierten Mandeln und großen Rosinen, schneidet sie, wenn sie halb gebacken ist, zu kartenförmigen Stücken und bäckt dieselben fertig.

Als Schnitten. Man mischt Rosinen in den Teig, streicht denselben auf das Blech, bestreut ihn mit geschälten, feingeschnittenen Mandeln und Zucker, schneidet ihn, wenn er halb gebacken ist, in lange, schmale Stücke und bäckt dieselben fertig.

**Schokolade-Schiffel.** Man treibt 7 Defa Butter mit 4 Dottern ab, gibt 14 Defa Zucker, 14 Defa geriebene Schokolade, Schnee von 2 Klar und 14 Defa Mehl dazu, streicht die Mischung halbfingerdick auf das Blech, bäckt sie, schneidet sie dann zu Schiffeln und überzieht dieselben mit Schokolade-Eis.

**Schokolade-Ripserl.** Man rührt 7 Defa Butter mit 7 Defa zerstückelter Schokolade, mischt zuerst 7 Defa Zucker, dann 3 Dotter, dann  $3\frac{1}{2}$  Defa geriebene ungeschälte Mandeln und zuletzt Schnee von 2 Klar und  $3\frac{1}{2}$  Defa Mehl dazu, streicht die Masse kleinfingerdick auf ein mit Rand versehenes Backblech, das man mit Butter bestrichen hat, bestreut sie dicht mit geschälten, gestiftelt geschnittenen Mandeln, bäckt sie nicht zu jäh und sticht sie zu Ripserln aus.

**Schokolade-Schnitten.** Man mischt zu Teig wie für „Gleichgewicht“ 2 Eier schwer geriebene Schokolade, streicht den Teig auf das Blech, bestreut ihn mit Mandeln, bäckt ihn, schneidet ihn zu langen, schmalen Stücken und füllt je zwei derselben mit Salse zusammen.

Oder: Man gibt zu einem Abtriebe wie für Gleichgewicht 14 Deka geriebene Schokolade, 7 Deka feingeschnittene Arancini, 10 Deka Weinbeerl, 10 Deka Rosinen und 10 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, mischt dann das Mehl dazu und bäckt die Mischung auf die bei „Gleichgewicht, Karten“ angegebene Weise.

**Genuefer Teig.** Man erwärmt 14 Deka Butter, seigt die Säure derselben ab und erhält die Butter lauwarm, während man 14 Deka Zucker mit 5 Dottern von großen Eiern schaumig rührt. Dann gibt man 14 Deka Mehl und die Butter löffelweise abwechselnd zu dem Gerührten, kann auch feingeschnittene Limonenschalen dazurühren und mischt zuletzt den Schnee der 5 Klar darunter.

Als Halbmonde. Man streicht den Teig auf ein Backblech mit aufgebogenem Rande, sticht ihn, wenn er halbgebacken ist, mit einem Krapfenstecher zu Halbmonden aus, bäckt dieselben fertig und bestreicht dann ihre Oberfläche mit zäher Marillensalse und darüber mit Glasur.

Als glasierte Schnitten. Man schneidet den halb gebackenen Teig zu länglich-viereckigen Stücken, bestreicht dieselben, wenn sie fertig gebacken sind, mit Glasur und ziert diese mit undurchsichtigem Eise.

Als gefüllte Schnitten. Man belegt den auf das Blech gestrichenen Teig mit frischen oder eingesottenen, zu dünnen Streifen geschnittenen Marillen oder Pfirsichen, schneidet ihn, wenn er halb gebacken ist, zu länglich-viereckigen Stücken, bestreicht ihn mit Schnee, den man mit Zucker und geschälten, gestoßenen Haselnüssen gemischt hat, schiebt die Schnitten auseinander und bäckt sie fertig.

Als Torte. Man bäckt von wie oben bereitetem Genuefer Teig aus je 25 Deka von Butter, Zucker und Mehl und 8 Eiern in Tortenreusen 3 Blätter, streicht auf zwei derselben zuerst Marillensalse und darüber Creme (zum Füllen von Bachwerk, S. 65), belegt die Creme mit gezuckerten Pomeranzenscheiben, seigt die zwei Blätter aufeinander, legt das dritte Blatt darüber und überzieht die Torte mit Pomeranzenglasur.

**Nordbahu-Krapfen.** Man treibt 15 Deka Butter mit 4 Dottern und 15 Deka Zucker ab, mischt 8 Deka geriebene, erweichte Schokolade, 15 Deka mit den Schalen geriebene Mandeln, den Schnee der 4 Eiweiß und 1½ Deka Mehl dazu, streicht die Mischung fingerdick auf das Blech mit aufgebogenem Rande, bäckt sie, sticht sie dann zu Blättchen und Ringen

aus, bestreicht die Blättchen mit Marillensalze, legt die Ringe auf die Blättchen und füllt die Krappferl vor dem Servieren mit Obersschaum, den man mit Erdbeermark gemischt hat.

**Magdalenen-Schnitten und -Torte.** Schnitten. Man treibt 12 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt dabei 14 Deka Zucker löffelweise dazu, mischt dann Limonenschalen, 4 Deka feingeschnittene Arancini (Pomeranzenzettel), Schnee von 3 Klar und 17 Deka Mehl darunter, streicht die Mischung auf das Blech, bestreicht sie mit leichtem Schnee von 2 Klar, bestreut sie mit 10 Deka geschälten, in feine Scheiben geschnittenen Mandeln und 10 Deka Zucker, bespritzt sie mit Wasser, bäckt sie, schneidet sie, wenn sie halb gebacken ist, zu länglich-viereckigen Stücken und bäckt sie fertig.

Torte. Man treibt 14 Deka Butter mit 8 Dottern ab, gibt 21 Deka Zucker, 6 Deka feingeschnittene Arancini, Schnee von 6 Klar und 28 Deka Mehl dazu, füllt die Masse in den mit geschälten, blätterig geschnittenen Mandeln ausgebreiteten Tortenreif, bestreut sie mit Mandeln und bäckt sie.

**Pomeranzen-Schnitten.** Mit Mandeln. Man mischt zu 10 Deka zerlassener Butter 10 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, ein wenig Pomeranzensaft, 7 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, 3 Dotter, ein Ei und, wenn die Mischung gut gerührt ist, 10 Deka Mehl, streicht die Masse auf das Blech, bestreut sie mit Zucker und geschälten, gehackten Mandeln, bäckt sie und schneidet sie dann zu Stücken von gleicher Größe.

Mit Rum. Man bröseln 21 Deka Butter mit 35 Deka Mehl ab, macht das Abgebröselte mit 14 Deka Zucker, 3 Dottern, Saft und Geruch einer halben Pomeranze, einem Löffel Rum und einem Löffel Obers schnell zu Teig, treibt denselben aus, schneidet ihn zu länglich-viereckigen Stücken, bäckt dieselben und glasiert sie dann mit Pomeranzen-Eis.

**Rum-Schnitten.** Mit Pistazien. Man treibt 10 Deka Butter mit einem Ei und 3 Dottern ab, mischt 10 Deka Zucker, 5 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, 2 Löffelvoll Rum und 10 Deka Mehl dazu, streicht die Mischung auf das mit Rand versehene Blech, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker, geschälten, gehackten Mandeln und Pistazien, stellt sie in das Rohr, schneidet sie, wenn sie beinahe gebacken ist, in fingerlange, daumenbreite Stücke und bäckt sie fertig.

Mit Schnee und Mandeln. Wenn der Teig halb gebacken ist, bestreicht man ihn mit Schnee von 2 Klar, den man mit 7 Deka Zucker gemischt hat, bestreut ihn mit geschälten, gestiftelten Mandeln und schneidet ihn in länglich-viereckige Stücke. Dann bäckt man ihn fertig.

Mit Salze und Glasur. Man bereitet den Teig wie oben, streicht ihn auf das Blech, bäckt ihn, schneidet ihn dann zu Stücken, füllt je zwei

derselben mit Marillensalse, zu der man etwas Rum gerührt hat, zusammen und überzieht die Schnitten mit warmer Glasur.

**Gefüllte Schnitten.** Von Bröselteig. Man treibt 14 Dekka Butter mit 3 Dottern ab, gibt 10 Dekka Zucker mit Limonengeruch und 17 Dekka Mehl dazu, mischt alles nur ganz leicht zusammen, treibt den Teig dünn aus, schneidet ihn in 2 Flecken von gleicher Größe, bestreicht den ersten Flecken mit Marillensalse und gibt den zweiten vorsichtig darüber, indem man ihn über das Kollholz legt und von diesem herab über den ersten gleiten läßt. Hierauf bestreicht man den gefüllten Flecken oben mit Ei, bestreut ihn mit blätterig geschnittenen Mandeln und Hagelzucker, schneidet ihn zu fingerlangen, daumenbreiten Stücken und bäckt dieselben. (Man kann den Teig auch wie den für Pomeranzenschnitten mit Rum machen.)

Mit Schokolade. Man bereitet die Schnitten auf die oben angegebene Weise aus Teig von 14 Dekka Mehl, 14 Dekka Butter, 7 Dekka Zucker mit Vanille, 7 Dekka geriebener Schokolade, 4 hartgefotenen\* und 2 frischen Dottern.

**Miländer Schnitten.** Man bereitet Bröselteig ohne Ei von 35 Dekka Mehl, 21 Dekka Butter und 14 Dekka Zucker mit Pomeranzengeruch, treibt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn zu länglichen Stücken, bäckt dieselben, füllt dann je zwei mit Marillensalse zusammen und überzieht die Schnitten mit Punsch-Glasur.

**Metternich-Schnitten.** Man brösel 28 Dekka Mehl, 14 Dekka Butter und 14 Dekka Zucker mit Pomeranzengeruch miteinander ab und macht das Abgebröselte mit Saft und Schale von einer halben Limone, Gewürznelken, 6 hartgefotenen, passierten Dottern und einem frischen Eirauch zu Teig. Dann treibt man den Teig halbfingerdick aus, schneidet ihn zu einem großen Vierecke, bestreicht dasselbe mit Marillensalse, legt von den Teigabfällen gemachte Teigstreifen schief über den Flecken, bestreicht die Streifen mit Ei und bestreut sie mit Zucker, bäckt den Flecken und schneidet ihn dann zu Stücken.

**Mandel-Striezel von mürbem Teige.** Man bereitet mürben Teig Nr. II mit 5 Dottern, treibt ihn aus, schneidet ihn zu Fleckchen, gibt auf jedes derselben einen Löffelvoll Mandelfülle (von 10 Dekka Zucker mit Vanille, 5 Dottern, 14 Dekka geschälten, gestoßenen Mandeln und Schnee von einem Klar), schlägt den Teig wie bei Mandelstriezeln (S. 479) über der Fülle zusammen, legt die Striezel über Papier auf das Blech, bäckt sie und bestreicht sie dann mit Limonen-Eis.

**Halbmonde von Bröselteig.** Man brösel 14 Dekka Zucker und 14 Dekka Mehl mit 14 Dekka Butter und 5 hartgefotenen Dottern ab,

Enetet den Teig schnell zusammen, treibt ihn stark messerrückendick aus, sticht ihn mit einem großen Krapsenstecher zu Halbmonden aus, bäckt dieselben auf dem Blech und füllt je zwei mit Marillensalse zusammen. Dann bestreicht man sie mit durchsichtigem Limonen-Eis.

**Wirtschafts-Kipferl.** Man mischt 35 Defa Mehl mit 15 Defa Zucker, Limonenschalen und etwas Salz, bröselte die Mischung mit 25 Defa Butter ab, macht das Abgebröselte mit 2 Dottern schnell zu Teig, rollt denselben zu einer Wurft und schneidet diese in nußgroße Stücke, rollt diese Stücke kleinfingerdick aus und formt sie zu Kipferln, die man mit Ei bestreicht, in mit Zucker gemischte Mandeln drückt und schnell bäckt. Man kann dann je zwei Kipferl mit Salse zusammenfüllen.

**Wirtschafts-Torte.** Man macht aus Teig wie für die Wirtschafts-Kipferl 2 runde Blätter von gleicher Größe, bestreicht das eine mit Apfelsalse, legt das andere darauf und bäckt die Torte über eine Stunde mit mehr Unter- als Oberhize.

**Vanille-Kipferl ohne Ei.** Man bereitet Bröselteig von 28 Defa Mehl, 21 Defa Butter, 10 Defa geschälten, feingestoßenen Mandeln und 7 Defa Zucker, schneidet ihn zu nußgroßen Stückchen, formt aus diesen gespitzte Würstchen, biegt dieselben kippelartig, bäckt sie kühl und licht, nimmt sie vom Bleche, wenn sie noch ganz heiß sind, dreht jedes sogleich in Vanillezucker, legt sie auf Papier und läßt sie auskühlen.

**Griechische Krapsferl.** Man treibt 20 Defa Butter mit 5 Defa Zucker flaumig ab, mischt 30 Defa feines Mehl dazu, treibt die Masse auf dem Brette messerrückendick aus, sticht sie zu kleinen Krapsferln aus, bäckt dieselben bei mäßiger Hize semmelgelb, nimmt sie, wenn sie noch heiß sind, einzeln vom Blech und dreht jedes gut in Vanillezucker. Dann gibt man auf jedes ein Häufchen Marillensalse oder füllt je 2 Krapsferl mit Salse zusammen.

**Kolatschen von Bröselteig.** Man bereitet Bröselteig Nr. III, IV oder V (S. 71 und 72), treibt ihn aus, sticht ihn zu großen, runden Fleckchen aus, bestreicht dieselben mit Eingepötenem, schlägt bei jedem den Teig von 3 Seiten gegen die Mitte zusammen, bestreicht den umgeschlagenen Teig mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und geschälten, gehackten Mandeln und bäckt die Kolatschen.

Oder: Man bereitet Bröselteig Nr. IV, sticht ihn zu kleinen runden Krapsferln aus, bestreicht dieselben mit Schnee, bestreut sie mit geschälten, gehackten Mandeln, die man mit Zucker gemischt hat, legt sie auf das Blech, drückt in die Mitte eines jeden ein kleines Grübchen, bäckt die Krapsferl und gibt dann Kirichen- oder Weichsel-Fleisch in die Grübchen.

**Sufaren-Krapferl.** Man treibt 14 Defa Butter mit 2 Dottern ab, macht den Abtrieb mit 7 Defa Zucker mit Vanille und 17 Defa Mehl zu Teig, formt aus dem Teige kleine Kugeln, drückt in jede derselben ein kleines Grübchen, bestreicht die Kugeln mit Ei, bestreut sie mit Zucker und geschälten, gehackten Mandeln, bäckt sie und gibt dann eingesottene Ribisel oder Weichseln in jedes Grübchen.

**Dotter-Krapferl.** Man bereitet Teig von 20 Defa Mehl, 6 hartgesottenen Dottern, 10 Defa Butter, 10 Defa Zucker und Limonenschalen, sticht ihn zu runden Krapferln aus, bäckt dieselben und überstreicht sie dann mit Wasser-Glasur.

**Bröselteig = Schüsselchen.** Man treibt 17 Defa Butter mit einem Dotter ab, gibt 10 Defa Zucker, 2 Defa süße und 4 Stück bittere geschälte, feingestößene Mandeln und 14 Defa Mehl dazu, treibt den Teig messerrückendick aus, sticht ihn zu runden Fleckchen aus, legt dieselben über auf das Backblech gestürzte kleine Blechformen und bäckt sie. Dann nimmt man die auf diese Weise erhaltenen Schüsselchen ab, läßt sie erkalten und füllt sie mit eingesottenen Früchten oder mit kalter Creme oder mit Obersschaum.

**Früchten-Krapferl.** Man bereitet Bröselteig Nr. I (S. 71), treibt ihn wie Butterteig aus, belegt ihn auf die bei den Polsterzipfeln angegebene Art mit eingesottenen Früchten, bestreicht ihn um dieselben mit Ei, schlägt den Teig über und radelt ihn ab. Dann bestreicht man die Krapferl mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie.

**Kreiden-Knödel.** Man bereitet mürben Kuchenteig Nr. I mit Zucker (S. 71), treibt ihn aus, schneidet ihn in kleine Fleckchen, legt in die Mitte eines jeden Fleckchens eingesottene Weichseln oder Kirschen oder Stückchen von Marillen oder Pfirsichen, schließt den Teig über der Fülle, drückt ihn zu einer Kugel, legt die Kugeln mit der glatten Seite gegen oben auf das Blech und bäckt sie. Dann nimmt man die heißen Kugeln einzeln vom Blech und bestreicht jede mit Wasser und bestreut sie mit Vanillezucker.

**Kleine Kuchen.** Mazarins. Man treibt 14 Defa Butter mit 5 Dottern und 21 Defa Zucker ab, gibt 14 Defa geschälte, mit Ei gestößene Mandeln, 5 Defa feingehacktes Zitronat, ein Deziliter gutes Obers, 14 Defa Mehl und den Schnee der 5 Klar dazu, füllt die Masse in sehr kleine Formen, bäckt die kleinen Kuchen und stürzt sie.

**Sandkuchen.** Man treibt 12 Defa Butter mit einem Dotter ab, gibt dann 14 Defa Zucker mit Limonengeruch dazu und rührt noch eine Weile fort, mischt hierauf Schnee von einem Klar und 14 Defa Mehl

darunter, gibt nußgroße Häufchen von der Masse auf das Blech und bäckt dieselben.

**Krapferl von Winterteig ohne Ei.** Man treibt 14 Defa Butter flaumig ab, gibt 7 Defa Zucker mit Limonen- und Pomeranzen-Geruch und 17 Defa Mehl dazu, macht das Ganze auf dem Brette schnell zu Teig, treibt denselben aus, sticht ihn mit einem kleinen Krapsenstecher zu Fleckchen und Ringen aus, bestreicht die Fleckchen mit Ei, legt auf jedes derselben einen Ring, bestreicht die Ringe ebenfalls mit Ei und bestreut sie mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker, bäckt die Krapferl und gibt dann Salse in die Mitte eines jeden.

**Salsenangen von Bröselteig.** Man bereitet Bröselteig Nr. V (S. 72), treibt ihn kleinfingerdick aus, sticht ihn zu Blättchen und Ringen aus, bestreicht die Blättchen mit Ei, legt auf jedes einen Ring, bestreicht die Ringe mit leichtem Schnee, bestreut den Schnee dick mit Zucker und spritzt über diesen Wasser, bäckt die Krapferl und gibt dann Gelee in die Mitte eines jeden.

**Torteletten von Bröselteig.** Man macht Bröselteig Nr. III oder IV mit Rum (S. 71 und 72), treibt ihn federkieldick aus, sticht ihn mit einem Krapsenstecher zu runden Fleckchen aus, bestreicht dieselben am Rande mit Ei, belegt sie mit eingesottene Früchten, macht über jedes ein Gitter von Teigstreifen und legt um das Gitter einen Ring von Teig, bestreicht Gitter und Ringe mit Ei und bäckt die Torteletten.

Oder: Man bereitet Bröselteig Nr. VI ohne Ei mit Saft einer Limone, treibt ihn federkieldick aus, sticht ihn zu runden Fleckchen aus, bestreicht dieselben mit Salse, macht über jedes ein Gitter von Teigstangerln, bestreicht die Gitter mit Ei und bäckt die Torteletten bei schwacher Hitze.

Mit Windmasse. Man sticht den Bröselteig zu Fleckchen aus, bestreicht dieselben, wenn sie halb gebacken sind, mit zäher Marillen- oder Hagebutten-Salse und darüber mit gezuckertem Schnee, streut Zucker und geschälte, gehackte Mandeln über den Schnee und bäckt die Fleckchen fertig.

Mit Weichseln. Man treibt 14 Defa Butter mit einem Dotter und 8 Defa Zucker ab, gibt Limonenschalen, Zimt und 14 Defa Mehl dazu, gibt den Teig in kleine Reife von Blech, die man über doppeltes Papier auf das Backblech gestellt hat, legt in die Mitte eines jeden Teigfleckens eine eingesottene Weichsel und bäckt die Torteletten nicht zu warm.

Von Teig ohne Zucker. Man treibt 14 Defa Butter flaumig ab, rührt dann 2 hartgesottene, zerdrückte Dotter, Saft und Schalen einer halben Limone, etwas Salz, Muskatnuß und Gewürznelken und 14 Defa Mehl dazu, arbeitet den Teig ein wenig ab, treibt ihn messer-

rückendick aus und sticht ihn zu Blättchen und Ringen aus, bäckt dieselben, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker, bestreicht die Blättchen mit Salse, legt auf jedes Blättchen einen Ring und bestreut die Torteletten mit Vanillezucker.

**Torten von Bröselteigen.** Man macht Bröselteig Nr. III oder V (S. 71 und 72) oder wie für Metternich-Schnitten oder Butterbregel, jedoch von größerer Menge, schneidet ihn in 4 gleiche Teile, treibt die Teigstücke rund aus, schneidet sie nach einem Tortenblatte gleich und bestreicht eines der Blätter mit Ei und bestreut es mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker. Dann bäckt man die Blätter auf dem Bleche, bestreicht die drei nicht bestreuten mit verschiedener Salse, setzt sie aufeinander und legt das mit Mandeln bestreute darauf.

**Mit Gitter.** Man macht Bröselteig von 35 Defa Mehl, 28 Defa Butter, 14 Defa Zucker, 2 Dottern und Limonen-Saft (und -Schalen) und treibt ihn kleinfingerdick aus. Dann schneidet man aus dem Teig ein Blatt heraus, bestreicht dasselbe mit Salse, slicht vom übrigen Teig ein Gitter von Teigstangerln über das bestrichene Blatt (wie bei Linzer Torte), bestreicht das Gitter mit Ei, bäckt die Torte und bestreut sie dann mit Zucker.

**Oder:** Man treibt 28 Defa Butter mit 6 Dottern ab, macht den Abtrieb mit 28 Defa Zucker, Saft (und Schalen) einer Limone und 28 Defa Mehl zu Teig und bereitet die Torte wie oben.

**Mit Schnee und Nüssen.** Man bereitet Bröselteig von 28 Defa Mehl, 21 Defa Butter, 12 Defa Zucker mit Geruch und 2 frischen oder 4 hartgefotenen Dottern, macht aus dem Teige 3 Blätter und stellt dieselben in das Rohr. Wenn sie beinahe gebacken sind, bestreicht man sie mit Marillensalse und darüber fingerdick mit gut gezuckertem, mit feingeschnittenen Nüssen oder Haselnüssen gemischten Schnee, läßt den Schnee in kühlem Rohre steif werden, setzt die noch etwas weichen Blätter aufeinander und stellt die Torte nochmals in den Ofen.

**Banille-Sorte ohne Ei.** Man macht Teig von 21 Defa Butter, 21 Defa Mehl, 10 Defa Zucker mit viel Banille und 10 Defa geschälten, feingestoßenen Mandeln, treibt ihn zu 3 Blättern von gleicher Größe aus, bestreut eines derselben mit Zucker und geschälten, gehackten Mandeln und bäckt die Blätter. Dann bestreicht man die zwei nicht bestreuten mit eingefottemem, setzt sie aufeinander, legt das dritte Blatt darauf und bestreut es mit Vanillezucker.

**Oder:** Man macht den Teig von 35 Defa Mehl, 28 Defa Butter und 14 Defa Banille, setzt die gebackenen Blätter mit Salse aufeinander und beest die Torte.

**Propheten-Kuchen.** Man bröjelt 14 Defa Butter mit 14 Defa Mehl ab, gibt 7 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln, 10 Defa Zucker, einen Dotter, Saft (und Schalen) von einer halben Limone und dann einen Eßlöffel Obers dazu, mischt alles nur leicht zusammen, schneidet den Teig in 3 Stücke, treibt dieselben zu schön runden Blättern von gleicher Größe aus und bestreut eines derselben dick mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker. Dann bäckt man die Blätter nicht zu stark, bestreicht die zwei nicht bestreuten mit Salze, setzt sie aufeinander und legt das mit Mandeln bestreute darauf.

**Englischer Plum-Kuchen.** Man schneidet 7 Defa Feigen, 7 Defa Datteln, 28 Defa gewaschene Rosinen, 7 Defa geschälte, gestiftelte Mandeln und 14 Defa Zitronat fein, mischt alles gut, befeuchtet es mit Rum, deckt es zu und läßt es über Nacht stehn. Dann treibt man 28 Defa Butter mit 4 Dottern recht flaumig ab, rührt 14 Defa Zucker nach und nach dazu, mischt hierauf Muskatblüte und Zimt, Gewürznelken und den Schnee von 4 Klar darunter, gibt das Gemischte und 28 Defa Mehl dazu und bäckt die Masse in einem mit Papier ausgelegten langen Model bei mäßiger Hitze ungefähr 1½ Stunden. Dieser Kuchen muß einige Tage liegen, ehe man ihn anschneiden darf, und hält sich wochenlang saftig.

**Blitz-Kuchen.** Man treibt 2 Eier schwer Butter mit 3 Dottern und 3 Eier schwer Zucker ab, gibt Limonengeruch, Schnee der 3 Klar und 2 Eier schwer Mehl dazu, macht von diesem Teige 2 Blätter, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut eines mit geschälten, gehackten Mandeln und gestoßenem Kandiszucker, bäckt die Blätter, bestreicht dann das nicht bestreute mit Salze und setzt das bestreute darauf.

Oder: Man macht den Kuchen aus Teig von 25 Defa Butter, 25 Defa Zucker, 25 Defa Mehl und 2 Eiern.

**Weichsel-Sorte.** Man mischt 28 Defa geschälte, fein geschnittene Mandeln mit 14 Defa Zucker und Saft (und Schale) einer halben Limone, läßt die Mischung eine Weile stehn und treibt indessen 7 Defa Butter mit einem Ei ab. Dann gibt man die Mischung zu dem Abtriebe, füllt mehr als die Hälfte der Masse in den Tortenreif, belegt sie mit eingefottenen Weichseln, macht vom übrigen Teig um jede Weichsel einen Ring und bäckt die Torte.

**Pomeranzen-Sorte.** Man treibt 5 Defa Butter mit 3 Dottern ab und rührt den Abtrieb noch eine Viertelstunde mit 28 Defa geschälten, mit dem Saft einer halben Pomeranze gestoßenen Mandeln. Dann stößt man 28 Defa Zucker mit abgeriebenem Geruch einer Pomeranze mit 6 hartgefottenen Dottern, mischt diesen Zucker und 5 Defa Mehl leicht zum

Gerührten, bäckt die Masse im Tortenreiß und überzieht die gebäckene Torte mit Pomeranzen-Glasur.

**Rum-Torte.** Man treibt 28 Deka Butter mit 3 Eiern, 4 Dottern und 28 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch ab, mischt 3 Löffel Rum, 2 Löffel Nuxter-Nußbruchwein und 24 Deka Stärkemehl dazu, bäckt von dieser Masse 2 Blätter, bestreicht eines derselben mit Salse, setzt das andere darauf und überzieht die Torte mit warmer Glasur.

**Punsch-Torte.** Man rührt 6 Dotter mit 5 Eier schwer Zucker mit Limonen- und Pomeranzengeruch, gibt 2 Eier schwer geschmolzene Butter, Schnee von 5 Klar und 3 Eier schwer Stärkemehl dazu, bäckt von dieser Masse 2 Blätter, läßt dieselben erkalten, befeuchtet sie dann mit Maraschino-Likör und Pomeranzensaft, bestreicht das eine mit Marillensalse, setzt das andere darauf und überzieht die Torte mit Punsch-Eis. Ist sie zu raschem Verbrauche bestimmt, so überzieht man sie nicht mit Eis, sondern schlägt 3 Dotter, 12 Deka Zucker und ein Viertelliter Punsch-Essenz zu Schaum und gibt denselben über die Torte.

Mit Punsch-Essenz. Man treibt 25 Deka Butter mit 10 Dottern und 25 Deka Zucker ab, gibt dann 25 Deka Mehl und, nachdem man eine halbe Stunde gerührt hat, 5 Löffel Punsch-Essenz dazu, mischt hierauf Schnee von 5 Klar darunter und bäckt die Masse bei mäßiger Hitze in 3 Reifen. Dann setzt man die Blätter mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Eis von Eiweiß, Zucker und Rum.

**Bußer-Torte.** Man gibt 10 Deka Butter in 10 Deka Mehl auf das Radelbrett und schneidet sie mit dem Wiegemeßer so lange, bis das Ganze wie feine Gräupchen aussieht. Dann rührt man 14 Deka Zucker mit 6 oder 7 Dottern recht schaumig, mischt die Butterbrösel, 7 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und 7 Deka Korinthen, beliebiges Gewürz und Schnee von 5 Klar dazu und bäckt die Masse in einem Tortenreiß  $\frac{3}{4}$  Stunden bei mäßiger Hitze.

**Linzertorte und Torteletten.** Linzerteig. Man bröselst 14 Deka Butter mit 14 Deka Mehl ab, mischt 3 hartgesottene, passierte Dotter, 14 Deka Zucker, 14 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, Zimt, Gewürznelken, Neugewürz, Saft und Schalen einer halben Limone und einen frischen Dotter mit dem Messer dazu, knetet den Teig mit den Händen nur kurz ab, treibt ihn hierauf kleinfingerdick aus, schneidet eine runde Platte von der Größe des Tortenreißes heraus, legt die Platte auf das Blech, bestreicht sie am Rande mit Ei und bis zu diesem mit Himbeer- oder Ribisel- oder Marillen-Salse und bedeckt sie mit einem aus dem übrigen Teige hergestellten Gitter von mit den Händen ausgerollten

Teigtangerln. Man legt dazu ein Teigtangerl mitten über das Blatt, ein zweites übers Kreuz, aber etwas schräg, dann zwei über dieses in der Richtung des ersten, aber fingerbreit von demselben entfernt, dann zwei in gleicher Richtung mit dem zweiten, wobei man das erste schon an den Enden aufheben muß, um sie hinlegen zu können. So belegt und flechtet man fort, bis das Gitter fertig ist. Die Zwischenräume sollen die Form von fingerbreiten, verschobenen Vierecken haben. Nun legt man um das am Rande gleichmäßig abgeschnittene Gitter eine Teigrolle, bestreicht die Rolle und das Gitter mit abgeschlagenem Ei und gibt einen Tortenreif um die Torte oder umwindet sie zweimal mit einem Streifen starken Papiere und klebt das Ende desselben mit Mehlkleister fest. Man bäckt die Torte, bestreut sie, wenn sie aus dem Rohre kommt, mit Zucker und gibt noch frische Salse von der zum Bestreichen verwendeten Gattung zwischen das Gitter.

Tortelekten macht man ebenso, aber von dünner ausgetriebenem Teige.

Brauner Linzerteig. Man macht den Teig auf die oben angegebene Weise, aber von 28 Defa Butter und 28 Defa Mehl, 14 Defa Zucker und 14 Defa Mandeln, Zimt, Gewürznelken und Neugewürz, Saft und Schale einer ganzen Limone, 2 rohen Dottern und 7 Defa geriebener Schokolade.

Gerührter Linzerteig. Man treibt 28 Defa Butter mit 4 Dottern ab und gibt Saft und Schalen einer halben Limone, die Schalen einer halben Pomeranze, 28 Defa Zucker, 28 Defa geschälte, beim Stoßen mit Wasser befeuchtete Mandeln und 28 Defa Mehl dazu. Das über die Torte gesetzte Gitter bestreicht man mit Eiklar und bestreut es mit feinem Hagelzucker.

Einfacher Linzerteig ohne Ei. Man mischt zu 28 Defa Mehl 5 Defa Zucker, 5 Defa mit den Schalen geschnittene Mandeln, Zimt und Gewürznelken, brüfelt 28 Defa Butter mit der Mischung ab und knetet alles rasch zu Teig zusammen.

Weißer Linzerteig ohne Ei. Man treibt 28 Defa Butter ab und gibt dabei einen Eßlöffel kaltes Wasser und Saft und Schalen einer Limone, dann 28 Defa Zucker mit Vanille, 28 Defa abgezogene, beim Stoßen mit Wasser befeuchtete Mandeln und 28 Defa Mehl dazu.

**Königs-Kuchen.** Man treibt 14 Defa Butter mit 4 Dottern, 14 Defa Zucker mit Pomeranzengeruch und 2 Löffel Rum ab, gibt 7 Defa geschälte, gestiftelte Mandeln, Schnee der 4 Klar, 7 Defa Rosinen, 7 Defa fein geschnittenes Zitronat und 14 Defa Mehl dazu, bäckt die Masse im Tortenreif und bestreut den gebackenen Kuchen mit Zucker.

**Neistuden.** Man treibt 14 Dekas Butter mit 4 Dottern und 14 Dekas Zucker ab, gibt ein halbes Dekas geschälte, sehr fein gestoßene bittere Mandeln, etwas Muskatnuß und die Schale von einer halben Limone dazu, rührt das Ganze eine halbe Stunde, mischt dann 14 Dekas Neismehl (Haarpuder) und zuletzt Schnee von 3 Klar darunter, füllt die Masse in einen Tortenreif und bäckt sie mit mehr Unter- als Oberhize in nicht sehr heißem Rohr. Dann stürzt man den Kuchen, läßt ihn erkalten, durchschneidet ihn, bestreicht das eine Blatt mit Salse, setzt ihn wieder zusammen und bestreut ihn mit Vanillezucker oder überzieht ihn mit Glasur.

**Wiener Sorte.** Man treibt 21 Dekas Butter mit 5 Dottern ab, gibt 21 Dekas Zucker mit Limonengeruch, Schnee von 5 Klar und 20 Dekas Mehl dazu, bäckt die Masse in 3 Tortenreife, läßt die Blätter erkalten, durchschneidet sie dann, bestreicht sie mit verschiedenen Salsen, setzt sie aufeinander und überzieht die ganze Sorte mit Schokolade-Glasur.

**Polnischer Kuchen.** Man treibt 14 Dekas Butter mit 3 Dottern ab, gibt 7 Dekas Zucker, 7 Dekas geschälte, feingestoßene Mandeln, 14 Dekas Mehl und Limonenschalen oder Vanille dazu, füllt die Masse in einen Tortenreif und stellt sie in das Rohr. Dann schlägt man 2 Klar zu festem Schnee, rührt denselben mit Zucker wie für dickes Eis und gibt Limonenschalen, 5 Dekas geschälte, feingeschnittene Mandeln und einen Kaffeelöffelwoll Mehl dazu. Wenn der Kuchen beinahe gebacken ist, bestreicht man ihn mit Marillensalse und darüber mit dem Schnee und bäckt ihn fertig.

**Zitronat-Kuchen.** Man treibt 14 Dekas Butter mit 10 Dekas Zucker und dem Saft einer Limone ab, mischt die feingeschnittenen Schalen der Limone, 14 Dekas feingeschnittenes Zitronat, eine Prise geriebene Muskatnuß, 18 Dekas geschälte, gestoßene Mandeln und 7 Dekas Mehl dazu, gibt die Masse in den Tortenreif und stellt sie in das Rohr. Wenn sie halb gebacken ist, bestreicht man sie mit Salse und darüber mit Schnee von 2 Klar, den man mit 10 Dekas Zucker gemischt hat, bestreut den Schnee stark mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker und bäckt den Kuchen fertig.

**Pistazien-Tortelekten.** Man bereitet Teig von 21 Dekas Mehl, 14 Dekas Butter, 14 Dekas Zucker, 14 Dekas geschälten, gestoßenen Mandeln, 14 Dekas gestiftelten Pistazien, 2 Dottern und Limonensaft, treibt ihn kleinfingerdick aus, sticht ihn zu runden Blättern aus, bestreicht dieselben mit Salse, legt über jedes ein von den dünn ausgetriebenen Abfällen des Teiges gemachtes Gitter, bestreicht die Gitter mit Ei und bäckt die Tortelekten.

**Gewürz-Krapferl.** Man bröseln 10 Defa Butter mit 14 Defa Mehl ab, gibt 14 Defa Zucker, etwas Zimt, Neugewürz, Gewürznelken, Ingwer, Limonenschalen, 14 Defa abgezogene, mit Eiweiß gestoßene Mandeln und 2 Dotter dazu, macht alles schnell zu Teig zusammen, treibt denselben ziemlich dünn aus, sticht ihn mit Formen zu Krapferln aus, bäckt die Krapferl in kühlem Rohr und bestreicht sie dann mit Wasser-Glasur.

**Nuß-Schifteln.** Ziemlich fester Bröselteig von 14 Defa Mehl, 10 Defa Butter, einem Böffel Zucker und einem Ei wird messerrückendick ausgetrieben und auf dem Bleche halb gebacken. Indessen rührt man Schnee von 5 Klar mit 14 Defa Zucker über dem Feuer im Schneebecken mit der Rute, bis er ziemlich fest wird, mischt dann 14 Defa grob gehackte Nüsse dazu, streicht die Mischung auf den Teig und bäckt denselben weiter. Wenn der Schnee lichtgelb geworden ist, schneidet man den heißen Flecken in Schifteln und läßt ihn noch ein wenig im Rohre stehn.

**Nuß-Krapferl.** Butter, Zucker, Mehl und Nüsse, von jedem 14 Defa, macht man mit 2 Dottern, Limonensaft (Pomeranzenschalen) Zimt und Gewürznelken zu Teig. Dann treibt man den Teig kleinfingerdick aus, sticht ihn mit einem Krapfenstecher aus, drückt die Krapferl mit einem bemehlten Messerrücken kleinwürfelig ein, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimt und bäckt sie.

Oder: Man treibt den Teig dünner aus, sticht ihn zu kleinen Blättchen und Ringen aus, bestreicht dieselben mit Ei, legt auf jedes Blättchen einen Ring, bäckt die Krapferl und füllt sie dann mit Eingejottenem.

**Nuß-Kuchen.** Man treibt 10 Defa Butter mit 2 Eiern, 2 Dottern und 14 Defa Zucker ab, mischt 14 Defa Mehl dazu, gibt die Masse in einen Tortenreis, rührt dann 2 Klar mit 10 Defa Zucker und 7 Defa feingestoßenen Nüssen, streicht das Gerührte über die Kuchenmasse und bäckt den Kuchen langsam.

Oder: Man bereitet den Kuchen wie den Propheten-Kuchen (S. 536), aber mit Nüssen statt Mandeln.

**Nuß-Torten.** Mit Glasur. Man treibt 28 Defa Butter mit 4 Dottern und 28 Defa Zucker ab, gibt Schnee von 4 Klar, 21 Defa feingeschnittene Nüsse und 7 Defa Mehl dazu, bäckt die Masse im Tortenreise, läßt die Torte erkalten, überzieht sie dann mit warmer Glasur und ziert sie mit Früchten.

Mit gesulztem Obersschaum. Man bereitet Teig aus 40 Defa Mehl, 28 Defa Butter, 28 Defa Zucker mit Pomeranzengeruch, 28 Defa feingestoßenen Nüssen und 4 Dottern, treibt ihn zu 4 Blättern aus, be-

streicht dieselben mit Ei, bäckt sie und läßt sie erkalten. Dann schlägt man 3 Deziliter dieses Obers zu Schaum, mischt denselben mit Zucker und  $1\frac{1}{2}$  Deka aufgelöster Gelatine und läßt ihn eine halbe Stunde auf Eis stehn. Man bestreicht dann die Blätter mit dem Schaume, setzt sie aufeinander und bestreicht die Torte auch oben mit Schaum.

Mit Salse und spanischem Wind. Man bereitet die Torte wie die nachfolgende braune Mandel-Torte, aber mit Nüssen anstatt Mandeln, bäckt sie im Reife, durchschneidet sie, wenn sie erkaltet ist, und streicht Salse ein oder bäckt sie wie braunen Ringerteig in Blättern, die man mit Ribiselsalse bestreicht und aufeinanderlegt. Dann macht man von spanischem Wind ein Blatt mit Gitter, bäckt es, setzt es auf die Torte und gibt Salse von der zum Bestreichen verwendeten Gattung zwischen das Gitter.

**Mandel-Torten.** Französische Mandeltorte. Man treibt 12 Deka Butter mit 6 Dottern und 21 Deka Vanillezucker ab, rührt nach und nach 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln (und Limonenschalen), dann Schnee von 5 Eiweiß und 9 Deka Mehl dazu, bäckt die Masse in einem mit Papier ausgelegten Tortenreife bei mäßiger Hitze und läßt sie im Reif erkalten. Hierauf stürzt man die Torte, durchschneidet sie zweimal, bestreicht die Blätter mit Marillensalse, setzt sie wieder zusammen, macht über das oberste ein nehartiges Gitter von spanischem Wind, stellt die Torte wieder in das Rohr, nimmt sie heraus, sobald das Gitter gebacken ist, und gibt dann Marillensalse in die Zwischenräume des Gitters.

Mit Pomeranzen-Glasur. Man rührt zu 21 Deka abgetriebener Butter nach und nach 6 Dotter und 21 Deka Zucker mit Limonen- und Pomeranzengeruch und dann 28 Deka geschälte, geriebene oder feingestößene Mandeln und mischt zuletzt schnell  $5\frac{1}{2}$  Deka Stärkemehl dazu. Dann gibt man die Hälfte der Masse in den Tortenreif, streicht sie gleich, belegt sie mit dünnblättrig oder fein geschnittenen eingesottenen Nüssen, bedeckt sie mit dem übrigen Teig und streicht auch diesen gleich, läßt die Torte langsam backen und überzieht sie, wenn sie erkaltet ist, mit Pomeranzen-Glasur.

Braune Mandeltorte als Kehrücken. Man reibt 14 Deka Schokolade, läßt einen kleinen Teil derselben zum Beeisen zurück, erweicht die übrige mit einem Teil von 14 Deka Butter, gibt die übrige Butter dazu und treibt das Ganze mit 6 Dottern und 14 Deka Zucker mit Limonengeruch ab. Dann gibt man 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Schnee von 6 Klar und 7 Deka mit Rum befeuchtete Brotbrösel (oder mit Obers befeuchtete Kipfelbrösel) dazu, bäckt die Masse in dem

mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgestreuten Kehrücken-Model und stürzt sie. Man gibt nun Marillensalse in die Vertiefung der Torte, rührt hierauf Schokolade-Eis mit Eiweiß und Limonensaft, überzieht die ganze Torte mit dieser Glasur, gibt oben ein wenig weißes Eis (den Rahmbeguß des Kehrückens) über das dunkle, bestreut das Eis, solange es noch feucht ist, mit in Zuckerwasser gekochten, länglich geschnittenen Limonenschalen und besteckt die Torte oben der Länge nach in Reihen mit geschälten, dickstiftelig geschnittenen, mit Zucker ein wenig gerösteten Mandeln, damit es aussieht, als ob der Rücken gespickt wäre.

**Häselnuß-Torte.** Man rührt zu 17 Defa flaumig abgetriebener Butter nach und nach 7 Dotter, ein Ei, 28 Defa Zucker, 28 Defa geschälte, feingestößene Häselnüsse, Saft einer halben Limone und Vanillezucker, dann Schnee von 7 Klar und zuletzt 7 Defa Mehl und bäckt von der Masse zwei Blätter, welche man mit Salse oder Schaum aufeinandersezt und mit Glasur überzieht.

**Kastanien-Torte.** Man schält 10 Stück sehr große gebratene Kastanien (Maronen), läßt sie gänzlich erkalten, reibt sie dann, treibt sie durch ein Sieb, gibt sie zu einem Abtriebe von 10 Defa Butter, 5 Dottern und 7 Defa Zucker, mischt 7 Defa geschälte, gestoßene Mandeln und ein wenig Zimt (und Limonenschalen) dazu, mengt den Schnee von 3 Klar darunter, füllt die Masse in den mit eingesottenen Quitten belegten Tortenreiß, bestreicht sie oben mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

**Mohn-Torte.** Man legt ein Blatt von Bröselteig Nr. V (S. 72) in den Reißmodel und stellt es zum Backen in das Rohr. Dann rührt man 14 Defa Zucker mit 8 Dottern, mischt Vanille, 14 Defa in einer Kaffeemühle geriebenen Mohn und den Schnee von 6 Klar dazu, streicht die Mischung auf das halb gebackene Blatt und bäckt die Torte in kühlem Rohre fertig.

**Mohn-Tortelekten.** Man rührt 3 Dotter mit 10 Defa Zucker, gibt 14 Defa feingestößenen Mohn, 5 Defa geklärte, lauwarne Butter, 3 Löffelvoll sehr gutes Obers, 7 Defa Weinbeerl, Zimt oder Vanille und den Schnee der 3 Klar dazu, füllt die Masse in mit Bröselteig Nr. VI (S. 72) ausgelegte kleine Formen und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Dann stürzt man die kleinen Torten, läßt sie auskühlen und überzieht sie mit Wasserglasur.

**Kaffee-Torte.** Man schlägt im Becken über siedendem Wasser 21 Defa Zucker, 6 ganze Eier und 6 Dotter, bis die Masse dick und schaumig ist, nimmt sie dann von der Wärme und schlägt sie fort, bis sie kühl ist, gibt hierauf 21 Defa Mehl, 10 Defa lauwarne Butter ohne Säure

und so viel sehr stark bereiteten schwarzen Kaffee dazu, daß sie braun wird, und bäckt sie in zwei Reisen. Wenn die gebackenen Blätter ausgekühlt sind, werden sie durchgeschnitten, mit gezuckertem Oberschaum gefüllt, aufeinander-gesetzt und mit einem Blatte von spanischem Winde bedeckt.

**Schokolade-Torten.** A la Sacher. Man befeuchtet 15 Defa geriebene Vanille-Schokolade mit einem Eßlöffel Wasser und läßt sie im Rohre weich werden, verrührt sie dann fein, gibt 15 Defa Butter dazu, treibt die Butter mit der Schokolade, 6 Dottern und 15 Defa Zucker sehr flaumig ab, mischt hierauf Schnee von 6 Klar und 15 Defa feines Mehl dazu, füllt die Masse in einen weiten, mit Papier ausgelegten Torten-reis und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Wenn die Torte ausgekühlt ist, dreht man sie um, damit die glatte Seite nach oben kommt, bestreicht sie mit zäher Marillensalbe und übergießt sie mit gekochtem Schokolade-Eis (S. 86) von 7 Defa Schokolade.

Mit Creme. Man macht die Torte von 7 Defa Butter, 6 Dottern, 14 Defa Schokolade, 14 Defa Zucker, Schnee von 6 Klar und 9 Defa Mehl und schneidet sie, wenn sie ausgekühlt ist, mit einem scharfen Messer in 3 Blätter. Hierauf kocht man 10 Defa Schokolade mit 7 Defa Zucker und einem Deziliter Wasser dicklich ein, läßt sie unter beständigem Rühren auskühlen, rührt 3 Dotter und, wenn sie ganz kalt ist, nach und nach Schaum von 2 Deziliter Obers dazu und streicht diese Creme zwischen die Blätter und über die zusammenge-setzte Torte.

Mit Weichselfleisch. Man bäckt aus einer der obigen Torten-massen 2 Blätter, setzt dieselben mit Weichselfleisch aufeinander, bestreicht die Oberfläche der Torte am Rande zweifingerbreit mit Maraschino-Eis und, wenn dasselbe getrocknet ist, in der Mitte bis zu dem Eise mit Schokoladeglasur und belegt, wenn auch diese gänzlich getrocknet ist, die Begrenzung mit eingesottenen Früchten.

Mit gekochtem Zucker. Man kocht 28 Defa Zucker mit 2 Dezi-liter Wasser bis zum Spinnen, gießt ihn über 28 Defa geschälte, gestoene Mandeln, rührt 14 Defa geriebene Schokolade dazu, mischt das Ganze zu einem Abtriebe von 7 Defa Butter und 4 Dottern, rührt zuletzt Schnee von 3 Klar darunter und bäckt die Torte langsam.

Als Napoleon-Torte. Man erweicht 28 Defa Schokolade auf dem Blech im Rohre, zerdrückt sie dann über 28 Defa Zucker auf dem Brette mit dem Kollholze, mischt 8 Defa Mehl, 28 Defa mit den Schalen geriebene Mandeln (sief S. 61), die Schalen einer Limone, ein wenig von gestoenen Gewürznelken und 4 Gramm Zimt dazu, rührt diese Mischung zu einem Abtriebe von 28 Defa Butter und 5 Dottern kleiner

Eier, mischt den Schnee der 5 Klar darunter und bäckt die Masse in zwei Reisen. Dann setzt man die Blätter mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur von Vanille-Likör.

**Schokolade-Würfel.** Man rührt 21 Dekka Zucker mit einem Ei, 5 Dottern und 10 Dekka geschälten, gestoßenen Mandeln und gibt Schnee von 6 Klar, 7 Dekka geriebene Schokolade, 4 Dekka mit Rum besuchte Brösel von Hausbrot, 3 Eßlöffelvoll geschmolzene Butter und 4 Dekka Mehl dazu, bäckt die Masse in einem langen Model oder in einer Papierkapsel, läßt sie auskühlen, schneidet sie dann mit einem scharfen Messer zu Würfeln, überzieht dieselben mit Glasur und verziert sie mit weißem Eise.

**Blei- oder Schweizer Kuchen zu Sec.** Man schneidet auf dem Brette 14 Dekka Butter unter 14 Dekka Mehl und mischt 14 Dekka geschälte, feingestohene Mandeln, 7 Dekka Zucker, 4 Dotter und beinahe ein Deziliter recht gutes Obers dazu. Der Teig muß so weich sein, daß er anfangs an Hand und Brett klebt. Man gibt Rosinen, Weinbeerl und feingeschnittenes Zitronat, von jedem 7 Dekka, zum Teige und arbeitet denselben gut ab. Sobald er sich zu lösen beginnt, macht man die Hand rein und trocken, arbeitet den Teig auf einer bemehlten Stelle des Brettes glatt zusammen und formt ihn zu einer fingerdicken Platte, die man auf das Blech legt und an einem kühlen Ort eine Stunde rasten läßt. Sie wird dann auf der Oberfläche fingerbreit schiffelsförmig ange schnitten, mit Ei besrichen und mit einem langen Streifen von starkem Papier umwunden, den man am Ende mit Mehlkleister festklebt. Wenn der Kuchen gebacken und ausgekühlt ist, nimmt man den Streifen weg.

**Portugieser Kuchen.** Man treibt 7 Dekka Butter mit 5 Dottern und 14 Dekka Zucker ab, rührt 4 Löffel Rum, 4 Dekka geschälte, feingestohene Mandeln, Limonengeruch, Zimt, Gewürznelken, 4 Dekka feingeschnittenes Zitronat, 2 Dekka Krancini, 7 Dekka Rosinen, 7 Dekka Weinbeerl, Schnee der 5 Klar und 10 bis 14 Dekka Mehl dazu und bäckt die Masse in einem glatten Model, den man mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt hat. Wenn sie gestürzt ist, löst man das Papier ab, läßt den Kuchen erkalten, schneidet ihn zu Stücken, schiebt dieselben wieder zusammen, umwindet den Kuchen mit einem Faden, überzieht ihn mit Pomeranzen-Glasur, läßt dieselbe trocknen und nimmt dann die Stücke auseinander.

**Weintrauben-Torte.** Man bereitet Teigmasse wie zur Genueser Torte (S. 529), bäckt sie in einem Tortenreife, läßt sie erkalten, schneidet sie dann mitten durch und legt die zwei Blätter mit der gebackenen Seite über mehrfaches Papier auf das Blech. Dann rührt man Schnee von

4 Klar mit Zucker zu leichtem Eis und mischt 14 Defa abgezogene, feingestößene Haselnüsse dazu. Hierauf bestreicht man die Blätter mit der Hälfte der Haselnußmasse, belegt diese mit Beeren recht reifer, guter Weintrauben und läßt sie im Rohr ein wenig steif werden, streicht dann die übrige Haselnußmasse darüber, bäckt die Blätter in kühlem Rohre fertig und setzt sie aufeinander.

**Torte von Heidenmehl.** Man treibt 14 Defa Butter mit 4 Eiern und 14 Defa Zucker ab, gibt 14 Defa mit den Schalen feingeschnittene süße und ein halbes Defa ebenso geschnittene bittere Mandeln, eine Messerspitze doppeltkohlen-saures Natron, 14 Defa feines Heidenmehl und Vanillegeruch dazu und bäckt die Masse in einem Tortenreife. Wenn die Torte ausgekühlt ist, durchschneidet man sie und setzt sie mit Marillensalse wieder zusammen.

**Sand-Torte.** Man treibt 14 Defa Butter ab und gibt dabei nach und nach 4 Dotter großer Eier und 14 Defa Zucker dazu. Wenn man den Abtrieb eine Stunde gerührt hat, mischt man 14 Defa Kartoffelmehl, einen Löffelvoll Rum und den Schnee der 4 Klar dazu, füllt die Masse in eine mit Zucker ausgestreute Form und bäckt sie langsam. Dann stürzt man die Torte, bestreut sie stark mit Vanillezucker und läßt sie erkalten.

## Bäckwerk mit ganzen Eiern oder Dottern.

**Biskuits (Biskoten).** Feine. Man wiegt 17 Defa ganze Eier und ebenso schwer Zucker ab, rührt den Zucker in einer Schüssel mit den Dottern und der Hälfte der Klar eine Stunde, schlägt dann die andere Hälfte der Klar zu Schnee, mischt denselben zum Gerührten, rührt zuletzt 14 Defa vom feinsten, trockensten Mehle nur ganz leicht dazu, gibt diese Masse in ein Spitzsäckchen von Manking mit Einsatzröhrchen (S. 84), dreht das Säckchen oben gut zu und drückt die Luft unten heraus. Man drückt nun auf einen nach der Größe des Backbleches geschnittenen Bogen Papier ein kleines, rundes Häufchen von der Biskuitmasse, fährt, ohne abzubrechen, zweifingerbreit näher gegen sich, drückt ein gleich großes Häufchen auf das Papier und bricht schnell ab. Dann macht man ein anderes Biskuit in gleicher Richtung und fährt so fort, bis man den ganzen Bogen mit Biskuits bedeckt hat. Nun bestreut man die Biskuits durch ein Sieb mit feingestößenem Zucker, läßt sie an einem kühlen Orte stehn, bis der Zucker zerfließen ist, schüttelt dann den Zucker vom Papiere, indem man dasselbe auf einer Seite mit beiden Händen hebt, legt das Papier rasch auf das Blech und gibt es mit demselben in den Ofen, der gerade so heiß sein

soll, daß ein zur Probe hineingelegtes Papier sich zusammenrollt, aber in der ersten Minute die Farbe wenig verändert. Wenn die Biskuits gebacken sind, dreht man sie um, so daß sie mit der oberen Seite auf das heiße Blech zu liegen kommen und läßt sie erkalten. Hierauf befeuchtet man das Papier mit einem in Wasser getauchten Tuche, legt die Bögen aufeinander, aber Papier an Papier und Biskuits an Biskuits, und läßt sie eine Weile liegen. Dann löst man die Biskuits mit einem Messer ab, legt sie mit der Bodenseite gegen oben auf das kühle Blech und trocknet sie im Ofen.

Ober: Man rührt 14 Deka Zucker mit 5 Dottern eine halbe Stunde, mischt Schnee von 3 Klar dazu, rührt dann 9 Deka Mehl nur leicht darunter, drückt die Biskuits auf die oben angegebene Weise über Papier, bestreut sie durch ein Sieb mit feingestoßenem Zucker und bäckt sie sogleich.

Ordinäre: Man schlägt im Becken 14 Deka Eier mit 14 Deka Zucker, mischt dann 14 Deka Mehl dazu und macht die Biskuits auf die oben angegebene Weise, aber etwas kleiner.

**Indianer-Krapfen.** Ehe man die Krapfen zu bereiten beginnt, belegt man das Rohr, in welchem sie gebacken werden sollen, mit Dachziegeln. Dann zeichnet man nach einem Krapfenstecher Rundungen auf ein nach der Größe des Backbleches geschnittenes Papier und legt dieses auf das Blech. Hierauf macht man Biskuitmasse von 14 Deka Zucker, 6 Dottern, festem Schnee der 6 Klar und 14 Deka Mehl, drückt mit einer Dütte gleichmäßig hohe Häufchen von der Masse in die gezeichneten Rundungen, bäckt sie ziemlich warm und läßt sie erkalten. Dann nimmt man sie mit einem Messer vom Papiere, höhlt sie aus und füllt je 2 mit gezuckertem Oberschaum zusammen, spießt sie an eine Gabel, taucht sie in Schokolade-Eis, hebt sie mit Hilfe einer zweiten Gabel heraus, legt sie auf ein Drahtgitter und trocknet sie im Ofen.

Mit Kaffeeschaum. Man füllt die Krapfen mit gezuckertem, mit schwarzem Kaffee gemischtem Oberschaum und überzieht sie mit Kaffee-Glasur.

Mit Creme. Man füllt die Krapfen mit Vanille- oder anderer kalter Creme und überzieht sie mit Schokolade- oder Likör-Eis.

**Biskuit-Krapferl und -Ripfel.** Mit Pomeranzen-Eis. Man macht Biskuitmasse wie für feine Biskuits, drückt mit einer Dütte schöne, gleich große, hohe, runde Häufchen von der Masse auf Papier, bestreut dieselben mit Zucker, bäckt sie wie die Biskuits, löst sie auch wie diese vom Papiere, füllt je 2 mit Marillensalse zusammen und über-

zieht die Krapsen seitwärts und oben mit Pomeranzen-Eis. Man kann die Masse auch in kleinen, halbkugelförmigen, unten etwas platten Formen backen.

**Mit Vanille.** Man schlägt im Becken, das man dazu in heißes Wasser hält, 4 Eier und 20 Dekka Zucker, bis das Geschlagene dick und feinschaumig ist, schlägt es dann außer dem Wasser fort, bis es kalt ist, mischt ganz leicht Vanillezucker und 14 Dekka feinstes Stärkemehl dazu, gibt kleine, runde Häufchen von der Masse auf Papier, bestreut dieselben mit Zucker, bäckt sie wie die Biskuits und füllt je zwei mit Salse zusammen.

**Kipfel.** Man rührt 4 Dotter mit 14 Dekka Zucker, mischt 4 Klar als Schnee und 12 Dekka Mehl dazu, drückt die Masse durch eine Düte in Form von kleinen Kipfeln auf Papier, bestreut die Kipfel mit feinem Zucker und geschälten, gehackten Mandeln und bäckt sie in kühlem Rohre.

**Biskuit-Bögen.** Von Masse wie für die ordinären Biskuits wird je ein Löffelvoll auf einfingerlang und zweifingerbreit geschnittene Oblaten gestrichen, mit geschälten, gestiftelten Mandeln und feingestoßenem gesiebten Zucker bestreut, auf die mit Butter bestrichenen Bogenmodel gelegt und in kühlem Rohre gebacken.

**Anis-Bögen.** Man rührt 4 Eier mit 4 Eier schwer Zucker recht schaumig, mischt 3 Eier schwer Mehl dazu, gibt mit 2 Löffeln kleine, runde Häufchen von der Masse auf das mit Wachs bestrichene Blech, bestreut sie mit Anis und Zucker, bäckt sie in kühlem Rohre, nimmt sie heiß vom Blech und biegt sie über ein rundes Holz, z. B. über das der Straubensprize.

**Rum-Bögen.** Man rührt Schnee von 3 Klar mit 3 Dottern und 3 Eier schwer Zucker, mischt dann etwas Rum und 2 Eier schwer Mehl dazu, gibt Häufchen von der Masse auf das mit Wachs bestrichene Blech, bestreut sie mit feinem Zucker und geschälten, gestiftelten Mandeln, bäckt sie, nimmt sie heiß vom Blech und biegt sie über einen Bogenmodel.

**Biskuit-Wanneln.** Man rührt 10 Dekka Zucker mit 5 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar, 7 Dekka Mehl und 2 Dekka geschälte, feingestößene Mandeln dazu, füllt die Masse in kleine Formen und bäckt sie langsam. Dann stürzt man die Wanneln und bestreut sie mit Vanillezucker oder überzieht sie, wenn sie erkaltet sind, mit beliebiger Glasur.

**Biskuit-Sorten.** Glasirt. Man rührt 14 Dekka Zucker mit 8 Dottern, gibt Vanille- oder Pomeranzen-Geruch dazu, mengt Schnee von 4 Klar löffelweise darunter und mischt zuletzt 10 Dekka Biskuit- oder Stärkemehl dazu. Hierauf füttert man einen mit Butter ausgestrichenen Model seitwärts mit einem Streifen von fleisem Papier aus, gibt die

Biskuitmasse hinein, bäckt sie und stürzt dann die Torte sogleich, nimmt aber das Papier erst ab, wenn sie kalt geworden ist. Dann überzieht man die Torte mit Eis und ziert sie mit Früchten.

Ober: Man macht die Tortenmasse von 8 Eiern, 16 Dekk Zucker und 14 Dekk Mehl.

Mit Salsenschaum. Man streicht wie oben bereitete Biskuitmasse dünn auf ein mit Butter bestrichenen Blech mit aufgebogenem Rande, bäckt den Flecken und schneidet aus demselben nach einem Tortenblatte 3 runde Blätter, bestreicht 2 derselben mit Salsenschaum (wie für Schaumkuch S. 453), macht auf das dritte durch eine Dütte ein Gitter von Salsenschaum und stellt alle drei in das Rohr. Wenn der Schaum gebacken ist, setzt man die Blätter aufeinander und gibt Salse zwischen das Gitter.

Mit Schokolade-Eis. Man bäckt Biskuitmasse wie für Indianer-Krapfen (S. 546) im Tortenreife, läßt die Torte einen Tag stehn, durchschneidet sie dann, bestreicht die Blätter mit Marillensalse, setzt sie wieder zusammen und überzieht die Torte mit gefochtem Schokolade-Eis (S. 86).

In Blättern mit Salse. Man rührt 3 ganze Eier und 8 Dotter mit 42 Dekk Zucker, gibt Vanille- oder Pomeranzen-Geruch, den Schnee von 5 Klar und 17 Dekk Mehl dazu, bäckt von der Masse in Reifen 3 Blätter, bestreicht dieselben mit Marillensalse, setzt auf das erste ein Blatt von Windmasse, gibt das zweite darauf, legt auf dieses ein Blatt von Mandelteig, gibt das dritte Blatt darüber, glasiert die Torte mit Eis und ziert sie mit Früchten.

Mit kalter Creme oder mit Schaum. Man bereitet eine der oben angegebenen Biskuitmassen, bäckt von einem Teil derselben im Reifemodell einen Reif und von der übrigen im Tortenreife ein Blatt von gleicher Größe, bestreicht das Blatt, wenn es erkaltet ist, mit Marillensalse, setzt den gestürzten, erkalteten Reif darauf und füllt den leeren Raum im Reife mit kalter Creme oder mit Obers-, Himbeer- oder Marillen-Schaum gehäuft voll.

**Dobos-Torte.** Man rührt 13 Dekk Zucker mit 5 Dottern eine halbe Stunde lang, mischt den festen Schnee der 5 Eiweiß und 8 Dekk Mehl dazu und bäckt von dieser Masse 9 Blätter. Dann stößt man 15 Dekk Zucker mit einer Viertelschote Vanille, gibt ihn zu 4 großen Eiern in das Schneebecken, stellt das Becken in eine Kasserolle mit siedendem Wasser, schlägt die Mischung, bis sie dicklich zu werden beginnt, läßt sie dann ein wenig auskühlen und mischt hierauf 15 Dekk Schokolade, welche man mit gut 2 Eßlöffelvoll Wasser aufgekocht hat, nach und nach dazu. Dann rührt man 15 Dekk Butter, bis sie schaumig ist, mischt die erkaltete

Creme dazu, streicht diese Mischung auf 8 der gebackenen Blätter, setzt dieselben aufeinander und legt das neunte darauf. Hierauf läßt man 3 Eßlöffelvoll Zucker schmelzen, bis er braun ist, und streicht ihn mit einem heißen Messer als Glasur über die Torte.

**Falsche Biskinger-Torte.** Man rührt 14 Dekk geriebene Schokolade auf dem Herde mit 6 Löffel lauem Obers, bis sie aufgelöst ist, und rührt dann zwei Dotter, 14 Dekk Zucker mit Vanille und, nachdem die Masse heiß geworden ist, 14 Dekk Butter dazu. Dann legt man eine Karlsbader Oblate (S. 521) auf ein Blech, bestreicht sie mit einem Teile der gerührten Masse, bestreut sie mit gerösteten und geriebenen Haselnüssen, gibt wieder eine Oblate darauf und bestreicht und bestreut sie, fährt so fort, bis alle Fülle verbraucht ist, legt über die letzte, nicht mehr bestrichene Oblate das Tortenblech, läßt die Torte einen Tag stehn und überstreicht sie dann mit gekochtem Schokolade-Eis.

**Biskuit-Torte mit Rosinen.** Als Pudding. Man bereitet Biskuitteig von 4 Dottern, 14 Dekk Zucker mit Limonengeruch, Schnee der 4 Klar, 7 Dekk Auszug- und 7 Dekk Stärkemehl, gibt Rosinen, länglich geschnittenes Zitronat und ein paar geschälte, gestiftelte Mandeln dazu, bäckt die Masse in einer Puddingsform, stürzt sie und läßt sie auskühlen. Indessen macht man Creme von 2 Deziliter Obers und 3 Dottern, läßt sie erkalten, rührt sie dann löffelweise zu 14 Dekk schaumig abgetriebener Butter, mischt sie zuletzt mit Vanillezucker nach Geschmack und gibt sie über die Torte. Man kann die erkaltete Creme statt mit Butter mit gezuckertem Obersschaum mischen.

Als Gugelhupf. Man rührt 5 Dotter mit 5 Eier schwer Zucker eine halbe Stunde, gibt Limonenschalen, einige geschälte, gestiftelte geschnittene, geröstete Mandeln, Rosinen, Schnee der 5 Klar und 4 Eier schwer Mehl dazu, bäckt die Masse in einer mit gestiftelten Mandeln ausgestreuten Gugelhupfform, stürzt sie und bestreut sie mit Vanillezucker.

**Kuchen von Kartoffelmehl.** Mit Salze gefüllt. Man rührt 28 Dekk Zucker mit 6 oder 8 Dottern eine Viertelstunde, gibt dann den Saft einer ganzen und die Schale einer halben Limone dazu und rührt noch drei Viertelstunden fort, mischt hierauf den festen Schnee von 6 Eiweiß und 14 Dekk Erdäpfel-Stärkemehl zum Gerührten, bäckt die Masse in einem mit Butter ausgestrichenen, mit Stärkemehl ausgestreuten Tortenreife bei mäßiger Hitze über eine Stunde, läßt sie in der Form auskühlen und stürzt sie. Am folgenden Tage durchschneidet man den Kuchen mit einem Seidenfaden, bestreicht die Schnittflächen mit Marillensalze, setzt die Teile wieder aufeinander und überzieht den Kuchen mit Glasur.

Mit Rum und bitteren Mandeln. Man rührt 6 Dotter mit 21 Defa Zucker mit Limonen- oder Vanille-Geruch, gibt nach einer Viertelstunde 2 Eßlöffel Rum dazu, rührt noch drei Viertelstunden fort, mischt dann 12 Stück geschälte, feingeschnittene bittere Mandeln, den Schnee von 5 Klar und 10 Defa Erdäpfelmehl zum Gerührten, füllt das Ganze in eine mit Erdäpfelmehl ausgestreute Form, bäckt den Kuchen wie den vorigen, stürzt ihn und bestreut ihn mit Vanillezucker.

**Weichsel-Torte.** Mit Weichseln unterlegt. Man schlägt 14 Defa Zucker mit Limonen- oder Pomeranzengeruch, 2 ganze Eier und 3 Dotter im Schneebecken mit der Schneerute, bis das Geschlagene rauscht, mischt hierauf 10 bis 11 Defa Mehl dazu, gibt die Hälfte der Masse in den Tortenreif, bedeckt sie mit einer Oblate, belegt diese mit entkernten frischen oder dunstgesottenen Weichseln, gibt die zweite Hälfte der Masse darüber, bäckt die Torte in kühlem Rohre, stürzt sie dann und bestreut sie mit Zucker.

Mit Saft. Man legt 2 Blätter von einer altgebackenen Biskuit-torte mit der Bodenseite gegen oben auf das Blech und befeuchtet sie mit dem Saft eingesottener Weichseln. Wenn beide Blätter mit Saft durchgezogen sind, belegt man das eine mit den Weichseln, die man inzwischen klein gehackt hat, legt das andere mit der befeuchteten Seite darauf, drückt die Blätter aufeinander, macht über das obere ein Gitter von Windmasse, stellt die Torte in das Rohr, nimmt sie heraus, sobald das Gitter gebacken ist, und gibt in die Zwischenräume des Gitters eingesottene Weichseln.

**Zebra-Torte.** Man rührt 14 Defa Zucker mit 8 Dottern und 14 Defa geschälten, feingehackten Mandeln, gibt den Schnee von 7 Klar und 14 Defa Mehl dazu und teilt diese Masse in 3 Teile, von denen man einen mit Altermesjsaft und einen mit Schokolade färbt. Hierauf füllt man 2 Tortenreife mit der Masse halb voll, indem man dieselbe löffelweise einlegt und dabei mit den Farben abwechselt, bäckt die Blätter, setzt sie dann mit Salsa aufeinander und überzieht die Torte mit durchsichtiger Glasur.

**Brügel-Strapsen oder Baum-Kuchen.** Man rührt ein halbes Kilo sehr fein gestiebten Zucker mit 28 Dottern recht flaumig, mischt den Schnee der 28 Klar dazu, rührt die Mischung noch eine Stunde und mengt dann Limonen- oder Vanille-Geruch und ein halbes Kilo Mehl darunter. Die Baumkuchenform<sup>1)</sup> wird schon früher an den Bratspieß

<sup>1)</sup> Die Baumkuchenform besteht aus einem glatten, harten, rundgebrechelten, 45 bis 50 Zentimeter langen Holze, das oben 16, unten 10 Zentimeter im Durchmesser hat und der Länge nach an den Spieß gesteckt werden kann.

gesteckt und mit Keilen an demselben befestigt, dann mit einigen Bogen Schreibpapier unwickelt und darüber mit dickem Spagat in messerrückenweiten Zwischenräumen regelmäßig unwunden. Den Spagat macht man mit Butter fett. Wenn der Teig fertig ist, legt man den Spieß zwei Spannen von einem offenen, hellen Feuer entfernt auf zwei Feuerböcke und dreht ihn so lange, bis das Holz erwärmt und das Papier gelblich geworden ist, worauf man den Spagat wieder mit Butter bestreicht und mit Löschpapier abwischt. Dann begießt man die Form mittels eines Schöpflöffels von der dicken Seite des Holzes gegen die dünnere hin mit Teig und dreht dabei den Spieß langsam bei mäßigem Feuer, bis das ganze Holz mit der Masse gleichmäßig überdeckt ist. Dann dreht man ihn schneller, bis die Teigschicht lichtbraun gebacken ist. Hierauf wird in der gleichen Weise wieder Teig aufgegossen und der Spieß schnell gedreht, wobei sich Zacken bilden, welche beim öfteren Aufgießen immer größer werden und dem Kuchen seine eigentümliche Form geben. Um die Zackenbildung zu befördern, besteckt man den Teig hie und da mit geschälten, gestiftelten Mandeln und Stückchen von Zitronat. Wenn aller Teig aufgegossen ist, wird der Kuchen bei Kohlenhitze langsam ausgebacken. Man nimmt dann den Spieß vom Feuer, läßt den Kuchen etwas auskühlen, bestreicht ihn mittels eines Pinsels mit Limonen- oder Pomeranzen-Glasur und trocknet diese an der Glut. Nun schneidet man den Kuchen unten und oben ein wenig ab, windet den Spagat aus, stößt mit dem dünneren Ende des Holzes gegen einen widerstandsfähigen Gegenstand, damit sich der Kuchen löst, zieht ihn vorsichtig vom Holz und nimmt das Papier heraus. Man stellt ihn dann über einer Serviette auf eine Schüssel, steckt einen Blätterstrauß in die obere Öffnung oder belegt sie mit eingesottenen Früchten und legt um den unteren Rand kleines Bacwerk. Man kann den aufgestellten Kuchen noch mit Fäden von zähem, mit Tragant bereiteten weißen Eis umspinnen und dieselben von einer Zacke zur andern fortziehen und ihn überdies mit farbigem Eise zieren.

**Falsche Melone.** Man bereitet Biskuitmasse von 28 Defa Zucker, 12 Eiern und 28 Defa Mehl, teilt sie in zwei gleiche Teile, bäckt dieselben in zwei gleichen Melonenformen und stürzt sie. Dann schneidet man bei jedem Teil ein wenig vom Inneren heraus, gibt dafür Marillensalze hinein und belegt dieselbe reihenweise mit gereinigten ganzen Pignolen, bestreicht beide Teile am Rande mit gesponnenem Zucker und drückt sie aneinander. Die Lücken verklebt man mit in gesponnenen Zucker getauchten Stücken von dem herausgeschnittenen Biskuit. (Man legt dazu die Melone, damit sie nicht gedrückt wird, auf mit einer Serviette überdeckte Baumwolle.)

Dann stößt man ein halbes Kilo abgezogene, in frisches Wasser gelegte und dann abgetrocknete Mandeln in kleinen Portionen recht fein und benezt sie dabei mit Schnee, stößt sie hierauf nochmals in kleinen Portionen, stößt aber diesmal bei jeder Portion einen Löffel gestoßenen Zucker mit, wodurch die Mandelmasse teigartig wird, färbt diesen Teig mit Spinatopfen so grün, wie die Schale einer grünen Melone ist, und drückt ihn auf dem mit Zucker und Stärkemehl gestäubten Nudelbrette mit einem Messer gut ab. Hierauf treibt man die Hälfte des Teiges zu einem fingerdicken, ovalen Flecken von der Länge und Breite der halben Melone aus, bestreicht denselben mit Schnee, legt ihn mit der bestrichenen Seite auf das Biskuit, drückt ihn mit einem Messer nach den Spalten der Melone an und läßt ihn trocken werden. Dann treibt man die zweite Hälfte des Mandelteiges zu einem eben solchen Flecken aus, drückt denselben auf die andere Seite der Melone und verbindet ihn gut mit dem früher darauf gegebenen. Wenn auch diese Seite getrocknet ist, bestreicht man die ganze Melone mit Schnee, damit der Mandelteig Glanz bekommt, und läßt sie über Nacht stehn. Am andern Tag umspinnt man sie mit dünnen Fäden von feinem Schokolade-Eis, damit sie aussieht wie eine Netzmelone. Man kann die Melone auch statt mit Mandelteig mit dickgerührtem, mit Spinatopfen grüingefärbtem Eis überziehen und von mit Safran gefärbtem Eise gelbe Flecken auf dasselbe machen, damit sie einer Ananas-Melone ähnlich wird.

**Blätter-Torte von Zuckerteig.** Man macht Teig von 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 14 Deka Mehl, 5 hartgesottenen und 3 frischen Dottern, schneidet ihn in zwei Teile, treibt dieselben zu runden Blättern von gleicher Größe aus, legt sie auf das Blech, bäckt sie, bestreicht sie dann mit Sasse, setzt sie aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

**Mandel-Torten.** Von gerührtem Teige. Man stößt 28 Deka geschälte Mandeln mit 2 Eiern recht fein, rührt sie mit 8 Dottern und 28 Deka Zucker eine halbe Stunde lang, gibt dann den Schnee von 6 Klar und 3 Deka Mehl dazu und bäckt von dieser Masse in 2 Reisen fingerdicke Blätter. Zugleich bäckt man aus Windmasse ein Blatt von gleicher Größe. Dann füllt man die drei Blätter mit Marillensaft so zusammen, daß das von Windmasse in die Mitte kommt, schneidet die Torte gleichmäßig zu und überzieht sie mit Glasur.

**Mandeltorte ohne Mehl.** Man rührt 7 Dotter mit 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch, gibt 14 Deka süße und ein Deka bittere geschälte, feingeschnittene Mandeln und dann den Schnee von 3 Klar dazu, bäckt von dieser Masse ein Blatt, legt dasselbe auf ein ebenso großes Blatt von Königskuchen (S. 538) und überzieht die Torte mit Glasur.

Als Chinoise = Torte. Man rührt 4 ganze Eier und 6 Dotter mit 20 Defa Zucker und 20 Defa geschälten, gestoßenen oder geriebenen Mandeln und mischt Schnee von 6 Klar dazu. Dann teilt man die Masse in 2 Teile, rührt zu dem einen 20 Defa Schokolade und Vanille, bäckt die Teile in Tortenreifen von gleicher Größe, setzt sie mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

Mandelstorte mit gekochtem Zucker. Man befeuchtet 21 Defa Zucker mit Wasser, siedet ihn bis zum Spinnen, gibt 21 Defa geschälte, sehr fein geschnittene Mandeln dazu, läßt sie unter Rühren auskühlen, sprudelt hierauf ein Ei mit einem Dotter schaumig ab, mischt es zu den Mandeln und rührt weiter, mischt dann wieder ein mit einem Dotter abgesprudeltes Ei dazu und fährt so fort, bis man 4 Eier und 4 Dotter beigemischt und im ganzen eine Stunde gerührt hat. Indessen röstet man im Becken 7 Defa geschälte, gestiftelte Mandeln semmelfarbig und läßt sie auskühlen. Hierauf mischt man die Mandeln mit dem Gerührten, gibt 4 Defa geriebene Schokolade, 4 Defa feingeschnittene Pignoli, 4 Defa länglich geschnittenes Zitronat und einen Löffel Kipfelbrösel dazu, füllt die Masse in einen ausgeschmierten, mit Papier ausgelegten Tortenreif, bäckt sie langsam eine Stunde, überzieht sie dann mit Glasur und ziert sie mit Früchten. Sie soll erst nach einigen Tagen angeschnitten werden.

Mit Wein. Man rührt 6 Dotter mit 14 Defa Zucker eine Viertelstunde, gibt hierauf 14 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln, dann  $3\frac{1}{2}$  Defa mit gutem Weine befeuchtete Semmelbrösel, Limonengeruch, Schnee von 5 Klar und 7 Defa Mehl dazu und bäckt die Torte wie die vorige.

Mit Salse gerührt. Man rührt 28 Defa Zucker mit 4 Klar wie für Eis, rührt dann 4 Dotter und 2 Löffelvoll Marillensalse dazu, mischt hierauf 10 Defa feingestoßene und 11 Defa gestiftelte, geschälte Mandeln darunter und bäckt die Torte wie die vorige.

Als Karmelitertorte. Man rührt zu 28 Defa Zucker 4 Dotter und 4 ganze Eier, mischt, wenn das Gerührte recht flaumig wird, 28 Defa geschälte, feingeschnittene oder geriebene Mandeln, 2 Defa feingeschnittenes Zitronat, 2 Defa Pistazien, Saft und Schalen von einer halben Limone, Pomeranzenschalen, Zimt und Gewürznelken dazu, bäckt die Masse im Tortenreif und überzieht sie mit Glasur.

Als Kleientorte. Man rührt 28 Defa Zucker und 6 Dotter, bis das Gerührte schaumig wird, mischt Limonenschalen, Zimt, Gewürznelken, 28 Defa mit den Schalen feingestoßene Mandeln und den Schnee der 6 Klar dazu, bäckt die Masse im Tortenreif und überzieht die Torte mit Schokolade-Eis.

**Braune Mandeltorte.** Man macht den Teig wie für die Kleintorte, aber mit 8 Eiern, mischt feingeschnittenes Zitronat und Schokolade dazu, füllt die Hälfte der Masse in den Tortenreif, bäckt sie, bis sie steif ist, belegt sie dann mit eingesottenen Früchten, bedeckt sie mit der übrigen Masse und bäckt die Torte fertig.

**Als Steirerkäse.** Man mischt zu 28 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln 28 Deka Pignoli, 28 Deka grobgestoßenen Zucker, 14 Deka länglichgeschchnittenes Zitronat, Limonenschalen,  $1\frac{1}{2}$  geriebene Muskatnüsse, eine Prise gestoßene Gewürznelken, Zimt und 2 Löffel Mehl, befeuchtet die Mischung mit 2 mit etwas kaltem Wasser abgesprudelten Eiern und bäckt sie in einem Tortenreife, den man mit Wachs ausgestrichen und mit über den Rand des Reifes ragenden Oblaten ausgelegt hat.

**Als Muskazontorte.** Man rührt 28 Deka Zucker mit 2 kleinen Eiern und 2 Dottern, gibt 14 Deka mit den Schalen feingeschnittene Mandeln, 10 Deka Zitronat und 7 Deka Arancini dazu, macht von dieser Masse im Tortenreif ein Blatt und über dieses ein Gitter (wie bei Lingertorte) und gibt Eingesottenes in die Zwischenräume des Gitters.

**Muskazin-Torte.** Man röstet 14 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln mit 7 Deka Zucker braun und bröseln sie, wenn sie ausgekühlt sind, auseinander. Hierauf rührt man 21 Deka Zucker mit 2 ganzen Eiern und 8 Dottern eine Viertelstunde lang, gibt dann 14 Deka mit den Schalen geschnittene Mandeln dazu, rührt noch durch drei Viertelstunden fort, mischt hierauf die gerösteten Mandeln, 4 Deka kleinwürfelig geschnittenes Zitronat,  $3\frac{1}{2}$  Deka Arancini, die Schalen einer halben Limone, Neugewürz, Gewürznelken, Muskatnuß, 7 Deka mit etwas Rum befeuchtete Brotbrösel und den Schnee von 7 Klar zum Gerührten und bäckt die Mischung im Reifmodel. Dann beißt man die Torte und ziert sie mit Früchten.

**Königs-Torte.** Man schneidet 14 Deka geschälte Mandeln sehr fein, hackt  $3\frac{1}{2}$  Deka Schokolade ziemlich grob, läßt 7 Deka ganze Pignolen mit ein wenig heißer Milch anschwellen und gibt 7 Deka würfelig geschnittenes Zitronat und 9 Deka mit Vanille-Likör befeuchtete Brösel von mürbem Weißbrote dazu. Dann rührt man 7 Dotter mittelgroßer Eier mit 14 Deka Zucker, mischt die Mandeln und die Schokolade dazu, mengt den Schnee aller Eiklar und die mit Pignolen und Zitronat gemischten Brösel darunter, bäckt die Masse in einem Tortenreif und läßt sie erkalten. Hierauf rührt man 21 Deka Zucker mit 4 Löffeln siedenden Wassers zu Eis, mischt einen Löffelvoll Vanille-Likör dazu und überzieht die Torte mit dieser Glasur.

**Kaffee-Torten.** Man macht Teigmasse wie für die Mandeltorte von gerührtem Teige, nimmt jedoch anstatt Mehl 7 Defa Brösel, die man mit starkem schwarzen Kaffee befeuchtet hat, und bäckt die Torte langsam. Dann rührt man eine halbe Obertasse voll schwarzen Kaffee mit so viel Staubzucker, daß die Mischung dickflüssig ist, auf gelinder Wärme eine halbe Stunde lang und überzieht die Torte mit dieser Glasur.

Oder: Man rührt 12 Defa Zucker mit 8 Dottern, gibt 12 Defa geschälte, gestoßene Mandeln, Schnee von 8 Klar und 7 Defa weiße, mit Kaffee-Essenz befeuchtete Brösel dazu, bäckt die Masse im Tortenreife, durchschneidet die Torte, füllt sie mit gezuckertem, mit starkem schwarzen Kaffee oder Kaffee-Essenz gemischtem Oberschaum oder mit Kaffee-Creme und überzieht sie mit Kaffee-Glasur (S. 86).

**Hafelnuß-Torten.** Mit gekochtem Zucker. Man kocht 28 Defa Zucker mit 2 Deziliter Wasser zu einem dicken Saft, mischt 28 Defa in der Mandelmühle geriebene Hafelnüsse dazu, rührt sie auf dem Feuer, bis sie nicht mehr feucht sind, und läßt sie dann ganz auskühlen. Hierauf mahlt man sie nochmals recht fein, treibt sie mit 10 ganzen Eiern eine Stunde lang ab, füllt die Masse in 2 mit Butter ausgestrichene Tortenreife und bäckt sie eine Stunde bei mäßiger Hitze. Dann bestreicht man das eine Blatt mit Marillensalse, setzt das andere darauf und überzieht die Torte mit warmer Glasur.

Mit gerösteten Hafelnüssen. Man röstet 7 Defa geschälte Hafelnüsse mit 7 Defa Zucker gelblich, stößt sie, sobald sie erkaltet sind, rührt sie dann zu Biskuitmasse wie für Indianerkrapsen, gibt Vanillezucker dazu, bäckt die Masse im Tortenreif und läßt sie auskühlen. Dann durchschneidet man die Torte, füllt sie mit Marillensalse und überzieht sie mit Glasur.

Mit Schaum gefüllt. Man stößt 7 Defa Hafelnüsse und 7 Defa geschälte Mandeln mit Eiweiß zu einer feinen, saftigen Masse, rührt dieselbe mit 21 Defa Zucker und 8 Dottern eine halbe Stunde lang, mischt hierauf Schnee von 8 Eiweiß und 7 Defa feine, mit  $3\frac{1}{2}$  Defa Mehl gemischte Semmelbrösel dazu und bäckt die Masse in 2 Reifen. Dann höhlt man die Blätter ein wenig aus, füllt sie mit Hafelnußschaum (S. 67), setzt sie aufeinander und bedeckt die Torte mit einem Gitter von spanischem Winde.

Mit Ananas. Man rührt 28 Defa Zucker mit 10 Dottern, mischt dann den Schnee von 6 Klar, 28 Defa abgezogene, gestoßene Hafelnüsse und  $3\frac{1}{2}$  Defa Mehl dazu, bäckt die Masse in 3 Tortenreifen, bestreicht die Blätter mit Marillensalse, bestreut sie mit feingeschnittener Ananas,

setzt sie zusammen, überzieht die Torte mit Ananasglasur und belegt sie, wenn die Glasur getrocknet ist, mit eingesottene Früchten.

**Pomeranzen-Torten.** Mit Mandeln. Man befeuchtet 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln mit dem Saft einer kleinen Pomeranze, rührt sie mit 14 Deka Zucker mit dem abgeriebenen Geruche der Pomeranze und 6 Dottern eine Stunde lang, mischt dann Schnee von 3 Klar dazu, bäckt die Masse im Tortenreiß und überzieht die Torte mit Pomeranzen-Glasur.

Mit Bröseln. 28 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruche von einer großen oder zwei kleinen Pomeranzen rührt man eine Stunde mit 12 Dottern und 28 Deka geschälten, feingeschnittenen Mandeln. Dann mischt man nach und nach den Schnee von 8 Klar und zuletzt 5 Deka feine Brösel, die man mit dem Saft der Pomeranze befeuchtet hat, zum Gerührten und bäckt die Masse im Tortenreiß. Die erkaltete Torte überzieht man mit Pomeranzen-Glasur. Man kann die rein ausgelösten Spalten einer Pomeranze mit gesponnenem Zucker kochen, sie dann herausheben und abtropfen lassen, den Saft zum Befeuchten der Brösel verwenden und mit den Spalten die Torte unterlegen.

Mit Erdäpfelmehl. Man stößt 14 Deka geschälte Mandeln und befeuchtet sie dabei nach und nach mit 2 Eiern. Dann rührt man sie mit 8 Dottern und 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruche von 2 Pomeranzen, gibt die 8 Klar als Schnee und 10 Deka Kartoffelmehl dazu, bäckt die Masse in 2 Reifen, füllt die Torte mit Salse und überzieht sie mit Pomeranzen-Glasur.

**Pistazien-Torte.** Man stößt 10 Deka recht grüne Pistazien und 3 Deka geschälte Mandeln sehr fein und befeuchtet sie dabei mit einem Ei, rührt sie dann mit 17 Deka Zucker mit Limonengeruch und 6 Dottern recht schaumig, mischt hierauf den Schnee von 3 Klar und 10 Deka Mehl dazu, bäckt von dieser Masse in Tortenreiß 2 Blätter, läßt dieselben erkalten, setzt sie dann mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

**Zitronat-Torte.** Man schlägt 28 Deka Zucker mit 4 Dottern und 4 ganzen Eiern im Becken mit der Schneerute beinahe eine Stunde, mischt hierauf 28 Deka geschälte Mandeln, 14 Deka Pistazien, 21 Deka Zitronat und die Schalen von 2 Limonen, alles fein geschnitten und dann zusammengemischt, dazu und bäckt die Masse im Tortenreiß. Dann überzieht man die Torte mit Pomeranzen-Eis und ziert sie mit Früchten.

Oder: Man rührt 6 Dotter mit 12 Deka Zucker, gibt 14 Deka geschälte, gestiftelt geschnittene Mandeln, 10 Deka länglich geschnittenes

Zitronat, die Schalen einer Limone, 4 Defa feingeschnittene Arancini, Schnee von 3 Klar und 10 Defa Mehl oder 15 Defa Bachwerkbrösel dazu und bäckt die Torte wie die vorige.

**Johannisbrot-Torte.** Zu 14 Defa geriebenem Johannisbrot (Carobe oder Bockshörndl) mischt man 14 Defa samt den Schalen feingeschnittene Mandeln, 5 Defa feingeschnittenes Zitronat und 3 Defa Brösel. Dann rührt man 9 Dotter mit 20 Defa Zucker eine halbe Stunde lang, gibt hierauf Schnee von 6 Klar und das Gemischte dazu, bäckt die Masse in 2 Tortenreife, setzt die Blätter mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

**Brot-Torte.** Man befeuchtet 10 Defa Brösel von Kornbrot mit 2 Löffel Rum und mischt 10 Defa mit den Schalen geschnittene Mandeln, einen halben Löffelvoll Zimt und Gewürznelken, 5 Defa feingeschnittenes Zitronat und 7 Defa geriebene Schokolade dazu. Dann rührt man 14 Defa Zucker mit 10 Dottern, mengt den Schnee von 7 Klar und das Gemischte dazu, bäckt die Masse in 2 Tortenreife, bestreicht die Blätter mit Salse, legt sie aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

Oder: Man macht die Torte von Masse wie für den schwarzen Weichselkuchen mit Mandeln (S. 467).

**Knödel-Torte.** Man rührt 15 Defa Zucker mit 3 Eiern, mischt dann die Schale einer Limone, eine Priße gestoßene Gewürznelken, 15 Defa mit den Schalen feingeschnittene Mandeln, 3 Eßlöffel Mehl und einen Löffel Rum dazu, gibt die Hälfte dieser Teigmasse in den Tortenreif, bestreicht sie nicht ganz bis an den Rand kleinfingerdick mit Salse, legt um den Rand einen von der Hälfte des zurückgebliebenen Teiges gemachten Ring und belegt die Mitte mit 7 aus den Teigresten geformten kleinen Kugeln. Dann bestreicht man die Torte mit Eiweiß und bäckt sie langsam.

**Nuß-Torte.** Mit Salse oder gesulztem Obersschaum. Man rührt 21 Defa Zucker mit 6 Dottern, mischt 21 Defa mit den Schalen feingeschnittene Nüsse, Gewürznelken und 7 Defa Schokolade, dann Schnee von 6 Klar und 7 Defa mit Rum oder Likör befeuchtete Brotbrösel darunter, bäckt die Masse in einem Reife, schneidet die Torte zweimal durch und füllt sie mit Salse oder gesulztem Obersschaum.

Mit Biskuitbröseln. Man treibt 14 Defa Zucker mit 4 Dottern und dann mit 4 ganzen Eiern ab, gibt 7 Defa Biskuitbrösel, Schnee von 4 Klar und 14 Defa feingeschnittene Nüsse dazu und bäckt die Torte im Tortenreife. Dann überzieht man sie mit Limonen-Eis und ziert sie mit in Limonen-Eis getauchten halben Nüssen. Man kann sie auch durchschneiden und mit Marillensalse füllen.

Mit Nußfülle. Man treibt 8 Dotter mit 21 Dekka Zucker flaumig ab, gibt Schnee von 4 Klar, eine Mischung von 7 Dekka mit Rum befeuchteten Brotröseln und 21 Dekka sehr feingeschnittenen Nüssen und zuletzt einen Eßlöffelvoll Mehl dazu und bäckt die Masse im Tortenreife. Dann durchschneidet man die Torte, füllt sie und überzieht sie mit Glasur. Für die Fülle mischt man 2 Dotter mit ein wenig Rahm (oder Milch), einer Handvoll feingeschnittener Nüsse und Vanillezucker nach Geschmack und kocht die Mischung nur so lange, bis die Dotter nicht mehr roh sind.

Mit Nußschaum. Man stößt 14 Dekka geschälte Nüsse fein, gibt 21 Dekka Zucker dazu, rührt beides mit 10 Dottern, mischt den Schnee von 6 Klar und 10 Dekka Mehl dazu und bäckt die Masse in zwei Reifen bei ziemlich starker Wärme. Dann bereitet man Windmasse, mischt zu derselben geschälte, feingeschnittene Nüsse, füllt die Blätter mit dieser Mischung zusammen, spritzt ein Gitter von der Windmasse über die Torte, staubt es mit Zucker, bäckt es gelblich und ziert es mit Eingefottenem.

Ober: Man mischt zu Obersschaum feingehackte Nüsse, Zucker und Vanille und füllt eine der obigen Torten mit dieser Mischung.

**Nuß-Mandel-Torten.** Mit Obersschaum. Man treibt 4 ganze Eier mit 28 Dekka Zucker sehr lange ab, gibt dann 8 Dotter dazu und treibt noch ein wenig ab, mischt hierauf gestoßene Nüsse und gestoßene Mandeln, von jedem 7 Dekka, und zuletzt Schnee von 4 Klar darunter, bäckt die Masse im Tortenreife und läßt sie erkalten. Dann durchschneidet man die Torte mehrmals, füllt sie mit Obersschaum, den man mit gestoßenen Nüssen und Vanillezucker gemischt hat, und ziert sie auch oben (durch eine Düte) mit solchem Schaum. (Für den Schaum verwendet man ein halbes Liter Schlagobers, 14 Dekka Nüsse und Zucker nach Geschmack.)

Mit Pomeranzenglasur. Man rührt 9 Dotter mit 35 Dekka Zucker, mischt feingestoßene Nüsse und Mandeln zu gleichen Teilen, im ganzen 35 Dekka, und den Schnee der 9 Klar dazu, bäckt die Masse im Tortenreife, läßt die Torte auskühlen, überzieht sie mit Pomeranzen-Eis und belegt sie mit in Pomeranzen-Eis getauchten halben Nüssen.

**Kastanien-Torten.** Man mischt 5 Eier schwer Zucker mit Vanille zu der doppelten Gewichtsmenge von gesottenen, passierten Kastanien, gibt dann 5 Dotter nach und nach in eine Schüssel, rührt sie gut und mischt bei jedem 2 Eßelvoll von der Mischung und nach dem letzten den Rest derselben dazu. Wenn man die Masse eine halbe Stunde gerührt hat, mengt man den Schnee der 5 Klar darunter, bäckt das Ganze im Tortenreife und läßt die Torte dann noch eine Weile im Ofen nachtrocknen.

Mit Mandeln. 15 Dekka geschälte, gesottene Kastanien, 15 Dekka

ungeschälte Mandeln und 5 Defa Zitronat werden fein geschnitten und zusammengemischt. Dann rührt man 40 Defa Zucker und 7 Dotter recht gut, gibt Limonenschalen, Zimt, Gewürznelken, Muskatnuß, Schnee von 7 Klar und das Gemischte dazu, füllt die Masse in den Tortenreif, bäckt sie langsam, läßt die Torte auskühlen, durchschneidet sie, füllt sie mit Pfirsich oder Weintrauben-Salze und überzieht sie mit Glasur. (Die Gewürze können wegbleiben.)

**Schrotmehl-Torte.** Man treibt 6 Dotter mit 24 Defa Vanillezucker gut ab, gibt den Saft einer halben und die Schalen einer achtel Simone dazu und rührt noch eine Weile fort, mischt dann die Hälfte des Schnees von 6 Klar, hierauf die Hälfte von 26 Defa Schrotmehl, dann die andere Hälfte des Schnees und zum Schluß die zweite Hälfte Mehl dazu, füllt die Masse in den mit Butter ausgeschmierten, mit Papier ausgelegten Tortenreif und bäckt sie. Am andern Tage wird die Torte zweimal durchgeschnitten, gut mit Marillensalze gefüllt und mit Vanille-Eis überzogen. Dieses bereitet man, indem man gestoßenen Kandiszucker mit ein paar Eßelvoll siedendem Wasser gut verrührt und ein wenig Vanille-Sirbri dazugibt. Das Eis muß ziemlich dick sein.

**Polenta-Torte.** Man rührt 4 Dotter mit 16 Defa Zucker, gibt Saft und Schale einer Zitrone, Schnee von 4 Klar und 12 Defa Polentamehl dazu, bäckt die Torte, durchschneidet sie, füllt sie mit Salze und überzieht sie mit Glasur.

**Heiden-Torte.** Man rührt 6 Dotter mit 14 Defa Zucker gut ab, mischt 5 Defa geriebene Schokolade (oder verschiedenes Gewürz), den Schnee der 6 Eiklar und zuletzt 7 Defa feinstes Heidenmehl nur leicht dazu, bäckt die Torte, durchschneidet sie, füllt sie mit Marillensalze und überzieht sie mit Limonen-Eis.

**Punsch-Torten.** Man schneidet Reste von Genuesertorte und von Brottorte zu kleinen Würfeln, befeuchtet dieselben mit gesponnenem Zucker, zu dem man Limonen- oder Pomeranzen-Saft und Rum gemischt hat, gibt sie auf ein dünnes, mit Marillensalze bestrichenes Blatt von Biskuit in einen Tortenreif, bedeckt sie mit einem zweiten solchen Blatte, legt auf dieses das Tortenblech und beschwert dasselbe ein wenig. Nach einigen Stunden nimmt man das Tortenblech und den Reif weg und überzieht die Torte mit Punsch-Eis.

Ober: Man rührt 25 Defa Zucker mit 10 Dottern, bis das Gerührte schaumig ist, gibt dann Zitronen- und Pomeranzen-Geruch, den Schnee der 10 Eiklar und 14 Defa Stärkemehl dazu und bäckt von dieser Masse in Tortenreifen 3 Blätter. Wenn dieselben erkaltet sind, mischt man

einige Löffel Rum mit Limonen- und Pomeranzen-Saft und Zucker nach Geschmack, befeuchtet die Blätter mit dieser Mischung, rührt auch ein wenig von derselben zu Marillensalse, bestreicht die Blätter mit der Salse, setzt sie aufeinander und überzieht die Torte mit Punschglasur.

**Allianz-Torte.** Man bestreicht ein Blatt von Haselnußmasse mit Marillensalse, gibt ein mit Maraschino befeuchtetes, mit Apfelsalse bestrichenes Blatt von Schokolade-Torte darauf, legt ein Blatt von Pistazientorte, das man mit Ananas-saft getränkt und mit gezuckertem Erdbeermarke bestrichen hat, darüber und setzt auf dieses ein Blatt von Pomeranzen-torte und darauf ein Gitter von spanischem Wind. Oder man bestreicht Blätter von beliebigen Tortenmassen mit beliebigen Salsen, setzt sie aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

**Falsches Kommiß-Brot.** Man schlägt 3 Eier und 14 Deka Zucker im Becken mit der Schneerute, mischt 14 Deka mit den Schalen feingeschnittene Nüsse, 3½ Deka geriebene Schokolade, 10 Deka feingeschnittene Rosinen, 3½ Deka feingeschnittene Arancini und 10 Deka Mehl dazu und bäckt die Masse in einer Kuppelform. Wenn sie gestürzt und erkaltet ist, bestreicht man sie mit festgeschlagenem Schnee, bestreut diesen mit zuerst feinblättrig, dann feingeschnittenen Mandeln und Zucker und trocknet ihn im Ofen.

**Schokolade-Torte.** Man schlägt Schnee von 5 Klar im Becken mit 7 Dottern und 20 Deka Zucker, bis das Geschlagene licht wird, mischt dann 20 Deka geriebene Schokolade und 20 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln dazu, bäckt die Mischung im Tortenreife, läßt die Torte erkalten und überzieht sie mit Glasur.

**Schokolade-Strapferl.** Man schlägt 3 Klar zu Schnee, rührt 3 Dotter, 10 Deka Zucker, 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, 10 Deka geriebene Schokolade und 3½ Deka mit Kirschen-saft befeuchtete Rispelbrösel dazu, gibt kleine Häufchen von dieser Masse auf das Blech und bäckt sie.

**Schokolade-Brot.** Man schlägt 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch und 4 Eier im Becken mit der Schneerute, gibt 15 Deka geriebene Schokolade, 4 Deka feingeschnittene oder geriebene Haselnüsse und 7 Deka Mehl dazu, bäckt diese Masse in der langen Form und stürzt sie.

Als Becken. Man schlägt 3 Eier und 28 Deka Zucker im Becken mit der Schneerute, gibt 14 Deka abgezogene, grobgeschnittene Mandeln, 7 Deka würfelig geschnittenes Zitronat, 14 Deka geriebene Schokolade, Limonenschalen, Zimt und Gewürznelken und 21 Deka Mehl dazu, arbeitet den Teig auf dem Brett ab und formt ihn zu einem Becken, den man auf das Blech legt und bäckt.

**Vanille- oder Biskuit-Brot.** Man rührt 4 Dotter mit 14 Dekka Zucker mit Vanille, mischt den Schnee der 4 Klar und 12 Dekka Mehl dazu, füllt die Masse in einen langen Model, den man mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt hat, bäckt sie in kühlem Rohre, stürzt das Brot und schneidet es erst beim Gebrauch in dünne Schnitten. Wenn es altgebacken ist, kann man die Schnitten mit Zucker bestreuen und auf dem Bleche rösten.

**Anis- oder Catalani-Brot.** Man schlägt 3 ganze Eier und 14 Dekka Zucker im Becken mit der Schneerute, bis das Geschlagene rauscht, mischt dann gestoßenen Anis und 10 Dekka Mehl dazu und bäckt die Mischung in einer langen Form.

**Anis-Zwieback.** Man schlägt im Becken ein Ei und 6 Dotter mit 20 Dekka Zucker drei Viertelstunden lang, gibt dann Anis und 28 Dekka Mehl dazu, formt von der Masse einen schmalen Wecken, legt denselben auf das Blech und stellt ihn in das Rohr, bestreut ihn, wenn er halb gebacken ist, mit Ei, bäckt ihn fertig, läßt ihn erkalten, schneidet ihn dann in dünne Schnitten und röstet dieselben auf dem Bleche.

**Reichenauer Zwieback.** Man schlägt im Becken 25 Dekka Zucker und 4 Eier drei Viertelstunden lang, mengt dann 2 Dekka gestoßenen Anis und 25 Dekka Biskuitmehl schnell dazu, gibt die Masse in Form eines dreifingerbreiten Weckens auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie bei nicht sehr großer Hitze hellbraun. Wenn der Wecken sich steif anfühlt, ist er ausgebacken. Man schneidet ihn erst auf, wenn er mindestens einen Tag alt ist.

**Amerikaner-Brot.** Man schlägt im Becken 5 Eier mit 4 Eier schwer Zucker, bis das Geschlagene rauscht, gibt dann 3 Eier schwer Mehl dazu, bäckt die Masse in einer langen Form und stürzt sie. Am folgenden Tage durchschneidet man das Brot, füllt es mit Marillensalse und überzieht es oben mit warmer Glasur (S. 85), der man einen Löffel heißgemachte Marillensalse beigemischt hat.

**Mandel-Brot.** Man bereitet Teig wie für Biskuitbrot, mischt 10 Dekka geschälte, gestiftelte Mandeln dazu, füllt die Masse in einen mit Butter ausgestrichenen, mit Mandeln ausgestreuten langen Model, bestreut sie mit Mandeln, bäckt sie und stürzt sie.

**Oder:** Man macht die Teigmasse von 28 Dekka Zucker mit Geruch, 8 Dottern, 14 Dekka Mandeln, Schnee von 5 Klar und 14 Dekka Mehl.

**Als Wecken.** Man schlägt 17 Dekka Zucker und 3 Eier im Becken mit der Schneerute, mischt 14 Dekka Mandeln, die man samt den Schalen mit dem Messer nur wenig gehackt hat, und 17 Dekka Mehl dazu, macht

von dieser Masse einen schmalen Becken, legt denselben auf das Blech, bestreicht ihn mit abgesprudeltem Ei und bäckt ihn. Vor dem Gebrauche schneidet man ihn dünn auf und röstet die Schnitten.

**Kaiser-Brot.** Man mischt 7 Dekka geschälte, gestiftelt geschnittene Mandeln mit einem Böffel Zucker, röstet sie lichtbraun und löst sie, wenn sie erkaltet sind, auseinander. Dann rührt man 7 Dotter mit 14 Dekka Zucker, gibt festen Schnee von 4 Klar, die Mandeln und 12 Dekka Mehl dazu, bäckt die Masse in einem langen Model und stürzt sie.

**Bischof-Brot.** Man rührt 14 Dekka Zucker mit 3 oder 4 Dottern eine Stunde lang, mischt hierauf den Schnee von 3 Klar, dann Bomeranzengeruch, 5 Dekka ganze Bignoli oder mit den Schalen in einer Pfanne geröstete und dann nach der Breite zu Stücken geschnittene Mandeln, 5 Dekka Rosinen, 5 Dekka Weinbeerl und 5 Dekka würfelig geschnittene Schokolade, welche man, um sie schneiden zu können, im Ofen erweichte und dann wieder fest werden ließ, und zuletzt 14 Dekka Mehl dazu, füllt die Masse in einen mit Butter ausgestrichenen langen Model, bäckt sie langsam, stürzt das Brot und läßt es 2 Tage liegen, ehe man es anschneidet.

Ober: Man schlägt im Becken 4 Eier mit 28 Dekka Zucker recht schaumig, gibt 7 Dekka länglich geschnittenes Zitronat, 7 Dekka geschälte, gestiftelt geschnittene Mandeln, 7 Dekka Sultanrosinen, 4 Dekka feingeschnittene Arancini, 4 Dekka würfelig geschnittene Schokolade und 14 Dekka Mehl dazu und bäckt das Brot wie das vorige.

Von Heidenmehl. Man rührt 14 Dekka Zucker mit 6 Dottern, gibt beliebigen Geschmack, 10 Dekka Bignoli, 10 Dekka Rosinen, 2 Dekka Weinbeerl, Schnee von 7 Klar und 10 Dekka Heidenmehl dazu und bäckt das Brot wie das vorige.

**Früchten-Brot.** Man rührt 14 Dekka Zucker mit 5 Dottern, gibt 7 Dekka Haselnüsse, die man mit einem Dotter gestoßen hat, und 5 Klar als Schnee, dann 4 Dekka länglich geschnittenes Zitronat, 4 Dekka nudelig geschnittene eingesottene Nüsse und 24 Dekka Mehl dazu, bäckt die Masse in einem mit Butter ausgestrichenen langen Model und stürzt sie.

Ober: Man schneidet schwarze Nüsse, eingesottene Marillen oder Melonenspalten, eingesottene Heineclauden und Quittenkäse, von jedem nur wenig, in kleine Würfel, rührt 14 Dekka Zucker mit 8 Dottern, gibt die Früchte, Schnee von 4 Klar und 14 Dekka Mehl dazu und bäckt das Brot wie das vorige.

Als Becken. Man rührt 4 Dotter und 28 Dekka Zucker mit Schnee von 4 Eiweiß, gibt dann 20 Dekka ungeschälte, gestiftelt geschnittene

Mandeln, eine mit zwei Büffel Rum befeuchtete Mischung von 20 Defa Zitronat, 20 Defa Feigen, 20 Defa Datteln, alles länglich geschnitten, und 20 Defa Rosinen und zuletzt 17 Defa Auszugmehl und 10 Defa Stärkemehl dazu und macht von dieser Masse 2 Wecken, die man über Papier auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt.

**Hafelnuß-Brot.** Man rührt 8 Dotter und 2 Klar mit 14 Defa Zucker eine halbe Stunde lang, mischt dann 14 Defa geschälte, sehr fein geschnittene Hafelnüsse, Limonen- oder Vanille-Geruch, Schnee von 4 Klar und 5 Defa Kipfelbrösel dazu, bäckt die Masse in einem langen Model und stürzt sie. Oder man bereitet das Brot wie Mandel- oder Kaiser-Brot, aber mit Hafelnüssen statt Mandeln.

**Nuß-Brot.** Man rührt 14 Defa Zucker mit 3 oder 4 Dottern, gibt 14 Defa feingeschnittene Nüsse, Schnee von 3 Klar und  $3\frac{1}{2}$  Defa Brösel dazu, bäckt die Masse in einem langen Model und stürzt sie. Oder man macht das Brot wie das Hafelnußbrot, aber mit Nüssen statt Hafelnüssen.

**Nuß-Strapferl und -Stangerl.** Man bereitet Nußbrot (sieh oben) und läßt es einen Tag liegen. Dann schneidet man es zu viereckigen Stücken, legt auf jedes derselben einen geschälten, in kalte Glasur getauchten halben Nußkern und überzieht die Stücke mit kalter Glasur (S. 85). Für Stangerl bäckt man das Brot nur fingerdick, schneidet es zu schmalen, länglichen Stücken und legt auf jedes derselben, ehe man es glasiert, den vierten Teil einer Nuß.

**Pomeranzen-Brot.** Man bereitet Tortenmasse wie für Pomeranzen-Torte mit Erdäpfelmehl (S. 556), bäckt sie in einem langen Model, schneidet sie am folgenden Tage zu schönen Schnitten, schiebt diese wieder zusammen, umwindet das Ganze mit einem Faden, damit die Schnitten nicht auseinanderfallen, bestreicht es auf der Oberfläche mit Pomeranzen-Glasur, trocknet dieselbe und nimmt dann den Faden weg und die Schnitten auseinander.

**Kouladen.** Salsen-Brot. Man rührt 14 Defa Zucker mit 2 Eiern und 4 Dottern, mischt dann 25 bis 28 Defa Mehl dazu, treibt den Teig auf einer stark bemehlten Serviette aus und bestreicht ihn mit Marillensalse. Dann rollt man ihn zusammen, legt die Koulade auf das bemehlte Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie.

**Biskuit-Koulade.** Man rührt 4 Eier mit 4 Eier schwer Zucker und gibt 3 Eier schwer Mehl dazu, legt dann weißes Löschpapier über Schreibpapier auf das Blech, streicht die Biskuitmasse dünn auf das Papier, stellt das Blech in das ziemlich heiße Rohr, nimmt es heraus, sobald das Biskuit Farbe hat, dreht nun das Biskuit samt dem Löschpapier

um, befeuchtet das Papier mit Wasser und zieht es ab, bestreicht das Biskuit mit Marillensalse oder mit am warmen Herd erweichter Schokolade, rollt es schnell zusammen, dreht es in Papier und bäckt es fertig. Wenn es erkaltet ist, wird es zu Scheiben geschnitten.

**Schrotmehl-Koulade.** Man schlägt 4 Eiweiß zu Schnee, mischt 4 Dotter, 4 Eier schwer Zucker mit Vanille, 4 Stück geschälte, feingestoßene bittere Mandeln und 3 Eier schwer Schrotmehl dazu und bereitet die Koulade weiter wie die Biskuit-Koulade.

**Schokolade-Koulade.** Man rührt 7 Deka erweichte Schokolade mit 5 Dottern und 10 Deka Zucker, gibt 4 Klar als Schnee, 7 Deka mit den Schalen gestoßene Mandeln und 4 Deka Mehl dazu und verfährt weiter wie bei der Biskuit-Koulade.

**Brot-Koulade.** Man rührt 14 Deka Zucker mit 6 Dottern, gibt 7 Deka mit den Schalen gestoßene Mandeln, Limonen- und Pomeranzen-Geruch, Zimt, Gewürznelken, Schnee von 4 Klar und 5 Deka feine Brösel von Kornbrot dazu und bereitet die Koulade weiter wie die Biskuit-Koulade.

**Glasierte Würfel.** Punsch- oder Schokolade-Würfel. Man macht Biskuitmasse von 14 Deka Zucker, 5 Eiern und 14 Deka Mehl, bäckt sie in einem langen Model, stürzt sie und läßt sie erkalten, schneidet sie dann zu Würfeln, faßt dieselben mit 2 Gabeln, taucht sie in Punsch- oder Schokolade-Eis (S. 86) und läßt sie auf einem über ein Blech gestellten Drahtgitter im Rohre trocknen, bis das Eis steif ist.

**Hafelnuß-Würfel.** Masse wie für Hafelnuß-Torte (S. 555) bäckt man in einem langen Model, stürzt sie und läßt sie erkalten. Dann schneidet man sie zu Würfeln, bestreicht die Oberfläche derselben mit zäher Marillen- oder Hagebutten-Salse, legt auf jeden in die Mitte eine halbe abgezogene Hafelnuß und überzieht die Würfel mit Wasser-Glasur (S. 85).

**Glasierte Biskuit-Schnitten.** Mit Limonen-Eis. Man schneidet feines, festes Biskuitbrot zu schönen Schnitten, legt dieselben über Papier auf das Blech, bestreicht sie mit dicker Limonen-Glasur (S. 86) und trocknet sie im Rohre.

Mit Salse und Punsch-Eis. Man füllt je 2 Biskuitbrot-Schnitten mit Marillensalse zusammen, bestreicht sie mit gekochtem Punsch-Eis, belegt sie mit abgetropften eingesottenen Früchten und trocknet sie.

**Gefüllte Schnitten.** Man schlägt im Becken 3 Eier mit 4 Eier schwer Zucker recht schaumig und gibt 3 Eier schwer Mehl dazu, streicht diese Masse dünn auf das mit Wachs bestrichene Blech, schneidet sie, wenn sie halb gebacken ist, zu Schnitten von gleicher Größe, bäckt sie fertig und füllt dann je 2 Schnitten mit Salse zusammen.

Ober: Man macht den Teig mit Schrotmehl und bäckt ihn auf einem mit Butter bestrichenen Bleche.

**Napoleon-Schnitten.** Man schlägt 14 Defa Zucker, 3 ganze Eier und 2 Dotter mit der Schneerute schaumig, gibt dann 14 Defa geschälte, gestiftelte, geröstete Mandeln und 7 Defa Mehl dazu, streicht die Masse auf das Blech, schneidet sie, wenn sie halb gebacken ist, zu Schnitten, bäckt sie fertig und füllt dann je 2 Schnitten mit Salse zusammen.

**Mandel-Karten.** Man rührt 14 Defa Zucker mit Geruch mit 2 Dottern und Schnee von einem Klar, mischt 14 Defa geschälte, gestiftelte, geröstete Mandeln und  $3\frac{1}{2}$  Defa Mehl dazu und streicht die Masse mittels eines mit Eiklar befeuchteten Messers auf kartenförmige Oblaten, legt die Karten dann auf das Blech, belegt sie mit geschälten, halbierten Mandeln, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie.

**Pomeranzen-Schifteln.** Man rührt 14 Defa Zucker mit Pomeranzengeruch mit 2 Eiern, gibt den Saft einer halben Pomeranze und 7 Defa Mehl dazu, streicht die Masse dünn auf das Blech, schneidet sie, wenn sie halb gebacken ist, zu Schifteln und bäckt sie fertig. Dann füllt man je 2 Schifteln mit Marillensalse zusammen und überzieht sie oben mit Pomeranzenglasur.

**Früchten-Schnitten.** Man macht 7 Defa Zucker und 7 Defa Bäckwerkbrösel mit Dottern zu Teig, treibt denselben aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech und stellt ihn in das Rohr. Wenn er halb gebacken ist, belegt man ihn mit blättrig geschnittenem Dunstobst oder Quittenkäse, ebenso geschnittenem Zitronat und Rosinen, streicht über die Früchte Schnee von einem Klar, den man mit 10 Defa Zucker und 5 Defa geschälten, gestoßenen Mandeln gerührt hat, und stellt den Flecken wieder in das Rohr. Wenn er beinahe gebacken ist, schneidet man ihn zu kartenförmigen Schnitten und bäckt ihn fertig.

Mit Kirschen belegt. Man bereitet Biskuitmasse von 6 Eiern, 14 Defa Zucker und 16 Defa Mehl, streicht sie fingerdick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech mit aufgebogenem Rande, belegt sie mit abgezupften Kirschen, bestreut sie mit Zucker, bäckt den Flecken und schneidet ihn, wenn er noch heiß ist, in Stücke.

**Rum-Schnitten.** Man rührt Schnee von 3 Klar und 3 Eier schwer Zucker eine Stunde lang, gibt dann 2 Dotter dazu und rührt noch eine Weile fort, mischt hierauf 2 Eier schwer Mehl und 2 Löffel Rum darunter, streicht die Masse dünn auf das mit Butter bestrichene Blech, bestreut sie mit Hagelzucker oder geschälten, feingestoßenen oder ge-

stiftelten Mandeln und bäckt sie in kühlem Rohre. Dann schneidet man sie zu fingerlangen, schmalen Schnitten und nimmt dieselben nacheinander vom Bleche.

**Falsche Butter-Schnitten.** Man rührt 6 Dotter mit 10 Defa Zucker, gibt Schnee von 2 Klar und 10 Defa mit den Schalen gestoßene Nüsse, dann 4 Defa Brothbrösel, 5 Defa geriebene Schokolade und gestoßenen Anis dazu, bäckt die Masse in einem langen Model, stürzt sie, läßt sie auskühlen, schneidet sie dann zu länglich-viereckigen Stücken und beest dieselben mit undurchsichtigem gelben Eise.

**Mandel-Bögen.** Man schlägt 14 Defa Zucker und 3 Eier mit der Schneerute im Becken, mischt dann 28 Defa geschälte, gestiftelte Mandeln dazu, streicht die Mischung auf zu Streifen geschnittene Oblaten, legt die bestrichenen Oblaten auf das Blech und stellt sie in das Rohr. Wenn sie fast gebacken sind, legt man sie auf die Bogenbleche (oder biegt sie über das Kollholz und legt sie wieder auf das Blech) und bäckt sie fertig.

**Mandel-Stangerl.** Mit Limonensaft. Man rührt Schnee von 2 Klar sehr gut mit 2 Dottern und 14 Defa Zucker und gibt dann Saft und Schalen einer Limone, 4 Defa länglich geschnittenes Zitronat und 3 Defa feingeschnittene Arancini und, wenn man wieder eine Weile gerührt hat, 14 Defa geschälte, gestiftelt geschnittene Mandeln und so viele feine Kipfelbrösel dazu, daß man die Masse austreiben kann. Wenn sie ausgetrieben ist, bestreicht man sie mit Eiweißglasur, schneidet sie zu fingerlangen Stangerln und bäckt dieselben in kühlem Rohre.

Mit Gewürz. 14 Defa mit den Schalen geschnittene Mandeln, 14 Defa Meliszucker, 10 Defa Mehl, ziemlich viel Zimt, Gewürznelken und Pomeranzengeruch macht man mit ein paar Eiern zu Teig. Man rollt denselben zu einer Wurst, schneidet die Wurst zu nußgroßen Stücken und macht aus diesen fingerlange Würstchen, oder man treibt den Teig aus und schneidet ihn in schmale, lange Stücke. Dann bäckt man die Würstchen oder Stangerl auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche, bestreicht sie, wenn sie noch warm sind, mit Wasser-Eis und trocknet sie im Ofen.

**Haselnuß-Schnitten.** Man rührt 2 Eier, 2 Dotter und 14 Defa Zucker recht gut, mischt dann 11 Defa geröstete, mit Eiklar sehr fein gestoßene Haselnüsse dazu, streicht die Masse sehr dünn auf das mit Wachs bestrichene Blech, bäckt sie in kühlem Rohre, schneidet sie zu schmalen Stücken, füllt je 2 derselben mit Marillensalse zusammen und ziert diese Schnitten mit Eis.

**Hausfreund.** Man rührt 4 ganze Eier zuerst allein und dann mit 3 Eier schwer Zucker sehr schaumig ab, gibt hierauf Limonenschalen,

10 Stück feingeschnittene Drangenzettel, 3 Eier schwer Hafelnüsse, die man stiftelig geschnitten und geröstet hat, 3 Eier schwer Rosinen und zuletzt 3 Eier schwer Mehl dazu, streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie schön gelb und schneidet sie dann in fingerbreite, schiefe Vierecke.

**Mandel-Croquetten.** Man mischt auf dem Brette 25 Defa Zucker, 30 Defa Mehl, 11 Defa ganze, ungeschälte Mandeln, Zimt und 3 ganze Eier, macht aus der Mischung ein längliches Brot, schneidet dasselbe in feine Schnitten und knetet diese wieder zusammen. Dann formt man aus dem Teige lange Streifen von  $\frac{1}{2}$  Zentimeter Dicke und 10 Zentimeter Breite, legt dieselben auf das mit Wachs bestrichene Blech, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie im Rohr und schneidet sie hierauf in ein Zentimeter breite Stücke.

**Mandel-Bäderei.** 21 Defa sehr fein gestoßene Mandeln, 21 Defa Zucker mit Geruch und 4 Dotter macht man zu Teig, den man austreibt, mit verschiedenen Formen aussticht und bäckt, dann erkalten läßt und mit beliebigem Eise überzieht und ziert.

**Zigarren.** Man macht 14 Defa Zucker, 14 Defa Biskuitbrösel, 14 Defa Mehl und etwas Zimt mit Eiern zu einem mittelfesten Teige, arbeitet denselben gut ab und formt ihn zu fingerlangen Würstchen, die man mit Ei bestreicht, mit Zucker und Zimt bestreut und bäckt.

**Sarte Mustazonen.** Teig von 14 Defa Zucker, 14 Defa mit den Schalen gestoßenen Mandeln, Zimt, Gewürznelken, Muskatnuß, Limonenschalen, 4 Defa Mehl und 3 oder 4 Dottern wird messerrückendick ausgetrieben, mit beliebigen Formen ausgestochen, auf das mit Wachs bestrichene Blech gelegt, in kühlem Rohre gebacken und dann beest.

**Mustazinerl.** Man rührt Schnee von 2 Eiklar und 25 Defa Zucker eine Viertelstunde lang, mischt dann 25 Defa samt den Schalen feingestoßene Mandeln und ein wenig von feingeschnittenem Zitronat, die Schalen einer Limone, 5 Gramm Zimt, 5 Gramm Gewürznelken, 4 Gramm Muskatnuß und 4 Defa Mehl dazu, treibt den Teig messerrückendick aus, sticht ihn mit kleinen Formen aus und bäckt ihn über Oblaten auf dem Bleche.

**Nürnbergger Pfefferkuchen.** Man schlägt 28 Defa Zucker, 5 Dotter und 4 Klar im Becken mit der Schneerute, hält dabei das Becken in heißes Wasser, bis die Masse dicklich wird, hebt es dann heraus und schlägt fort, bis sie ausgekühlt ist. Dann gibt man gestoßene Gewürznelken, Muskatblüte, Kardamomen und Zimt, von jedem 2 Gramm, die Schale einer halben Limone und etwas Limonensaft, 14 Defa gestoßene

und 14 Defa geschälte, gestiftelte Mandeln, 5 Defa feingeschnittenes Zitronat, 2 Defa ebenso geschnittene Arancini, 7 Defa Weizen- und 7 Defa Kartoffelmehl dazu, streicht die Masse kleinfingerdick auf kartenförmig geschnittene Oblaten und legt in die Ecken der bestrichenen Blätter je eine geschälte, gespaltene Mandel. Man bäckt dann die Pfefferkuchen auf dem Bleche bei mäßiger Wärme und bestreicht sie hierauf mit Wasser-Glasur.

**Ingwer-Krapferl.** Man macht Teig von 14 Defa Zucker, 14 Defa Mehl, 2 Dottern und ein wenig Citlar, Limonenschalen und feingestoßenem Ingwer, läßt ihn 4 Stunden rasten, treibt ihn dann aus, sticht ihn mit Formen aus, bestreicht die ausgestochenen Fleckchen mit Wasserglasur und bäckt sie.

**Anis-Würstchen.** Man macht 14 Defa geschälte, gestoßene Mandeln, 24 Defa Zucker, 14 Defa Mehl, 2 oder 3 Dotter und einen Löffelvoll Aniswasser zu Teig und formt aus demselben Würstchen, die man mit Ei bestreicht, mit überzuckertem Anis bestreut und langsam bäckt.

**Zucker-Brezel.** Mit Vanille. Man macht Teig von 14 Defa Mehl, 24 Defa Meliszucker und Vanille, 2 hartgesottenen und 2 frischen Dottern, formt aus demselben recht kleine Brezel, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie in kühlem Rohre.

Mit Anis. Man macht 14 Defa Zucker, 7 Defa Mandeln, 7 Defa Mehl und etwas Anis mit Dottern zu Teig und formt aus demselben kleine Brezel, die man mit Wasser bestreicht, mit Zucker bestreut und bäckt.

**Mandel-Bauerntrapsen.** Man rührt 2 Eier, 3 Dotter und 28 Defa Zucker eine Stunde lang, mischt dann die Schalen einer Limone, 14 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln und 20 Defa Mehl dazu, gibt mit 2 Löffeln Häufchen von dem Teig auf das mit Oblaten belegte Blech, bestreut die Häufchen mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker und bäckt sie langsam.

**Mandel-Kipfel.** Man stößt 17 Defa Zucker und ebensoviel geschälte Mandeln zuerst allein, dann mit 2 Dottern, arbeitet auf dem Brett ein wenig von feinen Kipfelbröseln dazu, formt aus diesem Teig auf dem mit gehackten Mandeln und grobgestoßenem Zucker bestreuten Brette kleine Kipfel und bäckt dieselben kühl.

**Vanille-Bufferl.** Man rührt 5 Dotter mit 14 Defa Zucker eine Stunde lang, mischt dann Vanille dazu, gibt kleine Häufchen von dieser Masse auf Papier, trocknet sie in recht kühlem Rohre (über Nacht), befeuchtet hierauf das Papier und löst die Bufferl ab. Man kann das Papier fächerartig in fingerbreite, scharfgestrichene Falten legen und das Gerührte löffel-

weise in diese Falten geben. Die Bussel sehen dann wie kleine Apfelspalten aus.

**Kleine Salsenbögen.** Man rührt 2 Dotter oder ein Ei mit 7 Defa Zucker, einem halben Löffel Himbeersalse und etwas Limonensaft, macht das Gerührte mit 7 Defa Mehl zu Teig, treibt denselben auf dem Brette messerrückendick aus und schneidet ihn zu fingerlangen Streifen, die man auf dem Bleche bäckt, heiß abnimmt und über die Bogenbleche legt, dann auskühlen läßt und mit Eis verziert. Man kann den Teig auch mit Marillen- oder Hagebutten=Salse machen, gibt aber dann Pomeranzen=statt Limonen=Saft dazu.

### Mit Eiweiß bereitetes Buckwerk.

**Spanische Windmasse (Meringues).** Bei allen Windbäckereien ist zu beachten, daß der Schnee (Eierschaum) sehr fest geschlagen werden muß und man nur feinen, trockenen Zucker verwenden darf, den man sehr fein stoßen und dann durch das feinste Sieb schütten muß. Auch wenn man Staubzucker verwendet, muß derselbe noch gesiebt werden. Man schlägt zuerst den dritten Teil des Zuckers mit der Schneerute zum Schnee und mischt dann den übrigen Zucker und Vanille nach Geschmack mit einem Löffel rasch dazu. Windmasse wird auf dem mit Wachs bestrichenen oder mit Papier belegten Bleche gebacken. Wenn man hübsche, gleichmäßige Bussel, Ringe o. dgl. aus der Masse machen will, so drückt man dieselbe durch eine Düte oder einen Dressierack auf das Blech (S. 84). Gewöhnliche Bussel u. dgl. macht man mit 2 Silberlöffeln. Soll Windbäckerei inwendig weich bleiben, damit man sie zusammenfüllen kann, so bäckt man sie auf einem mit kaltem Wasser befeuchteten, mit Papier bedeckten, auf das Blech gelegten Brettchen, so daß nur die Oberhitze einwirken kann. Man bäckt Windbäckereien am Ende der Kochzeit bei mäßiger Hitze und läßt sie, damit sie langsam austrocknen können, im Rohre stehn, bis der Herd wieder geheizt wird. Kleine Bäckereien, die sehr leicht bleiben sollen, bäckt man kühler als große.

Das Verhältnis von Zucker und Eiweiß läßt sich am sichersten nach dem Gewichte bestimmen. (S. 2.) Wo nicht angegeben ist, daß man den Zucker gleich schwer mit den Eiern zu nehmen hat, wird meistens noch die Hälfte des Gewichtes der Eier dazu genommen, so daß z. B. zu Klar von einem mittelgroßen, 5 Defa schweren Ei 7 bis 8 Defa Zucker kommen.

Für Windmasse von gesponnenem Zucker kocht man 28 Defa vom feinsten Zucker mit einer Kaffeeschale voll Wasser bis zum

Spinnen (S. 60), zieht ihn dann vom Feuer zurück, schlägt nun 4 Eiweiß zu festem Schnee und gibt unter beständigem Schlagen den heißen Zucker dazu. Man bäckt diese Windmasse bei größerer Wärme als die mit gestoßenem Zucker bereitete und läßt sie semmelfarbig werden. Bäckereien aus solcher Windmasse bleiben länger frisch als andere.

**Spanische Wind-Torte.** Mit Gingesotttenem. Man bereitet Windmasse von gesponnenem Zucker (s. oben) oder solche von 8 Klar, 8 Eier schwer Zucker und Vanillezucker, streicht von derselben auf das mit Wachs bestrichene Blech 2 runde Blätter von gleicher Größe, deren Umfang man nach einem Tortenbleche vorgezeichnet hat, drückt mit einer Düte auf eines der Blätter ein Gitter und auf beide am Rande herum kleine Häufchen von der Masse, bäckt die Blätter bei ziemlich starker Wärme semmelfarbig, läßt sie austrocknen und löst sie dann vom Bleche, das man dazu wieder erwärmt. Dann bestreicht man das glatte Blatt mit Marillensalse, legt das mit dem Gitter überzogene darauf und gibt zwischen das Gitter eingesottene Früchte.

Mit Obersschaum. Man macht aus Windmasse ein Blatt und mehrere Reife von verschiedener Größe, deren Umfang man vorgezeichnet hat, bestäubt Blatt und Reife mit Zucker und bäckt sie bei ziemlich starker Wärme recht spröde. Zugleich bäckt man von Windmasse Bufferl von verschiedener Größe. Man bestreicht dann das Blatt und die Reife mit Windmasse, setzt sie so aufeinander, daß der kleinste Reif zuletzt aufgesetzt wird, und trocknet die Torte im Ofen. Hierauf klebt man mit Windmasse auf jeden Reif eine Reihe von den Bufferln, wobei die größten auf den größten und die kleinsten auf den kleinsten Reif kommen müssen, trocknet die Torte wieder und füllt dann den inneren, leeren Raum derselben mit Obersschaum. Als Garnierung kann man mit Schokolade glasierte, mit rotem Schaume gefüllte halbe Indianerkrapsen von spanischem Wind um die Torte legen.

Oder: Man macht ein Blatt, einen Reif und ein Gitter von gleicher Größe, bestreicht den Reif unten mit Marillensalse und setzt ihn auf das Blatt, füllt Oberschaum, den man mit Himbeersaft gemischt hat, in den Reif und legt das Gitter darüber.

**Spanische Winde.** Man bereitet Windmasse von gesponnenem Zucker oder von 3 Klar und 3 Eier schwer Zucker, faßt sie mit 2 Silberlöffeln als ovale Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, bäckt sie semmelfarbig, läßt sie im Rohre kalt werden und nimmt sie ab, nachdem man das Blech wieder erwärmt hat.

**Wind-Bufferl.** Man bereitet Windmasse von 3 Klar und 21 Deka

Zucker, drückt sie als sehr kleine, runde Häufchen durch eine Düte auf das Blech, trocknet sie in sehr kühlem Ofen und nimmt sie nach Wiedererwärmung des Bleches ab.

**Wind-Kipferl mit Mandeln.** Man bereitet Windmasse wie zu Bussferln, drückt sie in Kipferlform auf Papier, bestreut sie dicht mit gehackten Mandeln, hebt das Papier auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe, um die neben die Kipferl gefallenen Mandeln abzuschütteln, legt es auf das Blech und bäckt die Kipferl.

**Wind-Ringe.** Man steckt ein sternförmiges Röhrchen in den Spitzsack, füllt den Sack mit Windmasse, drückt dieselbe in Form von Ringen auf Papier, wobei man aber in der Mitte eines jeden Ringes nur eine Vertiefung, nicht einen leeren Raum lassen darf, bestreut die Ringe mit gehackten Mandeln, legt sie mit dem Papier auf das Blech, gibt eine eingesottene, abgetrocknete Weichsel in die Vertiefung eines jeden und bäckt sie in kühlem Rohre. Oder man drückt durch eine Düte mit bleistiftdicke Öffnung sehr kleine Ringe auf das Blech, und zwar immer 2 oder 3 übereinander, ohne abzusetzen, und trocknet sie in ganz kühlem Rohre.

**Gefüllte spanische Winde.** Man drückt Windteig von 4 Klar und 28 Deka Zucker durch eine Düte so auf Papier, daß immer 3 kleine, oben spitze Häufchen fest nebeneinander stehn und in der Mitte vereinigt sind, bäckt die Häufchen auf einem mit befeuchtetem Papier belegten Brettchen mit so viel Hitze, daß die Spitzen schön gelbbraun werden, füllt, solange sie noch warm sind, je 2 mit Marillensalse zusammen, legt sie auf ein Sieb und läßt sie noch trocknen.

**Indianer-Krapfen von Windmasse.** Man zeichnet nach einem Krapfenstecher Rundungen auf Papier und drückt in diese durch eine Düte sehr hohe Häufchen von Windmasse aus 28 Deka Zucker und 4 Klar kleiner Eier, bestreut die Häufchen mit Zucker und läßt sie stehn, bis derselbe zergangen ist. Dann legt man das Papier auf ein Brettchen und bäckt die Krapfen langsam, damit sie fest und weiß werden. Wenn sie ganz erkaltet sind, höhlt man sie aus, indem man das weiche Innere mit einem Löffel herausnimmt, legt sie auf ein Sieb und läßt sie auch inwendig trocken werden. Dann überzieht man die Hälfte der Krapfen mit Schokolade-Eis, läßt dasselbe trocknen und füllt hierauf einen weißen und einen schwarzen Krapfen mit Obersschaum zusammen.

**Schwämme von Windmasse.** Man macht von Windmasse wie für Indianerkrapfen auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche kleine, sehr hohe Häufchen, welche die Stiele der Schwämme bilden sollen, und bäckt sie in kühlem Rohr. Am nächsten Tage bereitet man neue Windmasse,

drückt von derselben durch eine Düte etwas größere, flache Häufchen, die Hüte der Schwämme, auf ein mit Papier belegtes Brettchen und bäckt sie bei ziemlich starker Wärme. Wenn sie oben semmelfarbig, unten aber noch weich sind, nimmt man sie vom Papiere, steckt in jeden Hut einen Stiel und läßt die Schwämmchen ganz trocken werden. Man kann vor dem Backen einen Teil der Hüte mit geriebener Schokolade, den andern mit farbigem Streuzucker bestreuen.

**Zuder-Zettel.** Man mischt zu festem Schnee von einem Eiklar 21 Defa Staubzucker mit viel Limonen-, Pomeranzen- oder Vanille-Geruch, treibt die Mischung auf dem Brett aus und gibt dabei, wenn es nötig ist, noch Zucker dazu, sticht den ausgetriebenen Teig mit kleinen Formen aus, bäckt die ausgestochenen Teigstückchen auf dem mit Wachs bestrichenen Blech in kühlem Rohr und ziert sie mit rotem Eise oder eingesottenen Früchten.

**Zuder-Kipferl.** Man rührt ein Eiklar mit 15 Defa Zucker und Saft und Schalen einer halben Limone wie für Eis (S. 87), gibt dann 14 Defa Zucker dazu und rührt noch 3 Viertelstunden fort. Hierauf mischt man auf dem Brette 4 Defa mit den Schalen feingeschnittene Mandeln mit 3 Defa Zucker mit Vanille, legt einen Kaffeelöffelvoll gerührten Zuckerteig auf diese Mischung, rollt ihn mit der Hand leicht über dieselbe hin, legt ihn dann in Form eines kleinen Kipfels auf das mit Wachs bestrichene Blech, formt wieder einen Kaffeelöffelvoll Teig über Mandeln zu einem Kipfel und fährt so fort, bis aller Teig verbraucht ist. Man bäckt die Kipfel bei ziemlich starker Wärme, damit sie auflaufen und gelblich werden.

**Geduld-Biskuits.** Man rührt festen Schnee von 2 Klar mit 14 Defa Zucker und 8 Defa Mehl, bis das Gerührte recht glatt ist, mischt dann Vanillezucker dazu, drückt von der Masse durch eine Düte kleine, nur 3 Zentimeter lange Biskuits auf das mit Wachs bestrichene Blech, trocknet dieselben 2 Stunden in einem warmen Zimmer und bäckt sie dann in sehr kühlem Rohre.

**Zee-Buchstaben.** Man bereitet Masse wie für Geduld-Biskuits, drückt von derselben durch eine Papierdüte beliebige Buchstaben und Zahlen auf das mit Wachs bestrichene Blech, läßt dieselben wie die Geduld-Biskuits stehn, bäckt sie in kühlem Rohr und läßt sie auf dem Blech erkalten. Dann erwärmt man das Blech von unten und nimmt die Buchstaben ab.

**Glas-Zorte.** Man rührt 30 Defa Zucker mit leichtem Schnee von 6 Klar eine Stunde lang, mischt dann sehr rasch Vanillezucker und 4 Defa Mehl (oder Vanillegeruch, 14 Defa feingestoßene Mandeln und

4 Deka Mehl dazu, bäckt von dieser Masse in 2 Papierkapseln 2 Blätter von gleicher Größe, befeuchtet hierauf die Kapseln mit warmem Wasser und löst sie ab, gibt auf das eine Blatt Marillensalze und setzt das andere darauf, bestreicht die Torte mit fester Hagebuttensalze und überzieht sie mit Wasser-Eis.

**Weißer Mandel-Torte.** Man macht 28 Deka Zucker mit Limonen- und Pomeranzen-Geruch und 35 Deka geschälte, feingestößene Mandeln auf dem Brette mit Schnee von 2 Klar zu Teig, wobei man, wenn es nötig ist, noch Zucker dazustreut, formt von einem Teil des Teiges ein fingerdickes Blatt, legt dasselbe auf das Tortenblech, bestreicht es nicht ganz bis zum Rande mit Ribiselsalze, rollt aus dem Reste des Teiges Stangerl, legt dieselben gitterartig über das Blatt, gibt um das Ganze den Tortenreif, bäckt die Torte und gibt dann eingesottene Weichseln zwischen das Gitter.

**Weißer Mustazin-Torte.** Man rührt Schnee von 4 Eiweiß mit 28 Deka Zucker eine halbe Stunde lang, gibt dann eine Mischung von 28 Deka abgezogenen, gestoßenen Mandeln, 4 Händevoll gesiebten Semmelbröseln, 6 Gram Gram geriebener Muskatnuß, 6 Gram Zimt, 3 Gram gestoßenen Gewürznelken und 3 Gram Neugewürz dazu, bäckt den größeren Teil der Masse im Tortenreif eine Stunde bei mäßiger Hitze, macht von dem Reste kleine Kugeln, bäckt dieselben ebenfalls, taucht sie dann in Glasur und belegt mit diesen Kugeln die gebackene, mit Salze bestrichene Torte.

**Schokolade-Bufferl.** Mit Vanille. Man rührt leicht geschlagenen Schnee von 2 Klar kleiner Eier und 14 Deka Zucker nach und nach zu 10 Deka geriebener, im Ofen erweichter Schokolade, mischt ein wenig Vanillezucker dazu, macht von dieser Masse auf dem mit Wachs bestrichenen Blech schöne, runde Häufchen, läßt sie eine Stunde stehn, bäckt sie dann in kühlem Rohre, läßt sie auf dem Blech erkalten, erwärmt hierauf das Blech von unten und nimmt die Bufferl ab.

Oder: Man rührt den Schnee gut mit dem Zucker, mischt dann die geriebene Schokolade dazu, bäckt die Bufferl sogleich und nimmt sie auf die oben angegebene Weise vom Bleche.

Mit Mandeln. Man mischt zu Masse wie für die Bufferl mit Vanille noch 10 Deka mit den Schalen feingeschnittene Mandeln, gibt kleine Häufchen von der Mischung auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie in kühlem Rohre.

Oder: Man rührt Eis von 14 Deka Zucker, einem Klar und etwas Limonensaft und gibt dabei 10 Deka erweichte Schokolade dazu. Hierauf

stößt man 14 Deka geschälte Mandeln mit Eiklar, bis sie fein sind, und dann nach und nach mit 14 Deka Zucker und so viel Eiklar, daß man einen feinen Teig erhält, mischt diesen Teig gut mit dem Eise, macht von der Mischung kleine Kugeln, drückt dieselben in Hagelzucker und bäckt sie in kühlem Rohre.

**Ausgestochen.** Man stößt 10 Deka im Ofen erweichte Schokolade, 15 Deka Zucker und  $1\frac{1}{2}$  Klar im Mörser zu einem feinen, zähen Teige, treibt denselben auf dem mit Zucker bestreuten Brett aus, sticht ihn zu sehr kleinen Krapsferln aus und bäckt die Krapsferl in sehr kühlem Rohre.

Man kann diese Krapsferl auch aus 7 Deka Schokolade, 21 Deka Zucker und dem Klar eines großen Eies bereiten.

**Baseler Schokolade-Gebäck.** Man mischt 30 Deka mit der Schale geriebene Mandeln, 30 Deka Zucker und 3 Tafeln geriebene Schokolade mit festem Schnee von 4 Eiweiß, treibt die Masse auf dem Brette, das man mit einer Mischung von Mehl und Zucker bestaubt hat, zweimeßerrückendick aus, sticht sie mit Formen aus und bäckt das Ausgestochene auf dem mit Wachs bestrichenen Blech in mäßig heißem Rohre.

**Falsche Trüffel.** Man macht Teig aus 12 Deka geschälten, feingeschnittenen Mandeln, 12 Deka Zucker und einem Eiklar, formt aus dem Teige kleine Kugeln, dreht dieselben in (mit etwas Wasser über Blut aufgelöste Schokolade und rollt sie, wenn sie halb getrocknet sind, in geriebene Schokolade.

**Schokolade-Torte.** Man rührt zu Schnee von 6 Klar 21 Deka Zucker, 10 Deka feingeriebene Schokolade und zuletzt Vanillezucker, macht von dieser Masse auf Oblaten Reife von verschiedener Größe, bäckt dieselben, läßt sie erkalten und setzt sie dann mit Salse aufeinander. Vor dem Anrichten füllt man die Torte mit Himbeer- oder Marillenschaum oder mit gezuckertem Oberschaum mit Vanille.

**Mit Mandeln.** Zu 28 Deka Zucker mischt man 25 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, 10 Deka feingeschnittenes Zitronat, 15 Deka geriebene Schokolade und die Schalen von einer halben Limone. Dann schlägt man 8 Klar zu festem Schnee, rührt das Gemischte nur leicht dazu, füllt die Masse in den Tortenreiß, bäckt sie langsam und läßt sie dann ein wenig auskühlen. Hierauf nimmt man Reiß und Papier weg, durchschneidet die Torte, füllt sie mit Salse, setzt sie wieder zusammen und überzieht sie mit Rum-Eis.

**Kastanien-Torte.** Ein Kilo Maroni kocht, schält und passirt man. Dann rührt man Schnee von 5 Klar mit 28 Deka Zucker mit

Banillegeruch und Saft einer Pomeranze wie für Eis (S. 87), mischt die Maroni dazu, bäckt die Mischung im Tortenreif und überzieht die gebackene Torte mit Schokolade-Eis.

**Früchten-Torte und -Krapferl.** Torte. Man rührt Schnee von 4 Klar eine Stunde lang mit 21 Dekka Zucker, mengt dann eine Mischung von 14 Dekka geschälten, feinblättrig geschnittenen Mandeln, 3 Dekka gestiftelten Pistazien, 7 Dekka ganzen Pignolen und 5 Dekka nudelig geschnittenem Zitronat (und Limonenschalen) nur leicht dazu, macht von dieser Mischung auf Oblaten in Tortenreifen 2 Blätter, trocknet dieselben in sehr kühlem Rohre, nimmt sie dann aus den Reifen, bestreicht sie mit Marillensalze, setzt sie aufeinander, bedeckt sie mit einem gebackenen Gitter von Windmasse und gibt in die Zwischenräume des Gitters verschiedene eingesottene Früchte.

Krapferl. Man mischt zu dem wie oben mit Schnee gerührten Zucker 14 Dekka geschälte, feinblättrig geschnittene Mandeln, macht von dieser Mischung auf Oblaten kleine Häufchen, legt auf jedes derselben in die Mitte ein Stückchen von eingesottene Früchten und trocknet die Krapferl in kühlem Ofen.

**Dattel-Torte.** Man rührt Schnee von 5 Klar mit 30 Dekka Zucker, mischt 30 Dekka mit den Schalen feinblättrig geschnittene Mandeln und 30 Dekka mit den Kernen gewogene, nudelig geschnittene Datteln dazu, gibt die Masse in den Tortenreif und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Am folgenden Tag überzieht man die Torte mit Vanille-Eis aus Kandiszucker. (Sieh Schrotmehltorte, S. 559.)

Man kann die Torte auch auf ein gleich großes, gebackenes Blatt von mürbem Teig aus 10 Dekka Mehl, 5 Dekka Butter, 5 Dekka Zucker und 2 Dottern setzen.

**Pignoli-Torte.** Von Eis. Man rührt 3 Klar und 35 Dekka Zucker eine halbe Stunde lang, gibt dabei nach und nach den Saft einer halben Limone dazu, mischt dann 28 Dekka Pignolen darunter, verteilt diese Mischung in 3 Tortenreise und bäckt sie in kühlem Rohre. Dann nimmt man die Blätter aus den Reifen, bestreicht sie mit Marillensalze und setzt sie aufeinander.

Von Windmasse. Man mischt Schnee von 6 Klar mit 28 Dekka Zucker und 28 Dekka Pignolen, macht von dieser Mischung auf Oblaten Kränze von ungleicher Größe, bäckt dieselben gelblich, bestreicht sie dann mit Salze und setzt sie aufeinander. Vor dem Anrichten füllt man die Torte mit Oberschaum. Man kann sie mit halben Indianerkrapfen, die man mit Schokolade überzogen und mit eingesottene Früchten oder mit

frischen (mit gesponnenem Zucker gemischten und dann kaltgestellten) Erdbeeren gefüllt hat, garnieren.

**Signoli-Krapferl.** Man bereitet Windmasse oder Eis wie für die Signoli-Torte, mischt ganze oder geschnittene Signolen dazu, macht von dieser Mischung kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, bäckt dieselben in kühlem Rohr und ziert sie mit kleinen Tropfen von rotem Eise.

**Signoli-Schnitten.** Man macht Windmasse von 4 Eier schwer Zucker und 4 Klar und teilt sie in 2 gleiche Teile. Zum einen mischt man 10 Dekka geschälte, gestiftelte Mandeln, zum andern 10 Dekka Signoli. Man streicht nun den Mandelteig auf kartenförmig geschnittene Oblaten, legt dieselben auf das Blech und stellt sie in das Rohr. Wenn die Schnitten halb gebacken sind, dreht man sie um, damit die Oblaten nach oben kommen, bestreicht sie mit Marillensalze und darüber mit der mit Signoli gemischten Windmasse und bäckt sie fertig.

**Haselnuß-Torte.** Von geschälten Haselnüssen. Man schält und stößt 7 Dekka Haselnüsse und 6 Dekka Mandeln, mischt sie zusammen, rührt sie mit Schnee von 6 Klar und 17 Dekka Zucker, bäckt die Mischung im Tortenreif und überzieht die ausgekühlte Torte mit Vanille-Eis.

Von ungeschälten Haselnüssen. Man rührt zu Schnee von 6 Klar nur ganz leicht 28 Dekka Zucker und 28 Dekka ungeschälte, gestoßene Haselnüsse und bäckt von dieser Masse mehrere Blätter, die man, wenn sie ausgekühlt sind, mit Salze aufeinandersetzt.

**Braune Haselnußtorte.** Man schneidet 14 Dekka ungeschälte Haselnüsse fein, bestreut sie mit Zucker und röstet sie gelblich, schneidet dann 14 Dekka ungeschälte Mandeln, mischt sie mit den Haselnüssen, gibt 28 Dekka Zucker dazu und stößt das Ganze mit 4 Eiklar im Mörser zu einem zähen Teige. Hierauf bestreicht man 2 runde Oblaten fingerdick mit Teig, macht vom Reste des Teiges auf Oblaten kleine Krapferl und bäckt Blätter und Krapferl auf dem Bleche. Dann bestreicht man die Blätter mit Marillensalze, setzt sie aufeinander und belegt sie mit den Krapferln.

**Haselnuß-Butterl.** Mit Limonensaft. Man rührt 14 Dekka Zucker mit 2 Klar eine halbe Stunde lang und gibt dabei Limonensaft dazu, mischt dann 14 Dekka geschälte, mit einem Klar feingestoßene Haselnüsse darunter, macht von dieser Mischung auf Oblaten kleine Häufchen, drückt in jedes derselben mit einem in Wasser getauchten Kochlöffelstiel ein Grübchen, bäckt die Butterl und gibt dann in jedes Grübchen ein wenig Salze.

Ober: Man schlägt 14 Dekk Zucker und 2 Mar auf Blut, bis das Geschlagene warm ist, mischt dann 14 Dekk feingestößene Haselnüsse dazu, macht von dieser Mischung auf dem Bleche kleine Häufchen und bäckt dieselben in sehr kühlem Rohre.

Beei ft. Man stößt gleichschwer Zucker und Haselnüsse mit Eiklar zu Teig, treibt denselben aus, sticht ihn zu kleinen, runden Fleckchen aus, drückt auf jedes derselben eine halbe Haselnuß, bäckt die Bussler und überzieht sie dann mit Eis.

Von gekochtem Zucker. Man mischt zu spanischer Windmasse mit gesponnenem Zucker (S. 569) 10 Dekk ungeschälte, feingeschnittene Haselnüsse, macht von dieser Mischung kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt dieselben.

**Haselnuß-Stangerl.** Man mischt 14 Dekk Zucker und 14 Dekk geschälte, gestoßene Haselnüsse mit dem Messer auf dem Brette mit Eiklar zu Teig, treibt denselben über Zucker messerrückendick aus und schneidet ihn zu Stangerln, die man auf das mit Wachs bestrichene Brett legt und in das Rohr stellt. Wenn sie halb gebacken sind, bestreicht man sie mit Eiweißglasur (S. 87) und bäckt sie fertig.

**Nuß-Kugeln.** Man macht Teig aus 10 Dekk feingemahlener Nüssen, 10 Dekk Staubzucker, Limonensaft und Eiklar nach Bedarf und läßt ihn abstehn, hackt indessen 15 Dekk Nüsse sehr grob und 2 Tafeln Schokolade ebenso grob und mischt beides zusammen und kocht hierauf eine Glasur aus einer Tafel Schokolade, einem Löffel Zucker und etwas Milch. Dann formt man aus dem zuerst bereiteten Teige kleine Kugeln, taucht dieselben in die Glasur, rollt sie dann in die grob gehackte Mischung und läßt sie drei Tage trocknen. (Bleibt von der grobgehackten Mischung ein Rest, so gibt man zu demselben Zucker nach Bedarf und ein Eiklar, schlägt die Masse auf Blut, bis sie warm ist, und bäckt sie dann als Bussler auf Oblaten.)

**Nuß-Krapferl.** Von spanischem Wind. Man mischt zu Schnee von 3 Eiweiß 14 Dekk Zucker und 14 Dekk geriebene Nüsse, macht von dieser Mischung Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und legt in die Mitte eines jeden eine halbe Nuß. Man bäckt die Krapferl kurz, damit sie in der Mitte weich bleiben.

Mit Limonensaft. Man rührt Eis von 14 Dekk Zucker, 2 Eiklar und etwas Limonensaft, mischt 10 Dekk geriebene Nüsse, 2 Löffel Brotrösel, Zimt und Pomeranzenzucker dazu, macht von dieser Mischung Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt dieselben.

Gefüllte. Man mischt Windmasse von 4 Eiweiß und 14 Dekk

Zucker mit 7 Deka geschälten, feingestohenen, mit 2 Deka Mehl gemischten Mandeln und drückt von dieser Masse durch einen Spißsack mit fingerdickem Blechrohre daumdicke, kurze Würstchen auf das mit Papier belegte Blech. Dann stellt man das Blech über ein anderes Blech in das ziemlich heiße Rohr, dessen Türchen man nicht ganz zumacht, damit die Krapsel nicht aufspringen, und dreht es um, sobald die rückwärts liegenden Krapsel Farbe haben. Wenn alle gebacken sind, schneidet man eines nach dem andern vom Papiere, drückt bei jedem das weiche Innere mit beiden Daumen ein wenig ein und läßt sie erkalten. Hierauf bereitet man Nußschaum (S. 67), füllt die Krapsel mit Schaum voll und drückt je zwei aneinander. Dann taucht man sie in kalte Glasur (S. 85), legt auf jedes einen halben, in Glasur getauchten Nußkern, gibt sie auf ein über ein Blech gelegtes Drahtgitter und läßt sie kurze Zeit in warmem Rohre nachtrocknen.

**Weißer Nürnberger Lebkuchen.** Man rührt 28 Deka Zucker eine Stunde mit 4 Eiklar und gibt 7 Deka feingehacktes Zitronat und 3 Deka feingehackte Arancini, Zimt, Neugewürz und Gewürznelken, Limonenschalen, Muskatblüte, Kardamomen und 28 Deka mit den Schalen feingehackte Mandeln dazu. Dann bestreicht man länglich-viereckig geschnittene Oblaten kleinfingerdick mit dieser Masse, legt auf jede in die Mitte ein Stückchen Zitronat, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie auf dem Blech in mäßig warmem Rohre oder bäckt sie, ohne sie zu bestreuen, und beeißt sie.

**Zahustocher.** Man stößt 21 Deka mit den Schalen feingehackte Mandeln mit 21 Deka gesiebtem Zucker und, wenn sie sehr fein sind, mit 3 Klar, formt von dieser Masse auf dem mit Zucker bestäubten Brett einen vierfingerbreiten Wecken, legt denselben über Oblaten auf das Blech, drückt ihn mit einem Kochlöffelstiel der Länge nach ziemlich tief ein und bestreut ihn, ehe man den Kochlöffelstiel wegzieht, mit abgezogenen, grobgehackten Mandeln. Dann bäckt man den Wecken in kühlem Rohre, nimmt ihn, ehe er ganz ausgetrocknet ist, heraus, gibt in die Rinne eine gute Salse und darüber Limonen-Eis und stellt ihn wieder in das ganz kühle Rohr. Beim Gebrauche schneidet man ihn zu schmalen Stücken. Man läßt ihn aber ein paar Tage alt werden, ehe man ihn anschneidet.

**Mandpoletti.** Man schlägt 2 Klar zu festem Schnee, rührt 28 Deka Zucker, 7 Deka abgezogene, gestiftelt geschnittene Mandeln, 10 Deka geschälte, ebenso geschnittene Haselnüsse und die Schalen einer Limone dazu, streicht die Masse fingerdick auf Oblatenstreifen, bedeckt sie mit Oblatenstreifen und bäckt sie nur kurz, da sie weich bleiben muß.

**Erdbeer-Schnitten.** Man stößt 14 Deka geschälte Mandeln mit Eiweiß, gibt dann nach und nach unter beständigem Stoßen 28 Deka

Zucker dazu, mischt hierauf die Schale einer Limone und dann noch ungefähr 3 Eiweiß darunter, so daß das Ganze fastig weich, aber nicht flüssig wird, drückt von dieser Masse durch eine Wurstspritze (oder einen Spitzack mit Einfaß) nacheinander 6 kleinfingerdicke Würstchen, eines dicht neben dem andern, über die ganze Länge des mit Papier belegten Bleches und stellt das Blech in das Rohr. Dann stößt man 5 Deka geschälte Mandeln und 2 Eiweiß recht fein, mischt Schnee von 3 Klar, 7 Deka Zucker, einige Löffel passiertes Erdbeermark, 4 Deka Brösel und 3 Deka Mehl dazu und streicht diese Mischung in eine Papierkapsel, die ebenso lang, aber noch einmal so breit sein muß, als der Mandelteigstreifen. Sobald dieser gebacken ist, nimmt man ihn mit dem Papier aus dem Rohr und stellt dafür die in die Papierkapsel gefüllte Teigmasse auf das Blech. Während sie bei jäher Hitze bäckt, entfernt man das Papier von dem Mandelteigstreifen, indem man es mit lauem Wasser befeuchtet und dann abzieht, und streicht in den etwas hohlen Streifen die Hälfte der auf die unten angegebene Weise bereiteten Erdbeerfülle. Dann löst man den inzwischen gebackenen Teig aus der Papierkapsel, schneidet ihn der Länge nach entzwei, legt den einen Teil über die Fülle auf den Mandelteigstreifen und dreht ihn mit demselben um, bestreicht auch die andere Seite des Mandelteigstreifens mit Erdbeerfülle, legt über die Fülle den zweiten Teil des gebackenen Teiges, streicht auf diesen kalte Glasur, bestreut die Glasur mit grobem Hagelzucker, schneidet den ganzen Streifen sogleich querüber zu zweifingerbreiten Stücken und legt auf jedes derselben 3 Erdbeeren.

Die Erdbeerfülle bereitet man, indem man 10 Deka passierte Erdbeeren und ebensoviele Staubzucker in einem in heißes Wasser gestellten Becken mit der Schneerrute schlägt, bis die Masse dick ist, und dann unter beständigem Schlagen auskühlen läßt.

**Pariser Stangerl.** 21 bis 28 Deka abgezogene, feingeschnittene Mandeln oder Haselnüsse trocknet man an einem warmen Ort oder röstet sie jennelfarbig und stößt sie dann mit 21 Deka feingesiebttem Zucker und 2 bis 3 Eiklar sehr lange im Mörser. Dann gibt man den Teig auf das mit Zucker bestreute Brett, treibt ihn aus und schneidet ihn zu fingerlangen, daumenbreiten Stangerln, bestreicht dieselben, solange sie noch fest nebeneinander liegen, mit dickem weißen Eise, hebt sie dann einzeln mit dem Messer auf, legt sie auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie kühl.

**Zimt-Stangerl.** Man bereitet aus Teig von 20 Deka Zucker, 10 Deka mit den Schalen feingeschnittenen Mandeln, Zimt, 2 Eiklar und 7 Deka Mehl Stangerl wie die Pariser und beeißt und bäckt sie wie diese.

**Gefüllte Mandel-Stangerl.** Man röstet 10 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln mit 10 Defa Zucker, läßt sie erkalten, bröseln sie auseinander, stößt sie mit einem Klar zu Teig, treibt denselben dünn aus und schneidet ihn in zwei Streifen von gleicher Größe, bestreicht den einen mit Marillensalse, legt den andern darauf, überzieht das Ganze mit weißem Eise, schneidet es zu daumbreiten Stangerln, legt auf jedes derselben ein Stückchen Quittenkäse und bäckt die Stangerl.

**Ausgestochener Mandelteig.** Man stößt 20 Defa Mandeln mit einem großen oder 2 kleinen Eiklar, mischt 20 Defa Staubzucker mit Vanillegeruch dazu, treibt die Masse auf dem mit Zucker bestreuten Brett aus, sticht sie zu Ringen, Sternen u. s. w. aus, bäckt die ausgestochenen Stücke in kühlem Rohr und ziert sie dann mit Eis.

Aus warmem Teig. Man stößt 15 Defa Mandeln mit 2 Eiklar, mischt ein wenig Limonensaft dazu und gibt die Mischung in einer Messingpfanne über Feuer. Wenn sie heiß ist und sich bei beständigem Rühren vom Rande löst und um den Löffel ballt, mischt man Limonenzucker dazu, gibt das Ganze auf das Brett, treibt es schnell dünn aus, sticht es beliebig aus, bestreicht die ausgestochenen Teigstücke mit Eiweiß-Glasur und bäckt sie langsam.

**Makronen.** Von süßen Mandeln. Man verreibt 14 Defa geschälte, gestoßene Mandeln im Mörser recht fein mit einem Eiklar, gibt 21 Defa Staubzucker, Limonengeruch und noch so viel Klar dazu, daß man eine geschmeidige Masse erhält, läßt dieselbe eine Weile stehn, gibt sie dann als kleine Häufchen auf Papier, bäckt die Häufchen bei ziemlich starker Hitze, damit sie recht aufspringen, läßt sie erkalten, befeuchtet hierauf das Papier und löst die Makronen ab.

Oder: Man stößt 14 Defa mit Klar befeuchtete Mandeln. Wenn sie fein genug sind, stößt man noch 14 Defa gestiebten Zucker und so viel Eiklar mit, daß man einen feinen Teig erhält, mischt denselben zu Eis von 14 Defa Zucker, einem Eiklar und Limonensaft und macht von der Mischung auf Oblaten in größeren Zwischenräumen nußgroße Häufchen, die man dann in kühlem Rohre bäckt.

Mit bitteren Mandeln. Man bereitet den Teig auf eine der beiden oben angegebenen Arten, aber mit 10 Defa süßen und 3 Stück bitteren Mandeln, formt ihn zu kleinen Kugeln, drückt dieselben in Hagelzucker und bäckt sie.

Von Haselnüssen. Man stößt 14 Defa geschälte Haselnüsse und 14 Defa Zucker mit 1 bis 2 Eiweiß und verfährt weiter wie oben.

**Mandel-Ripferl.** Man reibt gewaschene und wieder getrocknete Mandeln auf der Bröselmühle, macht sie mit 14 Defa Zucker mit Vanille-

geruch und Schnee von 2 kleinen Eiern auf dem Brette zu Teig, rollt denselben leicht über feingehackten Mandeln oder Hagelzucker zu einer Wurst und schneidet diese in nußgroße Stückchen, die man dann zu Kipferln formt und sehr kühl bäckt.

Mit Arancini. Man mischt zu 2 Eiweiß 14 Defa Zucker, 14 Defa geschälte, feingehackte Mandeln, 2 Defa feingehackte Arancini und Schalen von einer halben Limone und rührt die Mischung über dem Feuer, bis sie heiß ist. Dann formt man sie zu Kipfeln, legt dieselben über Oblaten auf das Blech und bäckt sie kühl.

**Falsche Nüsse und Kastanien.** Falsche Nüsse. Man macht 15 Defa geschälte, geriebene Mandeln und 15 Defa Staubzucker mit etwas Eiweiß und Limonensaft zu Teig, drückt von demselben in die mit Zucker ausgestreute Nußkern-Form<sup>1)</sup> nacheinander 35 halbe Nußkerne, schlägt jeden aus der Form auf ein Blatt Papier und läßt sie an der Luft trocknen. Dann mischt man zum Reste des Teiges so viel feingeriebene Schokolade, daß er die Farbe der Nußschalen bekommt, und drückt von dem Teige nacheinander 35 halbe Nußschalen in die Nußschalen-Form. Wenn auch diese getrocknet sind, klebt man mit Eiweiß in jede Schale einen Kern.

Falsche Kastanien. Man erwärmt im Becken 14 Defa Zucker und 14 Defa feingestößene Mandeln, aber nicht zu stark, damit die Mandeln weich bleiben, gibt dann Saft einer halben Limone und 4 Defa feingehackte Arancini dazu, läßt die Masse auskühlen und mischt hierauf Schnee von einem Klar darunter. Nun formt man ein wenig von der Teigmasse zu einer kleinen Kugel, drückt dieselbe in die mit Mehl ausgestreute Kastanienform, schlägt sie dann heraus und läßt sie auf Papier trocknen, während man wieder eine Kugel formt und eindrückt. Die Teigmasse erhält man durch Einschlagen in ein feuchtes Tuch weich. Wenn man aus der ganzen Teigmasse Kastanien gepreßt und dieselben getrocknet hat, bestreicht man jede Kastanie mit Ei und bratet sie, indem man sie an eine Nadel steckt und über Blut hält, oder taucht sie in Schokoladenglas und läßt dasselbe trocknen.

**Mandel-Stangerl mit Quittenkäse.** Man läßt Schnee von 3 Klar mit 14 Defa Zucker und 7 Defa geschälten, gestoßenen Mandeln im Becken heiß werden, macht von dieser Masse auf Oblaten mit einem nassen Messer fingerlange, schmale Häufchen, belegt dieselben in der Mitte nach der Länge mit Stückchen von Quittenkäse, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie kühl.

<sup>1)</sup> Man hat dazu fingerdicke Holzklößchen, in welche 2 halbe Nußkerne und 2 halbe Nußschalen eingeschnitten sind.

**Pomeranzen-Bufferl.** 14 Deka Zucker mit dem abgeriebenen Geruch einer Pomeranze wird mit dem Saft der Pomeranze befeuchtet und, wenn er sich aufgelöst hat, bis zum Spinnen gekocht, hierauf mit 14 Deka feingestoßenen Mandeln verrührt und auf dem Feuer fortgerührt, bis die Mischung dick ist. Dann mischt man festen Schnee von 2 Klar dazu, macht von dieser Masse kleine Häufchen auf Oblaten und bäckt dieselben in kühlem Rohre.

**Kaffee-Krapferl.** Man schlägt 5 Eßlöffelvoll Vanillezucker, 2 Eßlöffelvoll starken, schwarzen Kaffee und 2 Klar frischer Eier in dem in kochendes Wasser gestellten Einsiedebecken zu dickem Schaum, macht von dem Schaume mit 2 Kaffeelöffeln oder durch eine Dütte ovale Häufchen von gleicher Größe auf mit Butter bestrichenes, über ein Brettchen gelegtes Schreibpapier und bäckt sie sehr kühl. Wenn sie außen steif geworden sind, nimmt man sie mit einem befeuchteten Messer ab und drückt, solange sie noch warm sind, je 2 auf der weichen Seite aneinander.

**Mandel-Bufferl.** Mit bitteren Mandeln. Man mischt zu Schnee von 3 Eiweiß 14 Deka Zucker mit Vanille, 13 Deka süße und ein Deka bittere, mit den Schalen feingeschnittene Mandeln, macht von dieser Mischung kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt dieselben.

Mit gerösteten Mandeln. Man mischt zu festem Schnee von 2 Klar 10 Deka Zucker und ebensoviel geschälte, stiftelig geschnittene, mit etwas Zucker geröstete Mandeln und bäckt die Mischung als kleine Häufchen auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche.

Mit Salze. Man mischt 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und 7 Deka geschälte, stiftelig geschnittene Mandeln mit Schnee von 2 Klar, macht von dieser Mischung Häufchen auf Oblaten, gibt in die Mitte eines jeden Marillensalze und über diese dickes, weißes Eis, bestreut die Bufferl außen herum mit gestiftelten Mandeln und bäckt sie.

Als Damenkrapferl. Man rührt 14 Deka Zucker mit Vanille oder Limonenschalen und 14 Deka geschälte, geriebene Mandeln zu Schnee von 2 Eiweiß, macht von dieser Masse mit Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt dieselben gelblich.

Als Eiskrapferl. Man rührt 2 Eiweiß mit 15 Deka Zucker, Limonensaft und -Schalen wie für Eis, gibt 15 Deka geschälte, gestiftelt geschnittene oder in der Bröselmühle geriebene Mandeln dazu und bäckt kleine Häufchen von der Masse auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche.

**Mandel-Bögen.** Mit Vanille. Man rührt Schnee von 2 Klar mit 14 Deka Zucker und dem Saft einer halben Limone wie für Eis,

mischt 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Vanillezucker und 5 Deka Mehl dazu, streicht die Mischung auf zweifingerbreite, ungefähr 10 Zentimeter lange Streifen von Oblaten, legt dieselben über die erwärmten Bogenbleche und bäckt die Bogen bei schwacher Hitze. In Ermanglung von Bogenblechen bäckt man die Streifen auf dem flachen Blech und biegt sie, wenn sie noch ganz heiß sind, über ein rundes Holz.

Verschiedenfärbig. Man rührt Schnee von 6 Klar mit 28 Deka Zucker eine halbe Stunde lang, mischt dann 28 Deka geschälte, feingestößene Mandeln dazu, teilt diese Masse in 5 Teile und färbt 4 davon, indem man zum ersten Pomeranzenzucker, zum zweiten Weichsel- oder Alkermes-Saft, zum dritten Schokolade und zum vierten gehackte Pistazien mischt. Dann streicht man diese Mischungen, jede für sich, auf Streifen von Oblaten, legt dieselben über die erwärmten Bogenbleche und bäckt die Bogen.

Gefüllte. Man rührt Schnee von 3 Klar mit 21 Deka Zucker und dem Saft einer halben Limone wie für Eis, mischt Limonenschalen und 21 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln dazu, streicht die Hälfte dieser Masse auf Streifen von Oblaten, bestreicht das Aufgestrichene mit Marillensafte und darüber mit der zweiten Hälfte der Masse, legt die Streifen über die erwärmten Bogenbleche und bäckt sie in kühlem Rohre.

Von warmer Masse. 21 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, 21 Deka Zucker und Schnee von 5 Klar werden im Becken über Glut erhitzt und dabei nur so viel gerührt, daß die Mischung nicht anbrennt. Während des Rührens gibt man einen halben Kaffeelöffel Limonensaft dazu. Sobald sich die Masse beim Umrühren zusammenballt, nimmt man sie vom Feuer, streicht sie rasch mit einem nassen Messer auf Oblatenstreifen, legt dieselben über die erwärmten Bogenbleche und bäckt die Bogen bei schwacher Hitze.

Mit gesponnenem Zucker. Man befeuchtet 28 Deka Zucker mit wenig Wasser, kocht ihn bis zum Spinnen, mischt dann 28 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln und, wenn die Mischung ausgekühlt ist, Limonenschalen und Schnee von einem Klar dazu, streicht die Masse auf Oblatenstreifen und bäckt sie auf die oben angegebene Weise.

**Engländer.** Man rührt 28 Deka Zucker und 21 Deka geschälte, gestößene Mandeln mit ungefähr 3 Klar im Becken auf Glut, bis die Mischung heiß ist, läßt sie aber nicht trocken werden. Dann streicht man das Gerührte Kleinfingerdick auf Oblaten, bestreut es mit 7 Deka feingeschnittenen Mandeln und drückt dieselben mit der Hand nieder, läßt es kalt werden, schneidet es hierauf zu Stangerln, legt dieselben auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

**Mandel-Bäckerei in Papier-Kapseln.** 14 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln werden mit 7 Defa Zucker gelblich geröstet, in einer Schüssel ausgekühlt und dabei mit 14 Defa Zucker und Limonenschalen gemischt, dann eine halbe Stunde lang mit 3 Klar gerührt, hierauf in kleine Schüsseln von Papier gefüllt und in sehr kühlem Rohre gebacken.

**Mandolini.** Man rührt 14 Defa grobgehackte ungeschälte Mandeln mit leicht geschlagenem Schnee von 2 Klar und 14 Defa Zucker, mischt hierauf 7 Defa Mehl dazu, gibt die Masse auf das Brett, schneidet sie zu nußgroßen Stücken, formt die Stücke zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen, legt diese nicht zu nahe aneinander auf das Blech und bäckt sie braun.

**Braune Mandel-Krapferl.** Man mischt zu 15 Defa mit den Schalen feingeschnittenen Mandeln Schnee von 6 Klar, 15 Defa Zucker, Zimt, Gewürznelken, Limonenschalen, 7 Defa geriebene Schokolade und 2 Defa mit Rum befeuchtete Brotröjel, macht von dieser Mischung kleine Häufchen auf das Blech, bäckt dieselben und überzieht sie dann mit Glasur.

**Ringe von gerösteten Mandeln.** Man läßt in einer Messingpfanne 10 Defa Zucker mit 2 Eßlöffel Wasser schmelzen, gibt 28 Defa geschälte, gestiftelte Mandeln dazu, röstet dieselben lichtbraun, läßt sie auskühlen und löst sie hierauf auseinander. Dann rührt man Eis von 3 Klar, 28 Defa Zucker und Saft einer Limone, mischt die Mandeln dazu, macht von dieser Mischung kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, schiebt dieselben mit einem in Wasser getauchten Kochlöffelstiel zu Ringen auseinander, bäckt sie in kühlem Rohr und überzieht sie mit Schokolade-Eis.

**Falsche Salami.** Man läßt 15 Defa geschälte, feingestößene Mandeln, 21 Defa Zucker und einen Eßlöffelvoll Mehl eine Weile auf dem Feuer trocknen und rührt dann den Schnee von einem Eiweiß, Zimt, Gewürznelken, Alkermes- und Limonen-Saft, 15 Defa feingeschnittenes Zitronat und 7 Defa geschälte, dick gestiftelte Mandeln dazu, formt von dieser Masse auf dem gut mit gestoßenem Zucker bestreuten Brett eine Wurst, bestreicht dieselbe mit Schokolade, die man mit etwas Wasser über Blut aufgelöst hat, dreht sie in feingestößenen Zucker und läßt sie 3 Tage an einem warmen Orte trocknen. Beim Gebrauche schneidet man sie dünn auf.

**Sorte von gerösteten Mandeln.** Als Kränze. Man rührt 28 Defa geschälte, gestiftelte Mandeln mit 28 Defa Zucker auf Blut,

bis sie gelblich werden, läßt sie dann erkalten und löst sie auseinander, mischt sie hierauf mit Schnee von 5 Klar, Bomeranzenschalen, Zimt und Gewürznelken und macht von dieser Mischung Kränze von verschiedener Größe auf Papier. Man bäckt dieselben schön gelb, läßt sie erkalten, löst sie vom Papiere, indem man dasselbe befeuchtet und abzieht, füllt sie mit Salse zusammen, beieft die Torte und gibt in den hohlen Innenraum derselben beliebigen Schaum. (Die Gewürze können wegleiben.)

Mit Gitter und Eigesottenem. Man rührt festen Schnee von 6 Klar eine Stunde lang mit 28 Deka Zucker, mischt dann 28 Deka geschälte, mit Zucker geröstete, feingestößene Mandeln mit Vanillegeruch dazu und bäckt die Mischung in 2 Tortenreife. Dann bestreicht man die Blätter mit Eingesottenem, legt sie aufeinander und bedeckt sie mit einem Gitter von Windmasse.

Mit Glasur. Man befeuchtet 21 Deka Zucker mit wenig Wasser, kocht ihn bis zum Spinnen, mischt 21 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln dazu, rührt die Mischung noch ein wenig auf dem Feuer und läßt sie auskühlen. Dann gibt man Schnee von 3 Eiweiß, 7 Deka gestiftelte Pistazien, 7 Deka nudelig geschnittenes Zitronat und Saft und Schalen einer halben Limone dazu, füllt das Ganze in einen Tortenreif und bäckt es in kühlem Rohre. Wenn die Torte erkaltet ist, überzieht man sie mit Glasur.

**Pasta-Torte.** Man mischt 21 Deka Zucker mit Vanille zu festem Schnee von 6 Eiweiß, streicht einen Teil der Masse zweifingerdick auf ein gebackenes, mit eingesottenen Früchten belegtes Blatt von Bröselteig (Nr. IV mit Rum, S. 72), mischt die übrige Masse mit noch mehr Zucker, füllt sie in eine Düte und drückt sie aus derselben in Form von kleinen Verzierungen auf die aufgestrichene Masse. Dann bestreut man die Torte mit feinem Zucker und bäckt sie nur einige Minuten bei starker Hitze, damit sie eine gelbliche Haut bekommt, inwendig aber so weiß und weich bleibt, wie gezuckerter Oberschaum.

**Salsenschaum-Torte.** Man rührt einen Löffelvoll Marillensalse und mischt dabei nach und nach mit gesponnenem Zucker bereite, ausgefüllte Windmasse (S. 569) dazu, streicht diesen Schaum auf ein gebackenes Blatt von Biskuit-, Brösel- oder Mandelteig, bestreut ihn mit Zucker, stellt die Torte in das Rohr und bäckt den Schaum bei ziemlich starker Hitze, aber nur kurz, damit er inwendig weich bleibt.

**Erdbeer- oder Ribisel-Torte.** Man streicht wie oben bereite Windmasse, zu der man ausgesucht schöne Walderdbeeren gemischt hat, auf ein gebackenes, ausgefülltes Blatt von Teig und verziert und bäckt die

Torte wie die Pasta-Torte. Das Blatt bereitet man, indem man zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 4 Dottern zuerst 7 Deka Zucker, dann Schnee von 4 Klar und 2 Deziliter Erdbeeren und zuletzt 7 Deka Mehl mischt und die Mischung im Tortenreife bäckt.

**Ribisel-Torte.** Man mischt von den Stengeln gezupfte Johannisbeeren zum gezuckerten Schnee und gibt diesen auf ein Blatt von mürbem Kuchenteig Nr. I mit Rum und Zucker (S. 71).

**Quittenschnee-Torte.** Man rührt 21 Deka gebratene, passierte Quitten in einer Schüssel, bis sie weiß werden, rührt dann so lange abwechselnd einen Löffel Schnee und einen Löffel gestoßenen Zucker dazu, bis man Schnee von 6 Klar und 21 Deka Zucker beigemischt hat, färbt die Mischung mit Alkermesjaft rötlich und macht dann von derselben auf Oblaten Reife von verschiedener Größe, die man in kühlem Rohre trocknet, mit Salse bestreicht und aufeinandersezt.

**Pfirsich-Konfekt.** Man rührt festen Schnee von 2 Klar mit gestoßenem Zucker wie für Eis, gibt, wenn man eine Stunde gerührt hat, 4 gedünstete und zerdrückte Pfirsiche und so viel gestoßenen Zucker dazu, daß man einen feinen Teig erhält, treibt diesen Teig aus, sticht ihn dann zu Fleckchen von beliebiger Form aus und trocknet dieselben in sehr kühlem Rohre.

**Marillen-Zettel.** Man rührt ein Eiweiß mit 3 Löffel Marillensalse, macht das Gerührte mit gestoßenem Zucker zu Teig, treibt denselben auf dem mit gestoßenem Kandiszucker bestreuten Brett aus, sticht ihn mit kleinen Formen aus, legt die ausgestochenen Fleckchen auf Oblaten und bäckt sie sehr kühl.

**Eis-Zettel.** Pomeranzen- oder Limonenzettel. Man rührt dickes Eis von 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch einer Pomeranze oder einer Limone, dem Schnee von einem Eiweiß und etwas Pomeranzen- oder Limonensaft, macht von dem Eis auf Oblaten kleine Häufchen und trocknet dieselben in kühlem Rohre. Vanille-Zettel macht man ebenso aus Eis von 14 Deka Zucker, einem Klar und Vanille-Likör. Für Schokolade-Zettel rührt man zu mit etwas Limonensaft gerührtem Eise feingeriebene, im Ofen erweichte Schokolade. Für Zettel mit Obstsaft gibt man zum Eise so viel ausgepreßten, klaren Saft von frischen Erdbeeren oder Himbeeren, daß es rosa wird.

### Konfekte ohne Ei.

**Marzipan.** Man läßt 28 Deka ausge sucht schöne süße und drei Deka bittere Mandeln so lange in frischem Wasser liegen, daß man ihre

dann passiert hat, dazu und kocht die Mischung bei fleißigem Rühren, bis sie sich sulzt. Dann mischt man 21 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, 7 Deka feingeschnittenes Zitronat und Saft und Schalen von 2 Limonen darunter, kocht das Ganze noch eine Weile, streicht es hierauf in Form eines Reifes auf Oblaten, läßt den Reif an einem luftigen Orte fest werden und beeißt ihn dann.

**Quitten-Stangerl.** Passirtes Quitten- und Apfelmark, im ganzen 25 Deka, mischt man zusammen und kocht es mit 20 Deka gestoßenem Zucker, bis es rauscht. Dann mischt man 5 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und Saft und Schalen einer halben Limone dazu und streicht die Masse fingerdick in Papierkapseln. Wenn sie getrocknet ist, schneidet man sie in längliche Stückchen und dreht dieselben in Hagelzucker.

**Italienischer Marzipan.** Man läßt 40 Deka gestoßenen Zucker zerfließen, mischt 25 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, 15 Deka Pistazien, 15 Deka Rosinen, 7 Deka Bignolen, 7 Deka feingeschnittenes Zitronat und den Saft von einer halben Limone dazu, streicht die Mischung fingerdick auf Oblaten, bedeckt sie mit Oblaten und schneidet sie zu Stücken.

**Rohatlikum.** Man läßt in einem Steingutgefäße 70 Deka gesiebten Zucker mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser am Feuer zergehn, zieht ihn dann zurück und gibt, wenn er ein wenig ausgekühlt ist, 14 Deka feinste Reiskstärke, die man mit etwas Wasser aufgelöst hat, dazu. Dann stellt man die Mischung wieder auf den Herd und rührt sie mit einem hölzernen Löffel 3 bis  $3\frac{1}{2}$  Stunden. Wenn sie dick wird und knollenartig vom Löffel fällt, läßt man den Saft von 2 Zitronen durch ein Sieb hineinträufeln, kocht sie noch 2 Minuten und gibt dann 5 Tropfen Rosenöl dazu. Wenn alles gut vermischt ist, streicht man die Hälfte der Masse in einen glatten, feichten, mit Mandelöl leicht ausgestrichenen Model ein. Die andere Hälfte wird mit Alkermesssaft schön rosa gefärbt, mit 4 Deka feingeschnittenen Mandeln verrührt und dann in einen ebensolchen Model gestrichen. Nach 10 Stunden stürzt man das Rohatlikum aus den Modeln auf ein mit Zucker bestaubtes Brett und trocknet es oben und seitwärts mit Böschpapier. Dann läßt man es 2 Tage stehn, schneidet es hierauf mit einem breiten, in Staubzucker getauchten Messer in Würfel und dreht diese in Staubzucker ein.

## Bäckereien mit Honig.

**Brauner Lebkuchen.** Man mischt zu einem Kilo siedenden Honig ein halbes Kilo feingestoßenen Zucker und ein Kilo Weizenmehl, verrührt die Mischung gut und läßt sie über Nacht in einem irdenen

Torte wie die Pasta-Torte. Das Blatt bereitet man, indem man zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 4 Dottern zuerst 7 Deka Zucker, dann Schnee von 4 Klar und 2 Deziliter Erdbeeren und zuletzt 7 Deka Mehl mischt und die Mischung im Tortenreife bäckt.

**Ribisel-Torte.** Man mischt von den Stengeln gezupfte Johannisbeeren zum gezuckerten Schnee und gibt diesen auf ein Blatt von mürbem Kuchenteig Nr. I mit Rum und Zucker (S. 71).

**Quittenschnee-Torte.** Man rührt 21 Deka gebratene, passierte Quitten in einer Schüssel, bis sie weiß werden, rührt dann so lange abwechselnd einen Löffel Schnee und einen Löffel gestoßenen Zucker dazu, bis man Schnee von 6 Klar und 21 Deka Zucker beigemischt hat, färbt die Mischung mit Alkermesjaft rötlich und macht dann von derselben auf Oblaten Reife von verschiedener Größe, die man in kühlem Rohre trocknet, mit Salse bestreicht und aufeinandersezt.

**Pfirsich-Konfekt.** Man rührt festen Schnee von 2 Klar mit gestoßenem Zucker wie für Eis, gibt, wenn man eine Stunde gerührt hat, 4 gedünstete und zerdrückte Pfirsiche und so viel gestoßenen Zucker dazu, daß man einen feinen Teig erhält, treibt diesen Teig aus, sticht ihn dann zu Fleckchen von beliebiger Form aus und trocknet dieselben in sehr kühlem Rohre.

**Marillen-Zettel.** Man rührt ein Eiweiß mit 3 Löffel Marillensalse, macht das Gerührte mit gestoßenem Zucker zu Teig, treibt denselben auf dem mit gestoßenem Kandiszucker bestreuten Brett aus, sticht ihn mit kleinen Formen aus, legt die ausgestochenen Fleckchen auf Oblaten und bäckt sie sehr kühl.

**Eis-Zettel.** Pomeranzen- oder Limonenzettel. Man rührt dickes Eis von 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch einer Pomeranze oder einer Limone, dem Schnee von einem Eiweiß und etwas Pomeranzen- oder Limonensaft, macht von dem Eis auf Oblaten kleine Häufchen und trocknet dieselben in kühlem Rohre. Vanille-Zettel macht man ebenso aus Eis von 14 Deka Zucker, einem Klar und Vanille-Likör. Für Schokolade-Zettel rührt man zu mit etwas Limonensaft gerührtem Eise feingeriebene, im Ofen erweichte Schokolade. Für Zettel mit Obstsaft gibt man zum Eise so viel ausgepreßten, klaren Saft von frischen Erdbeeren oder Himbeeren, daß es rosa wird.

### Konfekte ohne Ei.

**Marzipan.** Man läßt 28 Deka ausge sucht schöne süße und drei Deka bittere Mandeln so lange in frischem Wasser liegen, daß man ihre

Schalen leicht abstreifen kann, trocknet sie dann gut, reibt sie in einer Mandelmühle oder stößt sie in sehr kleinen Theilen, gibt sie hierauf mit 28 Deka gestoßenem Zucker in einen Mörser und verreibt sie in demselben mit einigen Tropfen Rosen- oder Drangenwasser so fein als möglich. Dann gibt man sie mit 28 Deka feingestoßenem Zucker in eine Messingpfanne und rührt sie auf gelindem Feuer so lange, bis der Finger nicht mehr kleben bleibt, wenn man ihn auf das Gerührte drückt. Nun nimmt man den Teig auf das mit Zucker bestreute Brett und treibt ihn aus, sticht von einem Teile des Teiges Blättchen aus und legt sie auf Papier, rollt hierauf mit den Händen dünne Röllchen von Teig, legt dieselben um den mit Rosenwasser bestrichenen Rand der Blättchen, kerbt sie mit einer Stricknadel rund herum ein und gibt ihnen ein wenig Farbe, indem man einen Blechdeckel mit Blut über die Blättchen stellt. Färben sich die Röllchen an einigen Stellen früher, so belegt man diese mit Papier, damit sie überall gleich werden. Dann überzieht man die innere Fläche der Blättchen mit schönem roten Gelee, rührt hierauf 28 Deka Zucker mit Rosenwasser zu Glasur, streicht die Glasur über das Gelee, belegt sie zierlich mit eingesottenen Früchten oder Zitronat und läßt die Blättchen an einem warmen Orte (nicht im Rohre) trocknen.

**Krach-Sorte oder Mandel-Grillage.** Man stellt 30 Deka abgezogene, gestiftete Mandeln in einem flachen Geschirr in das Rohr, damit sie gleichmäßig warm und gelblich werden, läßt indessen 30 Deka gestoßenen Zucker im Becken ohne Aufrühren langsam zerschleichen, mischt dann die Mandeln zum Zucker, drückt etwas Limonensaft auf die Mischung und läßt dieselbe schön gelbbraun werden und zu einer Masse zusammenschmelzen. Man gibt die Masse in große oder kleine, mit Mandelöl ausgestrichene Formen und drückt sie mit Hilfe einer halben Limone am Boden und an den Seiten derselben gleichmäßig dick an, erwärmt dann die Formen und stürzt die Krusten heraus. Will man Mandel-Grillage zu Bögen u. dgl. formen, so treibt man die heiße Masse auf dem mit Mandelöl bestrichenen Brette mit einem Kollholze, das man auch mit Mandelöl bestrichen hat, zu einer fingerdicken Platte aus und schneidet dieselbe mit einem in Mandelöl getauchten Messer in Stücke von der gewünschten Form. Man läßt die Grillage dann an einem warmen Orte nachtrocknen und verziert Torten, Bögen u. dgl. mit Eis.

**Bomadti-Sorte.** Man kocht ein Kilo Zucker mit 4 Deziliter Wasser bis zur Perle (S. 60), mischt dann 45 Deka geschälte, geriebene Mandeln dazu und läßt die Mischung unter beständigem Rühren weiter kochen, bis sie dick wird. Hierauf teilt man die Masse in 3 Teile, mischt

zum ersten Teile 2 Tafeln geriebene Schokolade, zum zweiten ein wenig Alkermesssaft, zum dritten Saft von 2 Limonen, streicht den ersten auf dem mit Oblaten belegten Bleche mit einem in kaltes Wasser getauchten Messer glatt und gibt den zweiten und, wenn dieser glatt gestrichen ist, den dritten Teil darauf. Wenn auch dieser mit dem nassen Messer glatt gestrichen wurde, ist die Torte fertig. Man kann sie aber auch noch mit Limonen-Eis überziehen.

**Verzuckerte Mandeln.** Man taucht ein halbes Kilogramm Zucker in Wasser, gibt ihn in das Becken und stellt ihn, wenn er sich aufgelöst hat, über Glut. Indessen erhitzt man ein halbes Kilogramm schöne, große, mit einem Tuch abgeriebene Mandeln in einer Pfanne. Wenn sich der Zucker spinnt, gibt man die Mandeln hinein, verührt sie mit dem Zucker, schüttelt sie auf und rührt wieder, bis sich der Zucker an die Mandeln angelegt hat und alle Feuchtigkeit verdunstet ist. Nun hält man das Becken schief über die Glut und wirft die Mandeln darin auf, damit der Zucker schmilzt. Sind sie auf diese Weise gebräunt, so schüttet man sie auf ein Brett, gibt etwas warmes Wasser in das Becken, sondert die Mandeln vom bröcklichen Zucker ab, gibt den Zucker auch in das Becken und läßt ihn mit dem Wasser kochen, bis er breitleuft. Dann gibt man die Mandeln wieder hinein, läßt sie unter beständigem Rühren mitkochen, bis alle glasiert sind, schüttet sie hierauf in ein Sieb, bedeckt sie mit einem Tuch und läßt sie erkalten.

**Glasierte (verzuckerte) Früchte.** Man steckt die zu verzuckernden Früchte einzeln an spannlange, zugespitzte Hölzchen (z. B. Kindergartenstäbchen oder runde, spitze Zahnstocher), kocht indessen Zucker bis zum Bruche (S. 61), nimmt, wenn er diesen Grad erreicht hat, in jede Hand ein Hölzchen, taucht eine Frucht in den heißen Zucker, zieht sie gleich wieder heraus und dreht das Hölzchen und taucht dabei die andere Frucht ein und zieht sie heraus. Die Hölzchen müssen gedreht werden, bis der Zucker steif ist. Dann legt man die Früchte samt den Hölzchen auf ein mit Öl bestrichenes Backblech, doch so, daß sie einander nicht berühren, und taucht wieder Früchte ein. Man muß dabei darauf achten, daß die Hölzchen nicht in den Zucker kommen, weil sonst beim Herausziehen der Zucker über den Früchten springt, und daß der Zucker die Früchte gleichmäßig überzieht und nirgends in dicken Tropfen auf ihnen sitzt. Wenn die Früchte ganz trocken sind, zieht man die Hölzchen heraus, wobei man sie ein wenig dreht. Zum Glasieren eignen sich vorzüglich große Kastanien (Maroni), die man gebraten und geschält hat, oder roh geschälte und dann mit Anis oder Vanillezucker und Zuckerwasser gekochte Maroni (S. 53), denen man

auch das innere Häutchen abziehen muß, ehe man sie an die Hölzchen steckt. Ferner glasiert man Datteln, Mispeln, Pomeranzenpalten, Nüsse, Birnen, Stachelbeeren, abgezupfte Weinbeeren, in Zucker gekochte, abgetrocknete Früchte, würfelig geschnittene Stücke von eingesottener Ananas oder von Quittenkäse u. dgl. Größere Früchte, Kastanien u. dgl., gibt man einzeln in kleine Schüsseln von Papier. Von ganz kleinen, namentlich von Beeren, klebt man immer ein paar mit Bruchzucker aneinander, läßt sie auf einer Schüssel trocknen und gibt sie auf Pomeranzenblätter in Körbchen von Mandel-Grillage oder legt sie wie Früchte auf.

**Kastanien-Kugeln oder Würstchen.** Man kocht, schält und passirt ein halbes Kilo Maroni, kocht indessen  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker, den man vorher in Wasser getaucht hat, im Einsiedebecken, mischt, sobald der Zucker bis zum Spinnen gekocht ist, die passirten Maroni dazu, rührt noch fast 2 Deziliter Milch mit Vanillegeruch darunter und läßt die Mischung aufkochen. Wenn sie dick genug ist, um geformt werden zu können, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auskühlen, formt sie zu nußgroßen Kugeln oder Würstchen, rollt dieselben in Vanillezucker, legt sie über Papier auf das Blech und trocknet sie an der Luft. Man gibt sie zu Oberschaum oder in Papierschüsseln als Konfekt.

**Bonbons (Zuckerl).** Man kocht ungefähr ein halbes Kilo vom feinsten Zucker bis zum Bruche (S. 61) und schüttet ihn heiß auf einen glatten, mit Mandelöl bestrichenen Stein, den man auf einer Seite ein wenig unterlegt hat, damit der Zucker, der auf der höheren Seite aufgegossen wird, sich selbst ausbreiten kann. Wenn dies geschehen ist, schneidet man ihn, solange er noch weich ist, mit einem mit Mandelöl bestrichenen großen Messer zu fingerbreiten Vierecken, schneidet aber nicht ganz durch, fährt hierauf mit dem Messer zwischen Zucker und Stein hin, damit der ganze Flecken sich löst, hebt den Flecken auf ein kaltes Blech und läßt ihn erkalten. Dann zerbröckelt man die Zuckerl nach den Einschnitten. Ist noch Zucker aufzuschütten, so läßt man ihn vorher wieder heiß werden.

Mit Geruch. Während der Zucker kocht, gibt man Limonen- oder Pomeranzen- oder Vanillezucker, den man mit etwas Wasser gemischt und mit ein wenig vom siedenden Zucker glatt verrührt hat, dazu und verfährt weiter wie oben.

Gefüllte. Man gießt den bis zum Bruche gekochten Zucker dünn auf (das heißt, man unterlegt den Stein etwas stärker, damit der Zucker sich rascher ausbreitet), bestreicht ihn, solange er noch warm ist, mit zähem Eingessenen, gießt wieder Zucker darüber und schneidet die Bonbons.

**Salon-Zuckerl.** Man befeuchtet 30 Deka Zucker mit 2 Deziliter Wasser und läßt ihn stehn, bis er sich aufgelöst hat. (Über die Beimischung des Geschmacks sieh unten.) Dann kocht man ihn in einer Messingpfanne, bis er sich stark spinnt. Ist dies der Fall, so rührt man zur Probe einen Kochlöffelvoll davon mit einem Löffel auf einer glatten, kalten Steinplatte. Wird er dabei bald dick, aber nicht fest, so ist er genügend gekocht. Man gießt nun den ganzen Zucker auf den Stein, wartet, bis sich ein Häutchen gebildet hat, rührt ihn dann mit dem Löffel, bis er flaumig und dick ist, und arbeitet ihn hierauf mit einem Küchenmesser durch, wobei man ihn immer vom Rande gegen die Mitte mischt. Sollte er dabei zu fest werden, so gibt man ein paar Löffel kaltes gutes Obers dazu.

Man gibt nun den Zucker als fingerdicken, viereckigen Flecken auf mit Zucker bestreutes Papier (oder Leinwand), läßt ihn so weit trocknen, daß er nicht mehr klebrig ist, bestreut ihn mit Zucker, bedeckt ihn mit Papier, dreht ihn mit demselben um, zieht das erste Papier ab und schneidet den Flecken zu Würfeln, welche man auseinanderschreibt und noch eine Weile trocknen läßt. Dann wickelt man die Zuckerl zuerst in weißes und darüber in farbiges Seidenpapier, welches man nach zwei Seiten franzenartig eingeschnitten hat.

Die Beimischung des Geschmacks geschieht auf verschiedene Weise. Kaffeegeschmack wird beigemengt, indem man den Zucker anstatt mit Wasser mit klarem schwarzen Kaffee auflöst. Für Schokolade-Zuckerl gibt man ungefähr 7 Deka geriebene, erweichte und mit heißem Zuckerwasser verrührte Schokolade zum kochenden Zucker. Von Pomeranzen oder Limonen gibt man an der Schale abgeriebenen Geruch, aber keinen Saft zum kochenden Zucker, da dieser durch die Säure zähe wird. Karamel wird auf Seite 59 angegebene Weise bereitet und beim Rühren des Zuckers zu diesem gemischt. Für Vanille-Zuckerl kocht man eine Vanille-Schote mit dem Zucker, nimmt sie dann heraus und mischt zu dem beim Rühren auf dem Steine schon etwas erkalteten Zucker ein wenig Vanille-Likör. Maraschino oder andern Likör und Rum mischt man ebenfalls erst zum ausgekühlten Zucker. Für Nuß- oder Haselnuß-Zuckerl stößt man 15 Deka ungeschälte Nüsse oder Haselnüsse, verreibt sie dann im Mörser mit Wasser, preßt sie wie bei Mandelmilch durch eine Serviette und löst mit dieser Milch den Zucker auf.

**Fondants.** Man läßt mit ziemlich viel Wasser befeuchteten Zucker im Einsiedebecken bis zum starken Fluge (S. 60) kochen, schüttet ihn dann in eine Porzellanschüssel, läßt ihn stehn, bis sich ein Häutchen gebildet

hat, rührt ihn mit einem neuen Kochlöffel so lange, bis er ganz weiß und dick geworden ist, mischt ihm sodann beliebigen Geschmack bei, knetet ihn hierauf zwischen Tüchern ab, bis er ganz trocken geworden ist, wobei man mit Tüchern nicht sparen darf, rollt ihn dann zwischen den Tüchern aus und sticht ihn mit kleinen Formen aus oder formt ihn zu Würfeln, Würstchen oder Kugeln. Man kann ihn auch zum Einschlagen viereckiger Stückchen von eingesottener Ananas oder anderen in Zucker gekochten Früchten verwenden. Will man sich bei der Bereitung dieser Zuckerl die Arbeit erleichtern und das Gelingen sichern, so verwendet man als Geschmack Essenzen, von denen man dem Zucker meist nur ein paar Tropfen beizumischen braucht. Man erhält solche Essenzen (Vanille- oder Kaffee-Essenz, Rosen-Geschmack, beliebige Likör-Essenzen u. dgl.) in Drogerien. Die Farbe der Zuckerl erhöht man durch ebenfalls in Drogerien erhältliche Zuckersfarbe.

**Falsche Haselnüsse.** Man kocht Zucker wie für Salonzuckerl, mischt, sobald er sich spinnt, sehr fein gestoßene Haselnüsse dazu, drückt mit einer an der dicken Seite an eine Nadel gesteckten Haselnuß Grübchen in Reismehl, welches man auf ein Servierbrett o. dgl. gegeben hat, gießt den heißen Zucker aus der Pfanne mit Kaffeelöffeln in diese Grübchen und läßt ihn trocknen. Dann nimmt man die falschen Haselnüsse aus dem Reispuder, taucht sie nacheinander mit einer Nadel, die man an der dicken Seite hineinsteckt, in gebranntem Zucker und läßt nur rings um die Nadel ein weißes Fleckchen.

**Pralines.** Man kocht Zucker wie für Salonzuckerl, mischt, wenn er sich sehr stark spinnt, gutes Obers, und zwar 4 Eßlöffelvoll bei 30 Deka Zucker, dazu, arbeitet den Zucker auf dem Steine mit Löffel und Messer ab, bis er wie ein dicker, aber nicht fester Teig ist, gibt dabei abgezogene, feingeriebene Mandeln dazu und mischt beliebigen Geschmack bei. Zur Beimischung als Geschmack eignen sich besonders Vanille-Likör, Maraschino und andere Liköre oder kleine Stückchen von Ananas oder anderen eingesottenern Früchten, Zitronat, Pistazien u. s. w. Man schneidet dann den Zuckerteig wie für Salonzuckerl, rollt die Stückchen zwischen den Händen zu haselnußgroßen Kugeln oder gibt ihnen andere Formen, taucht sie hierauf mit einer Gabel in Schokoladetunke, dreht sie in derselben um, hebt sie mit der Gabel heraus und läßt sie auf dem Blech oder auf Papier trocknen. Man kann auch Fondantmasse (sieh oben) mit beliebigem Geschmack auf solche Weise in Schokoladetunke tauchen und trocknen. Die Schokoladetunke, welche man trocken zu kaufen bekommt, erweicht man, indem man sie ohne Wasser in eine Porzellan- oder Schale gibt und die Schale in heißem Wasser stehn läßt, bis die Tunke geschmolzen ist. Sie darf

aber nicht heiß werden. Man kann auch selbst Schokoladetunke bereiten, indem man Vanille-Schokolade erweicht und mit gesponnenem Zucker zu dickem Brei verrührt.

**Salsen-Brezel.** Man bindet ungefähr 15 Dekka Staubzucker mit einem Eßlöffelvoll Marillensafte und etwas Limonensaft zu einem festen Teige, schneidet den Teig in kleine Stücke, rollt dieselben auf dem mit Zucker bestreuten Brette zu sehr dünnen Würstchen und formt diese zu Brezeln, die man dann trocknen läßt, bis sie steif sind.

**Saft-Zettel.** Man drückt mit einem fingerdicken, am Ende abgerundeten Hölzchen kleine Grübchen in Reispuder, den man auf ein Servierbrett o. dgl. gegeben hat, kocht indessen Zucker bis zum Bruche (S. 61), mischt hierauf frischen oder eingesottenen Saft von Johannis- oder Himbeeren, Berberitzen oder Weichseln oder Früchten-Siför zum heißen Bruchzucker, gießt die Mischung mit einem Kaffeelöffel in die Grübchen und läßt sie trocknen. Dann legt man je zwei Zettel zu einer kleinen Kugel zusammen und wickelt sie in färbiges Papier.

**Schokolade-Sorte.** Man reibt  $\frac{1}{4}$  Kilo Schokolade, 12 Dekka geschwellige und 12 Dekka rohe Mandeln und 10 Dekka Zitronat auf der Bröselmühle, kocht indessen  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker mit 5 Eßlöffel Wasser, schüttet dann den Zucker über das Geriebene und vermengt alles gut. Hierauf füllt man die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, läßt sie 24 Stunden auf Eis stehn, stürzt sie dann und überzieht sie mit Vanille-Eis von Kandiszucker (wie die Schrotmehlsorte, S. 559).

**Äpfel-Sorte.** Man läßt 30 Dekka Zucker spinnen, gibt 40 Dekka geschälte, würfelig geschnittene Maschanzker-Äpfel dazu, kocht dieselben ohne vieles Rühren, bis sie durchsichtig sind, mischt hierauf Saft und feingeschnittene Schalen von einer Limone und einer Pomeranze, dann 5 Dekka Arancini, 7 Dekka Zitronat und 3 Dekka Pistazien, alles nudelig geschnitten, 5 Dekka ganze Pignolen und 5 Dekka geschälte, gestiftelte Mandeln dazu und rührt das Ganze noch eine Weile über dem Feuer. Wenn sich der Saft eingekocht hat, läßt man die Masse auskühlen, streicht sie hierauf über Oblaten auf einen Holzsteller und gibt den Tortenreiß herum. Dann bestreicht man die Torte oben mit Wasser, bestreut sie mit Zucker und drückt sie schön gleich. Man läßt sie anfangs in kühlem Rohr ein wenig trocknen, nimmt hierauf den Tortenreiß weg und läßt sie 8 Tage in warmem Zimmer stehn. Dann überzieht man sie mit Wasser-Glasur und ziert sie mit Früchten.

**Quitten-Sorte.** Man läßt ein halbes Kilo Zucker spinnen, gibt ein halbes Kilo Quitten, die man, ohne sie zu schälen, weich gekocht und

dann passiert hat, dazu und kocht die Mischung bei fleißigem Rühren, bis sie sich sulzt. Dann mischt man 21 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, 7 Deka feingeschnittenes Zitronat und Saft und Schalen von 2 Limonen darunter, kocht das Ganze noch eine Weile, streicht es hierauf in Form eines Reifes auf Oblaten, läßt den Reif an einem luftigen Orte fest werden und beeißt ihn dann.

**Quitten-Stangerl.** Passirtes Quitten- und Apfelmark, im ganzen 25 Deka, mischt man zusammen und kocht es mit 20 Deka gestoßenem Zucker, bis es rauscht. Dann mischt man 5 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und Saft und Schalen einer halben Limone dazu und streicht die Masse fingerdick in Papierkapseln. Wenn sie getrocknet ist, schneidet man sie in längliche Stückchen und dreht dieselben in Hagelzucker.

**Italienischer Marzipan.** Man läßt 40 Deka gestoßenen Zucker zerfließen, mischt 25 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, 15 Deka Pistazien, 15 Deka Rosinen, 7 Deka Bignolen, 7 Deka feingeschnittenes Zitronat und den Saft von einer halben Limone dazu, streicht die Mischung fingerdick auf Oblaten, bedeckt sie mit Oblaten und schneidet sie zu Stücken.

**Rohatlikum.** Man läßt in einem Steingutgefäße 70 Deka gesiebten Zucker mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser am Feuer zergehn, zieht ihn dann zurück und gibt, wenn er ein wenig ausgekühlt ist, 14 Deka feinste Reiskstärke, die man mit etwas Wasser aufgelöst hat, dazu. Dann stellt man die Mischung wieder auf den Herd und rührt sie mit einem hölzernen Löffel 3 bis  $3\frac{1}{2}$  Stunden. Wenn sie dick wird und knollenartig vom Löffel fällt, läßt man den Saft von 2 Zitronen durch ein Sieb hineinträufeln, kocht sie noch 2 Minuten und gibt dann 5 Tropfen Rosenöl dazu. Wenn alles gut vermischt ist, streicht man die Hälfte der Masse in einen glatten, feichten, mit Mandelöl leicht ausgestrichenen Model ein. Die andere Hälfte wird mit Alkermesssaft schön rosa gefärbt, mit 4 Deka feingeschnittenen Mandeln verrührt und dann in einen ebensolchen Model gestrichen. Nach 10 Stunden stürzt man das Rohatlikum aus den Modeln auf ein mit Zucker bestaubtes Brett und trocknet es oben und seitwärts mit Böschpapier. Dann läßt man es 2 Tage stehn, schneidet es hierauf mit einem breiten, in Staubzucker getauchten Messer in Würfel und dreht diese in Staubzucker ein.

## Bäckereien mit Honig.

**Brauner Lebkuchen.** Man mischt zu einem Kilo siedenden Honig ein halbes Kilo feingestoßenen Zucker und ein Kilo Weizenmehl, verrührt die Mischung gut und läßt sie über Nacht in einem irdenen

Geschirre stehn. Am nächsten Tage knetet man sie mit 3 oder 4 Eiern eine halbe Stunde tüchtig ab, gibt ein Deka mit Franzbranntwein aufgelöste Pottasche, 8 Gramm Kardamomen,  $1\frac{1}{2}$  Deka Zimt,  $1\frac{1}{2}$  Deka Gewürznelken, etwas Ingwer, Muskatnuß, weißen Pfeffer und 25 Deka ungeschälte, grobzerhackte Mandeln dazu und knetet das Ganze noch eine halbe Stunde. Dann treibt man den Teig fingerdick aus, legt ihn auf das mit Schmalz bestrichene Blech und bäckt ihn in heißem Ofen, glasiert hierauf die Oberfläche des Teiges mit dickflüssig gekochtem Zucker, läßt die Glasur in kühlem Ofen trocknen und schneidet den noch warmen Lebkuchen in längliche Stücke.

**Honig-Ruchen.** Man läßt ein halbes Kilo Honig und ein halbes Kilo Zucker miteinander auffieden, mischt dann ein halbes Kilo Mehl dazu, arbeitet den Teig gut ab und gibt dabei nach und nach die feingeschnittene Schale einer Limone, 2 Deka feingeschnittenes Zitronat, 8 Gramm Ingwer, 8 Gramm Zimt, 3 Deka Pottasche und  $\frac{1}{8}$  Liter Rum dazu. Hierauf deckt man den Teig zu, stellt ihn in den kalten Keller und läßt ihn 8 Tage ruhig stehn. Dann wird er kleinfingerdick ausgetrieben und zu Stücken geschnitten, die man mit abgezogenen Mandeln belegt und bei gleichmäßiger Wärme bäckt.

**Lebzelt-Butterl.** Man rührt 10 Deka Zucker und 2 Dotter recht gut und gibt nach und nach 2 Deziliter kalten Honig, dann ziemlich viel Zimt, Gewürznelken und Pomeranzengeruch und zuletzt so viel Mehl dazu, daß man einen ziemlich festen Teig erhält, den man austreibt, klein aussticht, mit Eiweiß bestreicht und auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche bäckt.

Oder: Man läßt ein halbes Kilo Honig mit 15 Deka Zucker auffieden, nimmt ihn vom Feuer, mischt 2 Eßlöffelvoll guten Brantwein, Limonen- und Pomeranzen-Zucker, Zimt, Nelken, Neugewürz und ein halbes Kilo Semmelmehl dazu und schlägt den Teig ab, bis er sich vom Löffel löst. Dann deckt man ihn zu und läßt ihn über Nacht stehn. Am nächsten Tage treibt man ihn messerrückendick aus, sticht ihn zu Butterln aus und bäckt dieselben auf dem mit Mehl bestaubten Bleche bei mäßiger Hitze.

**Schifteln.** Man läßt 2 Deziliter Honig auffieden, gibt 8 Gramm Zimt, 5 Gramm Gewürznelken, 5 Gramm Neugewürz, 15 Deka Zucker, 15 Deka feingeschnittene Nüsse und 5 Deka feingeschnittene Arancini dazu, mischt 30 Deka Mehl nur leicht darunter, läßt diesen Teig auskühlen, knetet ihn dann auf dem Brett und läßt ihn über Nacht in der warmen Küche stehn. Am andern Tage treibt man ihn dünn aus, schneidet ihn zu Schifteln, bäckt dieselben auf dem mit Wachs bestrichenen Blech in kühlem Rohr und bestreicht sie dann mit Wasser.

Oder: Man macht Teig aus 30 Deka Mehl, 15 Deka Zucker, Zimt und Gewürznelken und heißem Honig nach Bedarf, treibt ihn klein-

fingerdick aus und schneidet ihn zu Schisteln, drückt auf jedes derselben eine halbe abgezogene Mandel und bäckt sie in kühlem Rohre.

**Honig-Brot.** Man läßt ein halbes Kilo Honig aufsieden, bis er steigt, nimmt ihn dann vom Feuer und rührt ihn, bis er lauwarm ist, mischt hierauf 25 Dekka Roggenmehl und 12 Grammm gestoßene Pottasche dazu und läßt die Mischung an einem warmen Ort aufgehen. Dann mengt man noch 25 Dekka Roggenmehl darunter, gibt Anis, Ingwer und Kardamomen und, wenn man will, 2 Dotter und 5 Dekka Zucker dazu, drückt den Teig zweifingerdick in eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form und bäckt ihn bei starker Hitze.

**Nonnen-Krapferl.** Man treibt 7 Dekka Rindschmalz mit 2 Dottern und einem Klar ab, gibt 2 Deziliter stark gezuckerten Wein und so viel Mehl dazu, daß das Ganze wie ein fester Kugelsteig wird, und arbeitet diesen Teig fast eine Stunde auf dem Brett ab. Dann gibt man ihn in einen bemehlten Weibling, bestreicht ihn oben mit Schmalz und deckt ihn zu. Hierauf läßt man 28 Dekka Honig aufsieden, schäumt ihn ab, nimmt ihn vom Feuer und gibt Zimt, Neugewürz und Gewürznelken, Ingwer, Anis, Limonen- und Pomegranzen-Schalen und so viel geriebenes Roggenbrot dazu, als er befeuchtet. Man läßt nun Teig und Fülle über Nacht stehn. Am nächsten Tage macht man von der Fülle kleine Kugeln, legt dieselben auf den messerrückendick ausgetriebenen Teig, schlägt den Teig über und radelt ihn zu Krapferln (wie die Schlickkrapferl) ab, bäckt die Krapferl auf dem Bleche bei ziemlich starker Hitze und bestreicht sie, wenn sie aus dem Rohre kommen, mit Wasser.

**Rougat.** Man läßt ein Kilo Zucker und ein Stückchen Vanille mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser bis zum fünften Grade (S. 60) einkochen, gibt dann ein halbes Kilo Honig dazu, mischt beides, läßt es einmal aufwallen, zieht es hierauf an den Rand des Herdes, läßt es stehn, bis sich der Schaum gelegt hat, und wiederholt das Aufsiedenlassen noch einige Male. Wenn die Masse so dick ist, daß ein Tropfen derselben fest stehn bleibt, gießt man sie in eine tiefe, breite Steingutschüssel und läßt sie ein wenig auskühlen, mischt dann den festen Schnee von 7 Eiklar dazu, stellt die Schüssel auf den Rand des Herdes und rührt die Mischung durch 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden in gleicher Richtung, wobei man immer dafür sorgen muß, daß die Hitze nicht groß, aber gleichmäßig ist. Wenn die Masse dicht ist, mischt man  $\frac{3}{4}$  Kilo Nüsse, die man in je 4 (oder in je 8) Teile geteilt hat, dazu, streicht die Mischung schnell auf ein mit Oblaten belegtes Brettchen, bedeckt sie mit Oblaten, beschwert sie ein wenig und läßt sie einige Tage stehn. Dann schneidet man sie in länglich-viereckige Stücke. (Statt der Nüsse kann man Mandeln oder Haselnüsse verwenden.)