

## Bäckereien.

---

### Magdalenen-Kuchen.

Man nimmt drei Eier schwer, Zucker, Mehl und Butter; läßt letztere zergehen, mischt Alles zusammen und gibt festen Schnee von 3 Klar dazu, bäckt das in einer bestrichenen Tortenform und sticht, wenn der fertige Teig noch heiß ist, kleine Kuchen daraus, die man mit eingefottenem bestreicht und dann doppelt aufeinander legt. Auch kann man in den rohen Teig frische oder eingefochte Kirschchen geben.

### Streusel-Kuchen.

Man macht einen Hefenteig, läßt ihn aufgehen, walzt ihn dünn, tellergroß aus und gibt ihn auf ein mit fettem Papier belegtes Backblech. — 7 Oka. gute Butter läßt man in einer Pfanne zergehen, mischt dazu 3 Oclt. Mehl, 4 Oka. abgezogene, fein gehackte Mandeln, 4 Oka. gestoßenen Zucker, etwas Citronenschale und rührt das so untereinander, daß es erbsengroße Brocken formt, bestreicht die Teigplatte mit zerklöpftem Ei, durchsticht sie mit einer großen Gabel, um das Blasenwerfen zu verhindern, bestreut sie fingerhoch mit den Mehlbrocken und bäckt sie in guter Röhre lichtgelb.

### Berliner Kuchen.

21 Oka. Butter treibt man gut ab, verrührt damit nach und nach 4 Dotter, 5 ganze Eier, beinahe 2 Oclt.

Milch, worin 2 Oka. Hefe aufgelöst wurden, 2 Löffel feinen Zucker und 28 Oka. Mehl. Die Hälfte dieses Teiges füllt man in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform. Darauf streicht man Eingefottenes, welches mit 7 Oka. geschälten Mandeln und 7 Oka. Rosinen, beides fein geschnitten, verrührt wurde. Darüber macht man von dem übrigen Teig ein Gitter, läßt nun den Kuchen gehen, bestreicht ihn mit Ei, bäckt ihn langsam und bestreut ihn, wenn er erkaltet ist, mit Zucker.

### Biscuit-Kuchen.

6 Eier schwer Butter, 6 Eier schwer Zucker, 6 Eier schwer Mehl. — Zuerst wird die Butter weiß abgetrieben, dann kommen unter fortwährendem Rühren die 6 ganzen Eier, der fein gestoßene, an einer Citrone abgeriebene Zucker und das Mehl dazu. — Ist der Teig fertig, dann macht man eine Papierkapsel, diese gibt man auf ein Backblech, streicht die fertige Masse gleichmäßig hinein, bestreift den ganzen Kuchen entweder dicht mit frischen, schwarzen Kirschen oder Weichseln, oder man läßt ihn erst backen, belegt ihn dann mit Eingefottendem und bestreut ihn, wenn er zerschnitten ist mit Zucker.

### Kirschkuchen. I.

(Für 12 Personen.)

An Radelbrett macht man von 42 Oka. Mehl, 28 Oka. Butter, 14 Oka. Zucker (an etwas Citronenschale abgerieben) und 4 rohen Dottern einen Teig, walzt davon 2 Kuchenblätter aus, belegt eines dicht mit Kirschen, streut etwas Zucker darauf, deckt das zweite Kuchenblatt darauf, schlägt von dem ersten, etwas größeren Teige einen kleinen Rand über das Deckblatt, so daß kein Saft entweichen kann, überstreicht den Kuchen mit gut zerklöpftem Ei, bestreut ihn stark mit Zucker und fein gehackten oder ge-

stoßen Mandeln und bäckt ihn langsam goldgelb. Man kann von der Hälfte dieser Masse eine ungedeckte Torte machen, indem man 1 Tortenblatt formt, mit einem kleinen Teigrand umgibt, es mit Kirschen belegt, reich mit Zucker und Mandeln bestreut und in einem Tortenreifeu bäckt.

### Kirschkuchen. II.

Man treibt 14 Dka. Butter ab und gibt dazu 4 Dotter, 4 in Milch geweichte, ausgedrückte Semmeln, 14 Dka. Zucker, an einer Citrone abgerieben, 4 geriebene, fein durchsiebte Semmeln und von 4 Eiklar steifen Schnee. Diese Masse kömmt in eine gut ausgestrichene, niedrige Blechform und wird nun mit Kirschen und Weichseln, oder nur mit Weichseln dicht bedeckt; der Kuchen wird in mittelheißer Röhre gebacken und so lange er noch warm ist, reichlich mit Zucker bestreut.

### Kirschkuchen. III.

Man treibt 14 Dka. Butter tüchtig ab und rührt, unter fortwährendem Abtreiben 14 Dka. fein gesiebten Zucker, dann 4 Dotter, 2 ganze Eier und 17½ Dka. Mehl nach und nach hinein. In diese Masse mischt man einen Liter Weichseln oder Kirschen, streicht das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Papierkapsel (Vork.) daumendick und bäckt es nur mäßig schnell.

### Kleine Kirschkuchen. IV.

42 Dka. Mehl, 28 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker, von einer halben Citrone die Schale, 5 Dka. mit der Schale geriebene Mandeln und etwas Zimmt werden am Rudelbrette zusammengemengt und dann ausgewalzt. Daraus werden mit einem Krapsenausstecher runde Stückchen ausgestochen, mit je 4 Kirschen belegt, mit einem zweiten

größeren Stück Teig bedeckt, ringsum angedrückt und nochmals ausgestochen, mit zerklöpftem Ei bestrichen, mit Zucker und fein gehackten Mandeln bestreut und langsam gebacken.

### Biscuit-Kirschkuchen.

Man nimmt je drei Eier schwer Butter, Mehl und Zucker. Die Butter treibt man mit dem Zucker recht flaumig ab, gibt 3 Dotter hinein und rührt von 3 Eiklar den Schnee und zuletzt das Mehl langsam hinein, macht eine Papierkapsel, streicht die Masse kleinfingerdick hinein, besteckt sie ziemlich dicht mit Kirschen oder Weichseln und bäckt sie in mittelheißer Röhre gelb.

### Weichsel-Kuchen. I.

Man treibt 14 Dka. Butter recht ab, gibt dazu nach und nach 6 Dotter, 14 Dka. fein gesiebten, an einer Citrone abgeriebenen Zucker, 14 Dka. fein geriebene, geschälte Mandeln, von 3 Eiklar steifen Schnee und so viel fein gesiebte Bröseln, daß die Masse dicklich auszieht. Das Alles kömmt in eine Papierkapsel, wird mit frischen Weichseln ziemlich dicht besteckt und auf einem Backblech in mittelheißer Röhre gebacken.

### Weichsel-Kuchen. II.

14 Dka. fein gestoßener Zucker, 14 Dka. fein geriebene, ungeschälte Mandeln, 7 Dotter, ein klein wenig Gewürz (eine Gewürznelke, ein wenig Zimmt), treibt man eine halbe Stunde ab. Dann gibt man dazu 7 Dka. geriebene Chocolate, die Brösel eines kleinen harten Rispelchens, 4 Dka. klein geschnittene Citronade, den steifen Schnee von 5 Eiklar und die Weichseln aus einem Dunstglas mittlerer Größe. — Diese Masse wird in eine ausgestrichene Tortenform gefüllt, langsam gebacken, und wenn sie überkühlt ist,

mit etwas von dem Saft der Weichseln, der sich ganz einziehen muß, übergossen.

Dieser Kuchen läßt sich mehrere Tage aufbewahren.

### Weichselkuchen. III.

17½ Dka. Butter werden mit 21 Dka. Zucker und 4 Dottern durch eine halbe Stunde flaumig abgetrieben; dann kommen 21 Dka. Mehl, etwas Salz und der Schnee von 4 Eiweiß dazu.

Dieser Teig wird entweder in runder oder 4eckiger Form auf einem befetteten Papier, fingerdick aufgestrichen, mit Weichseln ohne Kerne besteckt und mit Zucker und Mandeln (in Stiften) bestreut, langsam auf einem Bleche gebacken.

### Weichselkuchen mit Schnee.

14 Dka. Mehl, 7 Dka. Butter, 3 Dka. Zucker und 2 Dotter werden zu einem Teig angemacht, der messerrückendick auf ein Blech gedrückt und lichtgelb gebacken wird.

Dann belegt man ihn mit ausgekernten Weichseln, streicht von 6 Klar Schnee mit 28 Dka. Zucker vermischt. darüber und läßt diesen Kuchen noch einmal in der Röhre so lange, bis der Schnee oben goldgelb ist.

### Vorzüglicher Weichselkuchen.

Man treibt 28 Dka. Butter flaumig ab und mengt dann: 21 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, 28 Dka. an einer Citrone abgeriebenen Zucker, ein ganzes Ei, ein Dotter, 16 harte durchgestrichene Dotter und 28 Dka. Mehl hinein.

Der Teig wird getheilt, die eine Hälfte, so gut es geht, ausgewalzt und auf ein Blech gebreitet, mit frischen oder eingekochten Weichseln belegt und mit der zweiten Hälfte bedeckt. Ehe man den Kuchen in die Röhre gibt,

wird er mit Ei bestrichen und mit gehackten Mandeln und Grob Zucker bestreut.

Ann. Gibt man frische Weichseln, so muß eine Lage Zucker darauf kommen; eingekochte Weichseln sind süß genug.

### Obstkuchen.

10 Dka. Butter,  $11\frac{1}{2}$  Dka. Mehl, 7 Dka. Zucker und 7 Dka. geschälte und feingeriebene Mandeln werden zu einem Teig gut vermischt, dann rund ausgewalzt, auf einem Tortenblatt blaßgelb gebacken und wenn der Kuchen überföhrt ist, mit Pomeranzeneingesottenem oder Aprikosen belegt. Sodann macht man von 4 Eiklar einen festen Schnee, mischt dazu  $16\frac{1}{2}$  Dka. Vanillezucker, streicht ihn über den Kuchen und gibt ihn nochmals in die nicht zu heiße Röhre, damit der Schnee steif wird.

### Weintraubenkuchen.

56 Dka. Mehl, 42 Dka. Butter, 28 Dka. Zucker, 3 Löffel Schmetten, 1 ganzes Ei und 2 Dotter werden auf dem Brette angemacht und fingerdick auf das Blech gelegt.

Dann macht man von 9 Eiklar Schnee, gibt 31 Dka. fein gestoßenen Zucker, 21 Dka. sammt den Schalen geriebene Mandeln und 84 Dka. abgerebelte Trauben hinein, streicht es leicht über den Kuchen und läßt ihn langsam backen.

Statt Trauben kann man auch Apfelspalten oder Weichseln geben.

### Apfelkuchen.

Es wird ein tellergroßer Kuchen, entweder aus Buttermehl oder aus mürben Teig gebacken, der mit einem Rande versehen ist. — Man schält 15 Äpfel feinerer Gattung, schneidet sie in Achtel, läßt 20 Dka. Zucker

spinnen, gibt die Aepfel hinein und mischt dazu ziemlich viel fein geschnittene Citronade und den Saft einer kleinen Citrone. — Die Aepfel müssen weich, aber nicht breiartig aussehen, und sollen die Aepfelscheiben im Ganzen bleiben; man nimmt sie auf eine Schüssel, läßt den Saft dick einkochen, gießt ihn auf die Aepfel und streicht das Ganze noch lau auf den Kuchen, welcher ausgezeichnet ist.

### Gefüllter Aepfelkuchen.

28 Dka. Mehl und 14 Dka. Butter bröseln man, gibt 7 Dka. Zucker, 2 Dotter, 1 Ei und Citronenschale dazu, macht am Rndelbrett schnell einen Teig, walzt ihn in 2 gleich große Theile, legt den einen mittelst des Rndelwalkers auf ein Backblech, macht eine Fülle aus gehobelten Aepfeln, Sultanen, Zucker, Citronade, belegt den am Backblech liegenden Theil des Teiges recht dicht damit, legt dann den andern Theil darauf, bestreicht den Kuchen mit zerflopfem Ei und bäckt ihn langsam goldgelb.

### Nenni-Kuchen.

2 Dotter werden mit  $3\frac{1}{2}$  Dka. Zucker dick abgetrieben, der Schnee von 2 Eiklar,  $3\frac{1}{2}$  Dka. Mehl und zuletzt  $3\frac{1}{2}$  Dka. zerlassene Butter schnell und leicht hinein verrührt; das Ganze wird in einem viereckigen Streifen goldgelb gebacken. Es bildet eine zweimeßerdicke Unterlage für folgende Fülle.

1 Kilo geschälte Aepfel in Wasser gedünstet mit Beigabe von einem Stückchen Citronenschale werden durchpassirt und mit 7 Dka. Zucker dick eingekocht, ausgekühlt und fingerdick aufgestrichen. Darauf kommt eine dünne Schichte Himbeerzuck und dann ein durchsichtiger Ueberguß mit Rumgeschmack. Der Kuchen wird in längliche Stücke geschnitten, die mit Pistazien und eingekochten Weichseln verziert werden.

## Kranz von flaumigem Hefenteige.

Man treibt 8 Dka. Butter ab, schlägt 2 ganze Eier und 3 Dotter hinein, gibt Citronenschale, 5 Dka. Zucker, etwas Salz, 3 Dka. Hefe, 8 Dclt. Mehl und so viel Milch dazu, daß ein fester Striezelteig daraus wird; schlägt diesen ab, bis er große Blasen wirft und läßt ihn gehen; treibt währenddem 7 Dka. Butter flaumig ab, walzt den Teig aus, streicht die Butter darauf, überschlägt dies einigemal wie einen Butterteig, theilt das Ganze in 3 Theile, slicht leicht einen Kranz davon, läßt ihn noch einmal aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, streut Zucker und gehackte Mandeln darauf und bäckt ihn in nicht zu heißer Röhre.

Dieser Hefekranz darf nicht geschnitten, sondern muß auseinander gerissen werden und muß ganz wollig und flaumig aussehen, so lange er frisch ist.

## Striezel. I.

Man macht aus 7 Dka. Hefe, etwas Mehl, Zucker und Milch ein wenig Teig an (Gährteig), den man aufgehen läßt; dann gibt man 7 viertel Liter Mehl, 7 Böffel zerlassene Butter, etwas Salz, Citronenschale, Muscatblüthe, 16 Dka. Zucker und den Hefenteig in eine Schüssel, worin man mit guter Milch einen festen Teig annacht, welcher recht abgeschlagen und dann aufs Nudelbrett gegeben wird. Man knetet ihn, bis er recht glatt und glänzend geworden, mischt nun 10 Dka. grob gehackte, abgeschälte Mandeln und 10 Dka. Rosinen hinzu und läßt ihn an einem wenig warmen Orte 2 bis 3 Stunden gehen. Nachher schneidet man den Teig in 9 gleiche Stücke, walkt mit den flachen Händen daraus 60 bis 70 Ctm. lange Rollen, slicht aus 4 derselben erst die Unterlage des Striezels, dann aus 3 Theilen die mittlere Lage und windet schließlich die letzten 2 Rollen, welche den obersten Theil des Striezels bilden,



gleich einem lockern Stricke zusammen. Man bestreicht dies mit in zerlassener Butter zerklopften Dotter, läßt es noch eine halbe Stunde an einem warmen Orte gehen und bäckt es langsam eine Stunde lang.

### Striezel. II.

42 Dka. Mehl, 21 Dka. Butter, 3 Dotter, 21 Dka. Zucker, 7 Dka. Mandeln, 7 Dka. Rosinen, 3½ Dka. Hefe, ein drittel Liter Milch. — Man macht von der Hefe einen Gährteig (Anh.), bröckelt die Butter in das Mehl, gibt zuerst die Hefe, dann die Dotter, Zucker, etwas Salz und Citronenschale hinein, macht in der Schüssel den Teig mit Milch an, arbeitet ihn am Nudelbrett recht glatt ab, gibt nun die fein gehackten Mandeln, dann die Rosinen dazu und läßt ihn aufgehen, slicht einen gewöhnlichen Striezel, wie oben, bestreicht ihn mit zerklopftem Ei, läßt ihn abermals aufgehen und bäckt ihn langsam goldgelb.

### Böhmischer Striezel.

Man macht von 28 Dka. Mehl, 7 Dka. Butter, 7 Dka. Schmalz, 7 Dka. Zucker, einem Ei und einem Kaffeebecher Milch, 4 Dka. Hefe einen Teig an, läßt ihn gähren, mengt 7 Dka. Mandeln, 7 Dka. Sultanen, 7 Dka. Citronade hinein, formt den Striezel, läßt ihn nochmals aufgehen, bestreicht ihn oben mit Ei und läßt ihn backen.

### Osterbrod.

21 Dka. Butter werden flaumig abgetrieben, dann nach und nach 2 Dotter, 14 Dka. Zucker, 4 Dka. in etwas Milch aufgeweichter Hefe, 1 Kilo Mehl, 4 Dekt. laue Milch, etwas Salz und Citronenschale beigemengt. Wenn dies Alles sehr gut verrührt ist, läßt man den Teig gehen. Sobald er aufgegangen ist, gibt man ihn auf das Nudel-

brett und arbeitet ihn noch mit den Händen recht durch, wobei man Sultanen, geschnittene Mandeln und etwas Citronade mit hineinknetet. Nun formt man einen runden Laib daraus und läßt ihn nochmals gehen. Ehe man diesen in die Röhre gibt, wird er oben mit dem Messer kreuzweise ein wenig eingeschnitten und dann mit Ei bestrichen.

#### Osterkuchen.

Man macht einen Hefenteig von 5 Dka. Hefe (siehe Gährteig, Anh.), bröseln in 2 Kilo Mehl 40 Dka. Butter, gibt den aufgegangenen Hefenteig, 3 Dotter, ein Ei, Salz, Citronenschale und etwas Zucker dazu und macht einen festen Teig, den man gut abschlägt und aufgehen läßt. Ist das geschehen, wird er aufs Rudelebrett gelegt, geknetet bis er sich fest anfühlt und ein runder, kreuz und quer leicht eingeschnittener Osterkuchen daraus geformt, den man mit zerklöpftem Ei bestreicht, am Backblech eine halbe Stunde gehen läßt und langsam bäckt.

#### Stollen von Plunderteig.

Man macht von 14 Dka. Mehl, 4 Dka. Hefe und etwas lauer Milch einen Gährteig und läßt ihn aufgehen; nun rührt man in 42 Dka. Mehl 1 ganzes Ei, 2 Dotter, Salz, geriebene Citronenschale, 7 Dka. Zucker und lauwarme Milch zu einem weichen Teige und mischt dazu 7 Dka. Butter nebst dem aufgegangen Gährteig und schlägt nun den ganzen Teig tüchtig ab; derselbe muß so fest sein, daß man ihn ausrollen kann.

28 Dka. Butter knetet man in kaltem Wasser, formt sie zu einer Scheibe und trocknet sie mit einem Tuche ab, damit nicht die geringste Feuchtigkeit darin bleibt. Nun rollt man den Teig zu einer fingerdicken Platte, legt die Butterscheibe darauf, schlägt den Teig von allen Seiten

darüber, rollt ihn wieder, überschlägt ihn wie zuvor und wiederholt dieses Verfahren 3—4mal; zuletzt wird der Teig dünn ausgewalzt, mit zerlassener Butter bestrichen, mit gehackten Mandeln und Rosinen bestreut, zu einer Wurst zusammen gerollt, welche man wie ein großes Bregel oder wie zwei Stollen formt und auf das Blech legt, um es hoch aufgehen zu lassen; dann bestreicht man das Ganze mit zerklöpftem Ei und bäckt es bei guter Hitze; wenn es fertig gebacken ist, bestreicht man es mit zerlassener Butter und streut Zucker darauf; der Stollen ist ganz frisch am besten.

### Sächsischer Stollen.

Die Zuthaten zu demselben sind: 19 Dka. Butter, 19 Dka. Schmalz, 56 Dka. Mehl, 12 Dka. Zucker, 6 Dka. Mandeln, 12 Dka. Citronade (beides fein gewiegt), 12 Dka. große Rosinen, 6 Dka. Sultanen, 1 Dka. mit einem Eßlöffel Milch gestoßene, bittere Mandeln, 5 Dka. Hefe, 2 Dclt. Milch, 1 Dotter, 1 Messerspitze Salz. — Man läßt die Hälfte des Mehles mit der Hefe recht aufgehen, treibt währenddem die Butter und das Schmalz tüchtig ab und vermengt diese dann sammt der zweiten Hälfte des Mehles mit dem Gährteige, mit der Fülle und all den oben benannten Dingen, worauf man das Ganze nochmals aufgehen läßt. Sobald dies geschehen, wird der Teig auf dem Brette zu einer Rolle geformt, die mit dem Nudelwalker in der Mitte eingedrückt wird, so daß sich eine Mulde zwischen zwei erhöhten Rändern bildet, wovon der eine auf den andern gelegt wird. Die dünne Seite, die durch die Mulde gebildet ist, wird nochmals eingedrückt und der Stollen oben mit Wasser beschmiert und auf einem bemehlten Bleche erst in sehr heißer, dann in mäßig warmer Röhre gebacken.

Sobald er gebacken ist, wird er zweimal mit Schmalz bestrichen und mit Zucker bestreut, so daß sich oben eine förmliche Zuckerkruste bildet.

### Gefülltes Riesen-Kipfel.

Man bröjelt in einer Schüssel ein halbes Kilo Butter mit 25 Dka. Mehl, 25 Dka. gestoßenem Zucker, von einer halben Citrone fein gewiegte Schale und 1 gestrichenen Löffel voll Salz, gibt einen Gährteig von  $\frac{3}{8}$  Liter warmer Milch, 5 Dka. Hefe, 2 Dotter und ein halbes Kilo Mehl, nachdem er aufgegangen ist, dazu, arbeitet das Ganze auf dem Brette zu einem festen Teig tüchtig durch, walzt denselben dünn aus und belegt ihn mit je 7 Dka. zu Würfel geschnittener Citronade, Orangenschale, in Dunst gekochten Pfirsichen, Aprikosen und Reineclauden, dann Rosinen, Corinthen, Datteln, Feigen, rollt ihn wie ein großes Kipfel zusammen, das in der Mitte breit, an den Enden spizig ist und läßt dies Riesenkipfel auf dem Backblech aufgehen, bevor man es mit Eidotter bestrichen, 1 ganze Stunde backen läßt. Man schneidet es erst am nächsten Tage in schräge Stücke.

### Teplitzer Kaffeebuchen.

Man treibt 5 Dka. Schmalz und 5 Dka. frische Butter (oder falls man kein Schmalz hat 12 Dka. Butter) eine viertel Stunde gut ab, gibt nach und nach 7 Eidotter, 7 Dka. Zucker, etwas gehackte Citronenschale und eine Messerspitze Salz dazu; darauf schüttet man 7 Dka. Mehl ohne zu rühren; in einem zweiten Gefäß macht man einen Gährteig von 2 Dka. Hefe, 6 Eßlöffel Schmetten und 7 Dka. Mehl, den man aufgehen läßt; nachher verrührt man ihn mit dem ersten Teige, füllt ihn in eine mit Butter ausgeschmierte Tortenform, bestreicht ihn oben mit Eiklar, bestreut ihn mit gehackten Mandeln und läßt ihn in mittel-

heißer Röhre drei viertel Stunden lichtbraun backen; wenn er ausgekühlt ist, so löst man den runden Reifen von der Form und läßt den Kuchen auf der Platte.

### Königskuchen.

21 Dka. Butter, 28 Dka. Zucker und 10 Dotter werden flaumig abgetrieben und etwas Citronenschale und 2 Dka. Mehl hinein gegeben, damit der Teig nicht zusammen rinnt. Zuletzt werden fester Schnee von 10 Eiklar und 21 Dka. Mehl leicht hinein verrührt.

Ein Schneekessel wird mit Butter bestrichen, mit Seidenpapier ausgelegt, die obige Masse hineingegossen und, ohne daß man viel damit rührt, in mittelheißer Röhre 1 Stunde gebacken.

Wenn der wie ein Laib Brod geformte Kuchen ausgestürzt und ausgekühlt ist, übergießt man ihn mit Chocokolade oder Punschglasur (s. Anh.).

### Feiner Gugelhupf. I.

In 56 Dka. Mehl bröseln man 35 Dka. Butter, gibt dann 6 Dotter, 2 ganze Eier, eine Kaffeetasse voll Schmetten, etwas Salz, 2 Löffel feingesiebten, an Pomeranzenschale abgeriebenen Zucker und 4 Löffel gute Hefe dazu, schlägt den Teig tüchtig ab, gibt ihn in eine sehr reich mit Schmalz ausgestrichene Form und bäckt ihn bei mäßiger Hitze. — Man kann diesem Gugelhupf auch 16 Dka. Sul-tanen und 6 Löffel Madeira beimengen.

### Gugelhupf, fein. II.

Man treibt 7 Dka. Butter ab, gibt dazu 2 ganze Eier, einen aufgegangenen Gährteig von 3 Dka. Hefe, 2 Dclt. Schmetten, 10 Dka. an einer Citrone abgeriebenen Zucker, einige geschälte gestoßene Mandeln und 5 Dclt. feines Mehl. Das Alles wird zusammen recht abgearbeitet,

in eine reich mit Schmalz ausgestrichene Form gegeben, darin gehen gelassen und langsam gebacken.

### Feiner Gugelhupf. III.

Man macht von 3 kleinen Kochlöffeln Mehl, etwas Milch und 3 Dka. Preßhese einen Gährteig; treibt 28 Dka. Butter flaumig ab und gibt 4 ganze Eier, 2 Dotter und ein halbes Kilo Mehl so dazu, daß man stets ein Ei mit einem Löffel Mehl hinein verrührt, damit der Teig nicht rinnt; dann kommt der Gährteig, 2 Delt. gute Milch, 14 Dka. Zucker mit Citronengeschmack und etwas Salz dazu, und wird dieser feste Teig so lange abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel ablöst. Man gibt den Gugelhupf in eine wohlausgeschmierte Form, läßt ihn gehen und bäckt ihn nur langsam.

### Biscuit-Gugelhupf.

Man treibt 8 Dotter mit 14 Dka. Zucker dick ab, gibt 4 Dka. geschälte, gestoßene Mandeln, 4 Dka. zerlassene Butter, 4 Dka. Sultanen, den steifen Schnee von 8 Eiklar langsam und zuletzt 14 Dka. fein gesiebtes Mehl dazu, bestreicht und bemehlt eine Form, streut sie mit gehackten oder stiftlich geschnittenen Mandeln aus und bäckt den Gugelhupf in mittelheißer Röhre langsam.

### Biscuit-Gugelhupf mit Ueberguß.

5 ganze Eier schlägt man am Rande des Herdes so lange, bis sie ganz dick sind, stellt sie dann weg und rührt etwas gewiegte Zitronenschale, 5 Dka. zerlassene Butter und 12 Dka. Mehl rasch und leicht hinein; streicht eine Form mit Butter aus, bestäubt sie mit Mehl, gibt die Masse hinein und läßt sie eine halbe Stunde backen. Ist der Gugelhupf ausgestürzt, überzieht man ihn mit folgender Glasur: 10 Dka. Zucker, an einer Citrone abgerieben,

wird mit 6 Eßlöffeln einmal aufgekocht, mit 28 Dka. Staubzucker und dem Saft einer halben Citrone verrührt und über den Gugelhupf gegossen.

Anmerkung: Ehe man den Gugelhupf glasirt, kann man ihn ganz dünn mit Marillen- oder Himbeereingesottenem bestreichen.

### Gugelhupf ohne Hefe.

5 Dka. Butter und 5 Dka. Schmalz treibt man flaumig ab, rührt 10 Dka. Zucker, 20 Dka. Mehl, 4 Dotter, von einer halben Citrone die Schale und eine kleine Tasse lauwarme Milch hinein. Zuletzt rührt man von 4 Eißlar steifen Schnee langsam dazu. — Wenn dies Alles gethan und die Form bereits ausgeschmiert und ausgestreut ist, fügt man ein Backpulver, mit einer Prise Mehl vermengt, bei und backt den Gugelhupf sogleich in mittelheißer Röhre.

### Gugelhupf von Kartoffelmehl.

6 Dotter, 2 ganze Eier gibt man mit 14 Dka. fein gestoßenem Zucker mit etwas Vanille- oder Citronengeschmack in einen Topf, stellt denselben in eine Schüssel mit heißem Wasser und treibt es auf der Platte eine Stunde ab, bis der Topf beinahe voll und die Masse ganz dick ist. Das Wasser muß gewechselt werden, da es sehr heiß sein muß. Nun gibt man von einer halben Citrone den Saft dazu und rührt langsam, durch einen Sieblöffel (um keine Knollen zu haben) 14 Dka. Kartoffelmehl hinein. Eine Form wird gut ausgestrichen, die Masse hinein gefüllt und eine Stunde langsam gebacken.

### Zwieback.

7 Dka. Butter werden flaumig abgetrieben und nach und nach 7 Dka. Zucker an einer halben Citrone abgerieben, 3 Dka. Hefe (als Gährteig angemacht), ein Ei, 10 Dka. abgezogene, geriebene Mandeln, 42 Dka. Mehl

und nur so viel Milch hinein verrührt, daß der Teig sehr fest bleibt. Nun wird derselbe recht abgeschlagen, drei lange Rollen daraus geformt, die, nachdem sie langsam aufgegangen sind, in mittelheißer Röhre schön gebacken werden.

Am nächsten Tage werden sie in gleiche, nicht dicke Scheiben geschnitten, dieselben in Vanillezucker, der mit etwas Zimmt gemischt ist, eingewickelt und neben einander auf das Backblech gelegt, um in einer nur mittelheißten Röhre zu trocknen, wobei sie einmal gewendet werden müssen.

### Zwieback ohne Mandeln.

4 ganze Eier, 14 Dka. gestoßenen Zucker und 14 Dka. Mehl rührt man in einem hohen Topfe mit der Schneeruthe so lange auf der Platte, bis es dick wird, läßt es nun auskühlen, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene Bischofsbrodform und bäckt es in der Röhre goldgelb; dann stürzt man es aus und schneidet fingerdicke Scheiben, die man auf einem Backblech in lauwarmer Röhre noch abtrocknen läßt.

### Kleiner Mandel-Zwieback.

28 Dka. Zucker werden mit 4 ganzen Eiern eine Stunde abgetrieben. Dazu gibt man 7 Dka. kleine Rosinen, 7 Dka. klein geschnittene Citronade, 2 Dka. Pistazien, 7 Dka. geschnittene Sultanen, 14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, etwas Citronenschale oder Vanille und so viel Mehl, daß daraus ein sehr fester Teig wird, aus dem man 4 dünne, 30 Ctm. lange Rollen macht. Diese werden mit Ei bestrichen, mit Hagelzucker (grob gestoßen) bestreut, in sehr heißer Röhre gebacken und noch warm, in kleine, dünne Scheibchen geschnitten.

### Kresz. Ungarischer Zwieback.

Auf 28 Dka. fein gestoßenen Zucker kommen 6 Dotter; beides wird in einer Schüssel gut abgetrieben und 28 Dka.



feines Tortenmehl hinein gemengt. Diesen Teig treibt man so lange ab, bis er Blasen wirft. 14 Oka. in linsen- große Stückchen zerschnittene Citronade wird zuletzt mit dem steifen Schnee von 8 Eiklar hineingerührt. Eine Theebrodform wird mit Wachs ausgestrichen, die Masse hinein gethan und bei mildem Feuer langsam gebacken, bis sich eine gelbe Kruste bildet. Nun läßt man das Gebackene etwas verkühlen, stürzt es auf ein Brettchen, schneidet, ehe die Masse sich erhärtet,  $\frac{1}{2}$  Ctm. dicke Scheiben, die man auf beiden Seiten mit Vanillezucker bestreut und auf einem Backbleche in lauwarmer Röhre trocknen läßt (durch  $\frac{3}{4}$  Stunden). Dieser Zwieback ist Monate lang haltbar.

#### Prasselfuchen.

14 Oka. Mehl und 10 Oka. Butter werden mit 5 Eßöffeln Schmetten auf dem Nudelbrette zu einem Teige geknetet, der messerrückendick auf ein bestrichenes Blech gebreitet, mit einer handvoll Mandelstiftchen und reichlich Brillanzucker bestreut, in mäßiger Röhre recht rasch gebacken und noch warm in Stücke geschnitten wird.

#### Dünnere, rescher Kaffeeuchen.

28 Oka. Butter treibt man flaumig ab, gibt nach und nach 4 ganze Eier, 28 Oka. Zucker, 14 Oka. Mehl und eine Messerspiße gestoßenen Zimmt dazu, rührt es unter einander, streicht es ganz dünn und glatt auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreut es mit geschnittenen Mandeln und Zucker, bäckt den Kuchen bei nicht zu starker Hitze gelbbraun und schneidet ihn noch warm in 5 Ctm. breite, 8 Ctm. lange Streifen.

#### Feine Kaffeeuchen (brioches).

Man knetet in 28 Oka. Mehl 17 Oka. Butter, fügt 4 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz,  $1\frac{1}{2}$  Oka. gut ge-

gangener Hefe, 4 bis 5 Eßlöffel voll Schmetten dazu und arbeitet einen Teig aus, der Blasen bildet und sich vom Brette löst. Diesen läßt man gut aufgehen, formt nun runde, 2 fingerhohe, kleine Scheiben, macht in die Mitte derselben eine Vertiefung, in die man eine Kugel von demselben Teig so hinein setzt, daß sie hervorsteht; läßt die Kuchen abermals aufgehen, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei und bäckt sie auf dem Blech in der Röhre braun.

#### Thee- oder Kaffeestangerln (30 Stück).

10 Dka. Butter werden abgetrieben mit 16 Dka. Mehl, 4 Eßfeln Milch, 1 Dka. Hefe und Salz am Rudelebrette ausgearbeitet; davon wird eine Rolle gemacht, die man in kleine Stückchen schneidet. Aus jedem dieser Stückchen werden etwa 20 Ctm. lange Stangerln gerollt, welche man mit Eisklar bestreicht und entweder mit Salz und Kümmel oder mit Mandeln und Zucker bestreut und auf dem Bleche goldgelb bäckt.

#### Schinken-Krapfen zum Thee.

14 Dka. Butter werden abgetrieben, 4 Dotter, 2 Dka. Zucker, 2 Dka. Hefe,  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl, ein Dclt. Schmetten, etwas Salz und Citronenschale dazu gemengt — der Teig tüchtig ausgearbeitet und zum Gähren gestellt. Sobald dies geschehen, walzt man den Teig aus, sticht kleine, thalergroße Krapfen daraus, füllt sie mit fein gehacktem Schinken und läßt sie auf dem mit Butter bestrichenen Blech nochmals ruhen; bestreicht sie mit Ei und läßt sie 20 Minuten lang in der Röhre backen.

#### Kaffee-Kipfel. I.

Man verarbeitet 14 Dka. Butter mit 14 Dka. Mehl am Rudelebrett, als ob man einen Buttermteig machen wollte

und stellt die Butter für eine Stunde kalt. — Von dem OSTERKUCHENTEIGE (s. OSTERK.) nimmt man ein Stück von etwas mehr als einem viertel Kilo, legt den Butterm Teig hinein, überschlägt ihn und walzt ihn wie einen Butterm Teig (s. Butterm Teig) 5mal, schneidet dann klein fingerdicke, dreieckige Stückchen, rollt sie zu Kipfeln, bestreicht sie mit zerflopfem Ei, bestreut sie mit Grobzucker oder fein gehackten Mandeln, läßt sie etwas aufgehen und bäckt sie ziemlich rasch.

### Gefüllte Kaffee-Kipfel. II.

28 Dka. Butter werden abgetrieben, dazu kommen 2 Dotter, 2 ganze Eier, 2 Löffel dicke Hefe, 4 Löffel gute Milch, 10 $\frac{1}{2}$  Dka. Zucker, an einer Citrone abgerieben, etwas Salz und beiläufig 28 Dka. Mehl, daß ein nicht zu lockerer Buchtelteig daraus wird. Nun schlägt man ihn tüchtig ab, bis er Blasen hat, läßt ihn aufgehen, walzt ihn dann 2 messerrückendick aus, schneidet viereckige Stücke daraus, füllt sie mit Gingesottenem oder Haselnußfülle und rollt sie zu Kipfeln zusammen.

Die Nußfülle macht man aus: 14 Dka. geschälten, geriebenen Haselnüssen, einem ganzen Ei, ziemlich viel Vanille und so viel fein gestiebten Zucker, daß sie dick wird, und treibt sie eine halbe Stunde ab. — Die Kipfel werden mit zerflopfem Ei bestrichen und nicht zu heiß gebacken.

### Vorzügliche mürbe Kaffee-Kipfel.

14 Dka. Butter und 14 Dka. Mehl werden am Nudelbrette gebröfelt.

Aus 4 Eßlöffeln Schmetten, einem Eßlöffel gestoßenen Zucker, 2 Dka. Hefe, 2 Dottern und einem Eßlöffel Mehl macht man einen Teig, den man aufgehen läßt und dann nebst einer Messerspitze Salz mit dem Gebröfelten tüchtig mittelst Kochlöffel abarbeitet. Dieser Teig wird am Nudel-

brette wie ein Buttermig dreimal überschlagen und läßt man ihn dann zugedeckt eine Stunde rasten. Dann walzt man ihn dünn aus, schneidet 25 viereckige Stücke daraus und füllt sie, ehe man sie zu Kipfeln vollt, mit folgender Fülle:

2 Dotter mit 4 Dka. gestoßenem Zucker werden dick abgetrieben und dann mit 7 Dka. geschälten, geriebenen Mandeln und etwas Citronenschale vermischt.

Die Kipfeln werden auf ein trockenes Blech gelegt, und nachdem man sie aufgehen gelassen, mit Eidotter bestrichen und mit fein gehackten Mandeln bestreut, worauf man sie in mittelheißer Röhre goldgelb bäckt.

### Hefen-Brezeln.

Aus 4 Dka. Hefe, einem Stückchen Zucker und einem Löffel Schmetten macht man einen Gährteig (Anh.). Am Nudelbrett bröckelt man 14 Dka. Butter mit 21 Dka. Mehl, gibt die aufgegangene Hefenmasse, etwas Zucker an Citrone abgerieben und ein wenig Salz dazu, arbeitet den Teig zusammen, formt kleine Brezeln, ohne den Teig früher gehen zu lassen, taucht sie in zerklöpftes Ei und Grobucker und bäckt sie gleich in mittelheißer Röhre gelb.

### Kaffee-Brezeln.

21 Dka. Butter werden abgetrieben, dann 28 Dka. Mehl, ein Eßlöffel Zucker, 2 Löffel Schmetten, 2 Dka. Hefe und etwas Salz sehr gut damit verrührt. Diesen Teig gibt man auf das Nudelbrett, formt Brezeln daraus, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Grobucker und mit Mohn und bäckt sie.

### Kleine, gefüllte Täschchen.

Man bröckelt 14 Dka. Butter mit 14 Dka. Mehl auf dem Nudelbrette ab und gibt einen Eßlöffel voll gestoßenen

Zucker, eine Messerspitze Salz und etwas gehackte Citronenschale dazu.

Von 2 Dka. Hefe, 4 Eßlöffeln warmen Schmetten und 2 Eßlöffeln Mehl wird ein Gährteig gemacht, der nach dem Aufgehen mit der abgebröselten Butter mittelst eines Messers auf dem Nudelbrette tüchtig durchgearbeitet wird; diesen Teig walzt man aus, überschlägt ihn 3mal und läßt ihn eine Stunde lang rasten, worauf er dünn ausgewalzt und in viereckige Stückchen geschnitten wird, deren Ecken mit Eiklar bestrichen werden; auf je ein Viereck legt man Topfen, Mohn oder Marmelade und schlägt die Ecken zusammen, daß viereckige Täschchen gebildet werden; nachdem sie auf dem Bleche nochmals aufgegangen sind, bestreicht man sie mit Eidotter, bestreut sie mit gehackten Mandeln und bäckt sie bräunlich.

### Plunderteig. I.

3½ Dka. Hefe verrührt man mit ein wenig gestoßenem Zucker dickflüssig, gibt 28 Dka. Mehl und so viel Milch dazu, daß man einen leichten Teig erhält, den man abschlägt, bis er sich vom Kochlöffel löst und dann aufgehen läßt.

Unterdessen rührt man in einer zweiten Schüssel 5½ Dka. Butter mit 8 Dka. Zucker ab und gibt nach und nach 4 Dotter, etwas Salz, eine Messerspitze Muscatblüthe und die Schale einer halben Citrone dazu. Ist der Hefenteig gegangen, schüttet man noch 28 Dka. Mehl darüber, so daß er ganz damit bedeckt ist und dann erst die Masse mit den Eiern, worauf man den Teig nochmals abschlägt und rasten läßt. Hierauf werden 14 Dka. Butter am Nudelbrette mit einem gestrichenen Löffel Mehl zusammengeknetet, fingerdick ausgewalzt und in den ebenfalls ausgewalzten Hefenteig gelegt, der von allen Seiten über der Butter zusammen gelegt und dann damit ausgewalzt werden muß. Nachdem dies wie ein Buttermteig viermal überschlagen

und ausgewalzt worden ist, schneidet man z. B. viereckige Stückchen daraus, die man an den Ecken mit Ei bestreicht und füllt. Die bestrichenen Ecken werden über der Fülle vereint und zu Kuchen geformt, welche auf dem Bleche mit Ei bestrichen, an einen warmen Ort gestellt werden, um nochmals aufzugehen, ehe sie gelb gebacken werden. Aus diesem Teige macht man auch die sogenannten Plunderbregel, indem man zweifingerbreite Streifen schneidet, mit Ei bestreicht, mit Rosinen bestreut, spiralförmig zusammen rollt und dann zu Bregeln formt, rasten läßt und in guter Röhre bäckt.

### Plunderteig. II.

Man bereitet aus 56 Dka. Mehl, 8 Dka. Zucker, 5½ Dka. Butter, 4 Dka. Hefe, 4 Dottern, etwas Salz, Citronenschale und Muscatblüthe einen Hefenteig, schlägt ihn gut ab und läßt ihn aufgehen. Dann gibt man ihn auf ein Nudelbrett, walzt ihn aus; gibt 14 Dka. Butter mit einem Eßlöffel Mehl verarbeitet und flach gedrückt auf den Hefenteig und überschlägt und walzt ihn genau so wie einen Buttermehl. Wenn er fertig ist, walzt man ihn kleinfingerdick aus, schneidet viereckige Stücke, füllt sie mit angemachter Topfsenfülle, Mohn, Eingefottenem oder Pflaumenmus, bestreicht die 4 Ecken mit Eiklar, legt sie in der Mitte der Kuchen zusammen, läßt letztere aufgehen, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei und bäckt sie in mittelheißer Röhre semmelgelb.

### Westphälische Kipfel.

14 Dka. Butter, 14 Dka. Mehl mischt man auf dem Nudelbrette gut durch einander, macht davon mit 2 Dottern, einer Messerspitze voll Salz und 3 Eßlöffeln Milch, welche mit 2 Dka. Hefe abgerührt wurde, einen Teig, welchen man mit beiden Händen gut abarbeitet. Man läßt ihn

zugedeckt eine Stunde rasten, walzt ihn dann der Länge nach aus, schlägt ihn wie einen Butterteig auf 3 Theile über, walzt ihn wieder aus und so dreimal. Dann walzt man ihn fein messerrückendick aus und radelt davon fingerlange und zweifingerbreite Streifchen ab. Diese bestreicht man erst mit zerklöpftem Ei, dann mit Eingesottenem und formt Kipfel daraus. Dann schlägt man von 3 Eitlar festen Schnee, überzieht die Kipfel damit, bestreut sie mit feinem Zucker, bäckt sie auf dem Bleche in nicht zu heißer Röhre.

### Hefenkipfel mit Mohn.

14 Dka. Butter wird flaumig abgetrieben; damit verrührt man nach und nach 5 Dotter, einen Löffel voll Zucker, nicht ganz 2 Delt. Milch, in welcher 2 Dka. Hefe aufgelöst wurden und zuletzt 32 Dka. Mehl. Diesen Teig läßt man aufgehen.

3 Delt. Mohn werden mit etwas Honig gestoßen, erst mit 4 Dka. zerlassener Butter, dann mit 2 Dka. Honig fein verrührt. Darüber gießt man 2 Delt. siedende Milch, etwas fein geschnittene Zitronenschale und etwas fein gestoßenen Zimmt. Dies läßt man gut verkochen und auskühlen.

Nun walzt man den Teig aus, schneidet kleine Flecke davon, gibt die Fülle darauf, rollt sie zusammen, formt Kipfel daraus, gibt sie auf ein Backblech, läßt sie nochmals gehen, bestreicht diese mit Ei und bäckt sie gelb.

### Nuß-Kipfel. I.

Ein Kilo Mehl bröseln man mit 7 Dka. Butter; macht aus 4 Dka. Hefe, einem Löffel Mehl und etwas guter Milch einen Gährteig (Anhg.), gibt ihn, wenn er in die Höhe gegangen, zu dem Mehle, dazu 6 Dotter, 14 Dka. Zucker, etwas Salz und so viel gute Milch als nöthig ist,

einen leichten Teig zu machen; schlägt diesen ab, bis er sich vom Kochlöffel löst und läßt ihn gehen. — Auf dem Nudelbrette verarbeitet man 42 Dka. Butter mit einem gehäuften Eßlöffel voll Mehl zu einem Teige und stellt ihn kalt. — Wenn der Hefenteig gegangen ist, so gibt man denselben auf ein gut mit Mehl bestaubtes Nudelbrett, walzt ihn aus, legt den Buttermixteig darauf, überschlägt den Hefenteig, walzt die beiden zusammen aus und überschlägt sie so viermal. Zuletzt walzt man das Ganze fingerdick aus, schneidet 6 Ctm. breite Streifen, welche etwas mehr als fingerlang sind, füllt sie mit Nuß, Wohn, Topfen oder Pflaumenmus, macht Kipfel daraus, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei und bäckt sie nicht zu heiß. Die Nußfülle dazu siehe Anhang.

### Nuß-Kipfel. II.

Ein Teig von  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl, 6 Dottern, 21 Dka. Schmalz oder 28 Dka. Butter, 2 Dclt. Milch,  $3\frac{1}{2}$  Dka. Hefe, 7 Dka. Zucker, etwas Salz und Citronenschale wird, wenn er aufgegangen ist, in viereckige Stücke geschnitten, denen man eine Ecke abschneidet. Sie werden mit verschiedener Fülle (siehe unten) bestrichen, von der abgestuzten Seite an zusammen gerollt, gebogen auf das bestrichene Blech gelegt und zugedeckt nochmals aufgehen gelassen. Dann werden sie mit Ei bestrichen und gebacken. Nußfülle: Man kocht 14 Dka. Zucker mit einem Dclt. Wasser und gibt 21 Dka. feingestößene Nüsse und Vanille dazu.

Mohnfülle: Man stößt  $\frac{1}{4}$  Kilo Mohn ganz fein, mischt ihn in  $\frac{1}{3}$  Liter kochende Milch zu einem dicken Brei und rührt 7 Dka. Zucker, Vanille und 2 Tafeln Chocolate ein.

### Krapfen. I.

7 Dka. Butter werden mit 4 Dottern und einem Löffel Zucker abgetrieben, dann mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl,  $\frac{1}{3}$  Liter



Schmetten,  $3\frac{1}{2}$  Dka. Hefe, etwas Salz und Citronenschale eingeweicht, der Teig tüchtig abgeschlagen und zum Aufgehen gestellt; dann auf dem bestaubten Nudelbrette leicht ausgewalzt und Krapfen daraus gestochen, die mit Eingefottenem gefüllt werden und nochmals aufgehen müssen, ehe man sie, mit der oberen Seite nach unten, in dem heißen Schmalze bäckt. Das letztere muß ganz heiß und die Pfanne beiläufig 4 Centimeter hoch gefüllt sein, ehe man die Krapfen, jedoch nicht zu gedrängt, so daß sie bequem schwimmen können, hinein wirft. Sind sie auf der einen Seite bräunlich, wendet man sie um, wobei zu bemerken ist, daß sie zuerst zugedeckt bleiben und erst wenn sie umgewendet sind, offen gebacken werden müssen.

### Krapfen. II.

*1/2 Gallion = 20 1/2 lb*  
*Wittfarbe*  
*6 in. 7 cm*

Man treibt 7 Dka. frische Butter schaumig ab, gibt nach und nach 6 Dotter, 7 Dka. an einer Citrone abgeriebenen, fein gestoßenen Zucker, den Saft einer halben Citrone und aus 4 Dka. Hefe einen Gährteig (s. Anhang) dazu und fügt etwas Salz, beiläufig 3 Delt. gute Milch, einen Kaffeelöffel Rum und 56 Dka. Mehl hinzu. — Man schlägt den Teig, der wie ein gewöhnlicher Buchtenteig fest sein muß, gut ab, bis er sich leicht vom Kochlöffel löst, und läßt ihn, an nicht zu warmem Orte aufgehen. Dann gibt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, walzt ihn nur ganz leicht aus, bezeichnet mit dem Ausstecher runde Scheibchen, legt auf jedes ein Stückchen beliebiges, feines Eingefottenes, deckt eine zweite, ganz ausgestochene Scheibe darauf, sticht nun beide Scheiben gleichförmig nochmals aus, läßt sie mit einem Tuche zugedeckt,  $\frac{1}{2}$  Stunde nochmals aufgehen und bäckt sie dann in gutem Schmalze, welches etwa 3 Finger hoch in der Pfanne stehen muß, aus. Zuerst gibt man sie mit der oberen Seite in das heiße Schmalz und deckt die Pfanne mit einem Deckel zu, dann wendet

man die Krapsen um und bäckt sie offen semmelgelb, legt sie heraus auf ein Haarsieb und bestreut sie mit Zucker.

Ann. Bei Bereitung der Krapsen ist die Vorsicht geboten, die Teigmasse gerade nur so viel als unumgänglich nothwendig ist, mit den Händen zu berühren, da die Krapsen sonst schwer werden.

### Punsch-Krapsen.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Liter Milch mit 14 Dka. Butter, 2 Eßlöffeln Zucker und einer Messerspitze Salz einmal aufkochen und rührt dann 28 Dka. Mehl hinein, damit das Ganze sich zu einem dicken Brei einkocht. Sobald dieser auskühlt, gibt man 4 ganze Eier, 5 Dotter, etwas Citronenschale und einen Eßlöffel Schlagschmetten hinein, legt davon mittelst eines Löffels kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenen, mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht diese oben mit Ei und läßt sie in ziemlich heißer Röhre backen. Dazu gibt man einen Punsch aus dem Saft von 5 Citronen,  $\frac{1}{2}$  Kilo gesponnenen Zucker, 5 Löffeln Rum und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser. Er wird in einer Schale dazu aufgetragen.

### Eis-Krapeln.

28 Dka. gestoßener Zucker werden mit 3 Eiklar eine Stunde abgetrieben; dann 14 Dka. gestiftelte Mandeln, 7 Dka. in Würfel geschnittene Citronade und 7 Dka. länglich geschnittene Pistazien hinein gegeben und gut damit verrührt. Mit einem Löffel werden aus dieser Masse kleine Häufchen auf Oblaten gemacht, die man sehr langsam bäckt.

### Butterteig.

28 Dka. Mehl theilt man auf dem Brette in zwei Theile. Einer derselben wird mit 28 Dka. Butter leicht verarbeitet und bei Seite gelegt; der zweite mit 2 Dottern,

$\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Citronensaft oder Essig, 1 Messerspitze voll Salz und heiläufig 6—7 Löffeln Wasser mittelst eines Messers zu einem lockeren Teig verarbeitet, bis derselbe Blasen wirft. Beide Teige werden ausgewalzt, der Butterteig auf den Eierteig gelegt, überschlagen, in ein Tuch gehüllt und 2 Stunden lang oder über Nacht im Kühlkasten gelassen; dann walzt man ihn, ohne viel Mehl anzuwenden, aus, überschlägt ihn und wiederholt dies viermal. Ehe er in eine sehr heiße Röhre zum Backen gegeben wird, muß er messerrückenhoch ausgewalzt sein.

### Feiner Butterteig. II.

28 Dka. Mehl werden in etwas ungleiche Hälften getheilt; die größere in einer Einmachschüssel mit 3 Dottern und 6—8 Löffeln guten, rohen Schmetten, etwas Zucker und Salz zu einem zähen Teige angemacht, der so lange abgeschlagen wird, bis er sich vom Kochlöffel löst. 28 Dka. Butter wird in Scheibchen geschnitten und jedes derselben in dem kleineren Theile Mehl zu feinen Blättchen ausgewalzt und auf einem Teller aufeinander geschichtet.

Nachdem beide Theile zugedeckt, wenigstens eine Stunde gerastet haben, wird der Eierteig auf das bemehlte Nudelbrett gelegt und recht dünn ausgewalzt, die Butterblättchen darauf gelegt und beides zusammen 4—6mal über einander geschlagen, wieder dünn ausgewalzt und so fort, dreimal nach einander. Zuletzt muß der Teig zwei Messerrücken dick ausgewalzt sein; dann schneidet man regelmäßige Vierecke daraus, gibt in jedes etwas Marilleneingefottenes, legt sie von beiden Seiten zusammen, daß sie die Fülle decken, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie langsam und bestreut sie mit Vanillenzucker.

### Butterteig-Kuchen mit Mandelfülle.

Man macht aus 28 Dka. Butter einen Butterteig, walzt ihn dann zwei Messerrücken dick aus, schneidet vier-

eckige, handflächengroße, gleiche Stücke, bestreicht sie mit Mandelfülle, legt die vier Ecken des Kuchens in der Mitte zusammen, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei und bäckt sie rasch in guter Röhre. — Die Fülle bereitet man, indem man 14 Dka. fein gesiebten Zucker mit Vanillegeschmack und 3 Dottern recht dick abtreibt; dann 14 Dka. geschälte, fein geriebene Mandeln und zuletzt den steifen Schnee von 3 Eiklar dazu verrührt.

#### Butterteigkuchen mit Johannisbeerfülle.

Man macht von einem viertel Kilo Butter einen Butterteig, den man in zwei gleiche Blätter auswalzt. — In 6 Eiklar steifen Schnee mischt man 14 Dka. fein gestoßene Mandeln und 21 Dka. fein gesiebten Zucker. Von dieser Masse gibt man die Hälfte auf das eine Blatt des Teiges, schüttet etwa  $\frac{3}{4}$  Kilo abgerebelte Johannisbeeren gleichmäßig vertheilt darauf, bedeckt diese mit der zweiten Hälfte der Schneemasse und legt das zweite Blatt des Butterteiges darüber. Die Ränder müssen vorher mit Eiweiß bestreichen und gut zusammengeklebt werden, der ganze Kuchen wird mit zerklöpftem Ei bestreichen und auf einem Backbleche ziemlich rasch gebacken.

Anm. Noch sicherer ist es, wenn man das erste Blatt bäckt, überkühlen läßt und dann erst weiter fortfährt nach Vorschrift.

#### Butterteig-Crème-Törtchen.

Man macht aus  $\frac{1}{4}$  Kilo Butter einen Butterteig, sticht mit einem mittelgroßen Ausstecher runde Stücke aus, drückt sie leicht in die dazu gehörigen Blechschüsselchen, streicht sie mit Eiweiß aus und gießt sie mit folgender Crème halb voll: 4 Delt. Schmetten, 8 ganze Eier, Vanille und genügend Zucker werden recht abgequirlt; die damit gefüllten Törtchen in mittelheißer Röhre gelb gebacken, dann mit Zucker bestreut und warm aufgetragen.

## Butterteig-Crème-Kuchen.

Man macht von 28 Dka. Butter, 28 Dka. Mehl, 2 Dottern und einigen Löffeln weißem Wein oder Wasser einen Butterteig, walzt daraus zwei gleich große Blätter und bäckt dieselben recht gut aus. — Dann schlägt man  $\frac{1}{4}$  Liter Schlagschmetten zu steifem Schaum, gibt dazu 6 Dotter, 6 Blatt in etwas Wasser aufgelöste Gallerte und 7 Dka. Zucker mit Vanillegeschmack. Mit dieser Crème bestreicht man eines der fertig gebackenen Butterteigblätter daumenhoch, legt das zweite darauf und beißt den Kuchen mit Citronen oder Punscheis.

## Butterteig-Crème-Rollen.

(15 Stück.)

Von 28 Dka. Mehl und 28 Dka. Butter wird ein Butterteig gemacht, messerrückendick ausgewalzt und in 15, 3 Centimeter breite und 30 Centimeter lange Streifen geradelt, diese werden am Rande der einen Seite mit Eiweiß bestrichen und dann auf die dazu gehörigen Blechformen so gewunden, daß erstens am breitem Ende des kleinen Cylinders, ein Finger vom Rande zu drehen angefangen und zweitens auf derselben Seite geschlossen wird; dort, wo Anfang und Ende sich befinden, werden die Rollen aufs Blech gelegt, mit Eiweiß bestrichen und in heißer Röhre gebacken. Noch bevor sie ganz auskühlen, werden die Rollen von den Formen gestreift und wenn sie ganz kalt sind, mittelst einer Spritzkrapsenspritze mit Schlagschmetten gefüllt. Zu 15 Stück braucht man  $\frac{1}{4}$  Liter guten Schmetten, 7 Dka. Zucker und etwas Vanille. Beim Einfüllen läßt man sich die Rolle so vorhalten, daß man sie zuerst von einer und dann von der andern Seite füllen kann.

### Mandel-Maultaschen.

14 Oka. geschälte und fein gestoßene Mandeln, 14 Oka. fein gestoßener Zucker, 2 ganze Eier, 6 Dotter und etwas Citronenschale werden mit einander eine Stunde abgetrieben, zuletzt verrührt man damit einen Kaffeelöffel voll Mehl.

Vorher hat man auf dem Brette einen Teig zu machen von 28 Oka. Butter, 28 Oka. Mehl, 6 Dottern und 4 Löffel Schmetten. Diesen Teig arbeitet man so lange ab, bis er Blasen wirft, dann läßt man ihn eine Stunde rasten. Hierauf walzt man ihn messerrückendick aus, schneidet viereckige Fleckchen davon, deren Rand man rund herum mit zerklöpftem Ei bestreicht. In die Mitte gibt man Häufchen von obiger Mandelfülle, schlägt die Flecke um, daß der obere Rand auf dem unteren liegt und drückt die Ränder ein wenig zusammen, daß sie nicht aufgehen. Oben bestreicht man die Maultäschchen wieder mit Ei, bestreut sie mit grobem Zucker und bäckt sie.

Statt Mandelfülle kann man auch Eingefottenes geben.

### Eis-Maultaschen.

Man treibt 14 Oka. Butter, 14 Oka. Mehl und 5 Dotter ab und läßt dies über Nacht stehen. Den andern Tag macht man 20 kleine Kugeln daraus, die man zu viereckigen Stückchen auswalzt, mit Mandelfülle (s. Anhang) füllt, oben und unten mit Eiklar befeuchtet und wie Täschchen zusammen klebt, um sie dann in heißer Röhre zu backen.

### Mandelbäckerei.

Man stößt tags vorher geschälte, getrocknete Mandeln mit 4 Eiklar im Mörser und mischt 14 Oka. Zucker dazu. Diese Masse füllt man in eine Düte, schneidet die äußerste Spitze davon ab, setzt einen Blechansatz daran, spritzt Makronen, Kleeblätter oder kleine Biscoten zc. auf Papier und

läßt sie in mittelheißer Röhre backen. Das Papier wird vom Bleche genommen und an der Rückseite mit Wasser befeuchtet, so daß sich die Bäckerei leicht ablöst. Die Mitte der Kleeblätter oder die Enden der Biskoten belegt man mit Marilleneingesottenem und steckt halbe geschälte Mandeln als Verzierung hinein.

#### Mandelfuchen mit Pistazien.

Man treibt 14 Oka. Butter ab, fügt 8 hartgesottene Dotter, 14 Oka. geschälte, geriebene Mandeln, 14 Oka. Zucker, 14 Oka. Mehl und etwas Citronenschale hinzu, walzt den Teig sehr dünn aus und läßt ihn auf dem Bleche gelb backen.

Ist er ausgekühlt, bestreicht man ihn mit Eingesottenem und beeißt ihn mit 2 Mar Schnee, der mit 14 Oka. gesiebten Zucker abgerührt ist. Zuletzt bestreut man den Kuchen mit gehackten, geschälten Pistazien und Citronade, schneidet ihn in schiefe Streifen und trägt ihn kalt auf.

#### Mandelstangen.

14 Oka. ungeschälte Mandeln reibt und stößt man, gibt dazu 14 Oka. fein gestoßenen Zucker mit Vanille und ein Eiweiß. Das Alles wird am Nudelbrett zu einem Teige geknetet, nicht zu dick ausgewalzt und in daumenbreite Streifen zerschnitten, welche in kleinfingerlange Stückchen getheilt, auf ein bestrichenes Blech gelegt und mit Eis gleichmäßig überstrichen werden. Man bestreut das Nudelbrett mit etwas Mehl, ehe man den Teig auswalzt. — Das Eis wird gemacht wie folgt: In ein Töpfchen gibt man 7 Oka. Zucker und ein halbes Eiweiß, etwas Citronensaft und viel Vanillegeschmack und treibt es eine halbe Stunde ab, bis es weiß ist und glänzt; es muß so dick sein, daß es beim Aufstreichen der Mandelstangen nicht

abläuft. — Man bäckt die Stangen lichtgelb in wenig warmer Röhre.

### Weißglasirte Mandelschnitten.

21 Oka. fein gestoßene Mandeln und 22 Oka. ebenfalls fein gestoßener Zucker, etwas Vanille und ein kleines Eiweiß werden auf dem Rudelbrette zusammengemengt und zwei gleich große, dünne Blättchen daraus gewalzt, von denen man das eine mit Aprikosen oder Himbeereingesottenem bestreicht und das zweite darauf legt. Nachdem man dies gebacken und daraus längliche oder viereckige Stückchen geschnitten, bestreicht man diese mit Eiweißglasur und läßt das Ganze am Herde trocknen.

### Matronen (Bitter-Plätzchen.)

2 Oka. bittere, 8 Oka. süße, tags vorher geschälte Mandeln werden mit 3 Eiklar im Mörser zu einer feinen Masse verrieben, dann in eine Schüssel gegeben und mit 20 Oka. gestoßenem Zucker, etwas geriebener Zitronenschale und einem kleinen Eiklar zusammen verrührt. — Diese Masse gibt man in eine Dülte mit einem mittleren Aufsatzrohr, spritzt kreuzergroße Häufchen auf Papier und bäckt sie am Backblech in mittelheißer Röhre gelb.

### Mandelbögen.

14 Oka. Mandeln werden mit 28 Oka. Zucker fein gestoßen, dann in eine Schüssel gegeben und mit 5 Eiklar gut verrührt, so daß die Masse wie ein nicht sehr dicker Brei ist. Man kann auch weniger oder mehr Eiklar zu geben genöthigt sein, da die Größe der Eier verschieden ist. Nun läßt man die Masse in einem Kessel, am Feuer, unter fortwährendem Rühren so heiß werden, daß man den Finger kaum daran zu halten vermag; dann



nimmt man sie vom Feuer und gibt unter Rühren von einer halben Citrone die Schale und  $8\frac{1}{2}$  Dka. Mehl dazu.

Sodann bereitet man einen Streifen von weißen, mit etwas Wasser zusammengelieben Oblaten, bestreicht diesen mit der Mandelmasse, schneidet diese in 2 fingerbreite Streifen, legt sie über ein Mandelbogenblech, stellt dies auf ein Backblech, bestaubt die Bogen durch ein Tuch mit Puderzucker und bäckt sie in mittelheißer, halboffener Röhre gelb.

#### Mandelbögen mit Schnee.

28 Dka. Mehl, 21 Dka. Butter und etwas Salz werden am Nudelbrette zusammen geknetet; 21 Dka. gestoßener Zucker, etwas Citronenschale, 1 ganzes Ei und 1 Dotter werden dazu gegeben und der Teig mit einem Messer auf dem Brette ausgearbeitet; er muß so weich sein, daß man ihn gut  $\frac{1}{2}$  Ctm. hoch auswalzen kann; man schneidet 3 fingerbreite 15 Ctm. lange Streifen daraus, die man mit festem Schnee bestreicht, mit länglich-geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, auf die mit Wachs gestrichene Bogenform legt und langsam gelb bäckt.

#### Mandolinen.

Man macht einen mürben Teig von 14 Dka. Butter, 3 Dottern, 7 Dka. Zucker und 21 Dka. Mehl, formt daraus einen Streifen (drei Finger breit) und bäckt ihn auf einem Backbleche halb fertig; bestreicht ihn mit einer Fülle von 14 Dka. geschälten, mit 4 Löffeln Wasser gestoßenen Mandeln, 7 Dka. Zucker, Citronenschale, 3 Dka. Mehl, 3 Dka. Butter — mittels eines in kaltes Wasser getauchten Messers — und läßt ihn licht gelb gar backen.

Darauf kommt eine Glasur von 10 Dka. auf einer Citrone abgeriebenen Zuckers, den man mit 8 Löffeln

Wasser und dem Saft von einer halben Citrone aufkochen läßt und mit 21 Dka. Staubzucker mischt.

Der Kuchen wird in stangenförmige oder viereckige Stückchen geschnitten.

### Mandel-Kränzchen.

Man läßt  $9\frac{1}{2}$  Dka. Zucker spinnen; macht aus einem Eiklar sehr steifen Schnee und gießt unter fortwährendem Rühren den siedenden Zucker langsam hinein; Vanillegeschmack kömmt ebenfalls dazu. Etwa 20 geschälte Mandeln werden in feine Stiften geschnitten etwas übertrocknet und einige Körner Reis fein zu Mehl gestoßen. Zu dem Schnee kömmt dann der gesponnene Zucker, die übertrockneten Mandeln und ein Kaffeelöffel Reismehl. — Man bestreicht ein Backblech mit Butter, wischt es etwas ab, bemehlt es, formt aus der Masse mit einem Löffel kleine Häufchen, theilt sie mit zwei Löffelstielen auseinander, so daß sich kleine Kränzchen bilden und bäckt sie in lauer Röhr nur licht; löst sie, so lange sie noch heiß sind, vom Blech und läßt sie in der offenen Röhr noch austrocknen.

### Muscheln aus Mandelteig.

14 Dka. Zucker, 14 Dka. Butter und 14 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 21 Dka. Mehl, 2 Gewürznelken und etwas gestoßener Zimmt werden auf dem Brette geknetet; der Teig wird ganz dünn in kleine Ragoutmuscheln gedrückt und darin gebacken.

### Halbmonde mit Mandeln.

14 Dka. Mandeln sammt Schale gerieben, 14 Dka. Zucker auf Citrone gerieben, 7 Dka. Sultanen, klein gehackt, 2 Dotter und 1 Messerspitze Neugewürz und Gewürznelken (zusammen) werden zusammen gemeugt — ausge-

walzt und Halbmonde daraus geformt, welche, wenn sie gebacken sind, mit einem Eis von 2 Eiklar 14 Dka. Zucker und etwas Vanille überzogen werden.

### Halbmonde von wälschen Nüssen.

7 Dka. Zucker, 7 Dka. wälsche Nüsse werden zusammen gestoßen, 14 Dka. Sultanen, klein gehackt und mit 1 Dotter dazu gemengt. Aus dem Teige formt man Halbmonde und beist sie wie oben.

### Hagebutten-Makronen.

Der Schnee von 5 Eiklar wird mit 70 Dka. gestoßenem Zucker leicht verrührt und 56 Dka. geschälte, geriebene Mandeln und 4 Eßlöffel Hagebuttenmus darunter gemengt. Davon werden 90-100 Stück kleine, kurze Röllchen geformt, auf Oblaten gelegt und aufs Backblech gegeben; von dem Schnee mit dem Zucker läßt man einen Eßlöffel voll zurück, spritzt so viel wie eine Mandel groß in die Mitte jedes Röllchens und läßt diese langsam in der Röhre backen.

### Kuchen mit bitteren Mandeln.

14 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, 21 Dka. Mehl, 3 gekochte, durchgedrückte Eidotter, von einer halben Citrone Saft und Schale werden zu einem Teige (am Brette) verarbeitet, der in einer runden Form goldgelb gebacken und mit Aprikosen-Eingefottenem dünn bestrichen wird. 14 Dka. süße und 4 Stück bittere Mandeln werden geschält, gerieben, mit 3 Eßlöffeln Wasser,  $\frac{1}{2}$  Citrone Saft im Mörser gestoßen und auf den Kuchen gestrichen. Dieser wird mit gehackten Mandeln bestreut und noch 10 Minuten in die Röhre gesteckt.

## Nußkuchen. I.

Man treibt 10 Dka. Butter gut ab, verrührt dazu 14 Dka. Zucker, 2 ganze Eier, 2 Dotter und zuletzt 14 Dka. Mehl; bäckt diesen Kuchen in einem Tortenreifeu und läßt ihn auskühlen. — Von 2 Eiklar macht man sehr steifen Schnee, rührt langsam 7 Dka. fein gehackte Nüsse, 2 Dka. fein gehackte Mandeln und 10 Dka. Zucker mit Vanillegeschmack dazu, streicht es auf den lichtgebackenen Kuchen und setzt ihn noch für eine viertel Stunde in eine mittelheiße Röhre.

## Nußkuchen. II.

Zu 10 Dka. abgetriebener Butter fügt man 2 Dotter, 2 ganze Eier, 14 Dka. Zucker und 14 Dka. Mehl; man verrührt dies, streicht eine Tortenform mit Butter aus, bestaubt sie mit Mehl, gibt die Hälfte des Teiges hinein, streicht nun Himbeermarmelade darauf, legt die zweite Hälfte des Teiges darüber und bestreicht das Ganze mit folgender Masse: In 2 Eiklar Schnee mischt man 14 Dka. gestoßene Nußkerne und 14 Dka. Zucker; man bäckt das Ganze fast eine Stunde lang.

## Nußblättchen.

Man spinn 6 Dka. Zucker zum Breitlauf (Anh.), gibt 6 Dka. wälsche, sehr fein gestoßene Nüsse hinein, verrührt dies und gibt es auf ein mit Zucker bestaubtes Brett. Dann walzt man es messerrückendick aus, schneidet daumenbreite Streifen, die man wieder in längliche Vierecke zerschneidet. — Nun reibt man ein Stückchen Zucker an einer halben Citrone ab, stößt ihn, gibt ihn in ein Töpfchen, löst ihn mit siedendem Wasser auf, gibt gleich 2 gehäufte Theelöffel fein gesiebten Zucker, dann einige Tropfen Citronensaft dazu, rührt das mit einem Kochlöffel recht ab, bestreicht damit die spitzigen Vierecke und läßt sie

an einem lauen Orte trocknen. — Das Citroneneis muß dick, aber tropfbar sein.

### Haselnußbrod. I. Art.

7 Dka. abgeröstete Haselnüsse und 3 Dka. weiße Mandeln werden gestoßen und mit 1 Eiklar, 15 Dka. gestoßenem Zucker, nicht ganz 3 Dka. Mehl verrührt und mit Eiklar so flüssig gemacht, daß man aus dem Teige Plätzchen in Halbmondsform formen kann, die auf einem mit Wachs gestrichenen Bleche langsam gebacken und mit Citronenüberguß überzogen werden.

### Haselnußbrode. II. Art.

10 $\frac{1}{2}$  Dka. und 5 Gr. ausgelöste Haselnüsse werden geröstet, so daß man die feine braune Haut abreiben kann mit 3 Dka. geschälten Mandeln gerieben oder fein gestoßen und mit 5 $\frac{1}{2}$  Dka. fein gestoßenem Zucker und 5 Eiweiß eine halbe Stunde lang flaumig abgetrieben.

Diese Masse wird messerrückendick ausgewalzt oder gedrückt und in Formen ausgestochen, die auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche in der Röhre halb gebacken werden. Man befeuchtet diese Bröbchen mit Zuckerwasser, damit sie Glanz bekommen, läßt dieses noch trocken werden und löst das Gebäck noch in der Röhre mit einem flachen Messer ab, so lange es warm ist.

### Haselnuß-Bögen (Theegebäck).

10 Dka. von Schale und Haut befreite Haselnüsse (Anhang) werden mit 2 Eiklar im Mörser zu einer feinen Masse verrieben, welche mit 20 Dka. Zucker und Vanille am Brett mit der Hand geknetet, messerrückendick ausgewalzt, dann rasch mit Wasser oder nur schwach mit Eiklar befeuchtet, auf weiße gewöhnliche Oblaten gelegt und mit

Sprizglasur (s. Anh.) überstrichen wird. Daraus werden daumenbreite, 10 Ctm. lange Streifen geschnitten, welche auf ein Bogenblech gelegt und in mittelheißer Röhre langsam licht gebacken werden.

#### Kastanien-Stangen.

Man treibt 14 Dka. Butter ab, mengt 11 Dka. Zucker mit Vanille, 1 ganzes Ei, 14 Dka. Mehl und 21 Dka. geriebene, gebratene Kastanien (von etwa 36—40 Stück) hinein, formt fingerbreite und fingerlange Würstchen, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Grobzucker und bäckt sie in kühler Röhre.

#### Kastanienkrapfen.

Man treibt 7 Dka. Butter ab, mengt 5 Dka. Zucker mit Vanille, 2 Dka. Mehl und 28 Dka. gekochte und durchgedrückte Kastanien hinein, formt daraus 28—30 kleine Kugeln, bestreicht diese mit Ei und läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen Bleche backen.

#### Kipfel von Kastanien und Haselnüssen.

Man macht von 14 Dka. Zucker, 7 Dka. ungeschält geriebenen Haselnüssen, 7 Dka. gekochten, durchgedrückten Kastanien und von 1 Klar Schnee einen Teig und formt winzige Kipfeln daraus, die in lauer Röhre mehr getrocknet als gebacken werden.

#### Linzer Masse.

28 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker mit Citronengeschmack, 42 Dka. Mehl und 6 rohe Dotter werden am Nudelbrette zu einem Teige geknetet, der ausgewalzt und zu beliebigen Bäckereien verwendet wird.

### Mürbe Bäckerei.

14 Dka. Mehl und 14 Dka. Butter bröseln man auf dem Nudelbrette, gibt 5 harte, durchgedrückte und 2 rohe Dotter, Citronenschale und 14 Dka. Zucker dazu, arbeitet den Teig etwas ab, formt fingerlange Stangen oder dickere Bregel, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei, Grobzucker und fein gehackten Mandeln und bäckt sie in heißer Röhre.

### Nikolsburger Plätzchen.

28 Dka. Zucker werden mit 4 ganzen Eiern eine Stunde lang abgetrieben, dann 28 Dka. Mehl und der Saft von einer Citrone hinein gemengt. Nachdem man ein Blech warm gemacht, mit Wachs bestrichen und mit Papier abgewischt hat, werden mittelst Spritze oder Kaffeelöffel kleine runde Plätzchen darauf geformt, in deren Mitte man ein Stückchen Citronade legt. Am andern Tage erst werden die Plätzchen in mittelheißer Röhre gebacken und müssen 3–4 Tage zugedeckt stehen bleiben, bis sie weich genug zum Essen sind. Dies Gebäck eignet sich besonders für Haushaltungen, wo man gern etwas vorräthig hat zu Kaffee oder Thee.

### Vorzüglihe mürbe Bregeln.

14 Dka. Butter und 14 Dka. frisches Schmalz treibt man tüchtig ab, gibt zuerst 14 Dka. fein gestoßenen Zucker, 2 Dotter, 1 ganzes Ei und 42 Dka. Mehl dazu, verarbeitet das Ganze rasch am Nudelbrett, formt kleine Bregeln daraus, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei, bestreut sie mit Grobzucker und bäckt sie in mäßig heißer Röhre lichtgell.

### Mürber Kuchen, dreitheilig.

Unterlage: 35 Dka. Mehl, 14 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker, 6 Dotter, von einer halben Citrone Saft

und Schale, werden am Nudelbrett zu einem Teige schnell ausgearbeitet, dieser auf ein Backblech kleinfingerdick aus-  
gewalzt und leicht gebacken.

**Fülle:** Ein Kilo Topfen treibt man mit 5 Dottern und so viel Zucker, daß der Topfen sehr süß ist, dann Vanillegeschmack recht ab, gibt dazu den steifen Schnee von 5 Eiklar und überstreicht damit ziemlich hoch den abge-  
kühlten Kuchen.

**Ueberguß des Kuchens:** Man macht von 7 Eiklar steifen Schnee, verrührt dazu langsam 7 Dotter, 7 Löffel fein gestobten Zucker; 4 gestrichene Löffel Mehl und zuletzt 6 Löffel zerlassene überkühlte Butter. Die Masse wird über den Topfen achtsam gestrichen und das Ganze nochmals lichtgelb gebacken.

### Mürbe Kränzchen.

(12 Personen.)

$\frac{1}{2}$  Kilo Mehl, 42 Dka. Butter bröckelt man am Nudelbrett, gibt 28 Dka. Zucker, dann ein ganzes Ei dazu und verarbeitet es zu einem Teige, walzt ihn bleistift dick aus, sticht mittelst zweier Ausstecher Kränzchen aus, taucht sie in Eiklar, dann in grob gestoßenen Zucker und gehackte Mandeln, und bäckt sie bei nicht zu großer Hitze goldgelb.

### Kleine Striezel aus mürbem Teig.

Aus 28 Dka. Mehl, 16 Dka. Butter, 4 Dottern, 14 Dka. Zucker, von einer halben Citrone Schale und Saft wird ein Teig gemacht, ausgewalzt und in Vierecke geschnitten, die mit Eingefottenem oder Nußfülle bestrichen, zusammengerollt, mit Ei befeuchtet und mit feingehackten Mandeln bestreut, eine halbe Stunde langsam gebacken werden.



### Mürbe Kuchen mit Mandeln.

Drei gekochte, durchs Sieb gedrückte Dotter, 7 Dka. Zucker, 7 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, 16 Dka. Butter, 21 Dka. Mehl, von einer halben Citrone Saft und Schale werden auf dem Brette geknetet, 2 messerrückendick ausgewalzt, mit einer kleinen runden Form ausgestochen, mit einem Teigröhmchen versehen und gebacken; die Mitte wird mit Eingefottenem belegt.

### Muscheln von mürbem Teig.

Man macht am Nudelbrette einen Teig von 14 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker, 14 Dka. Mehl, 14 Dka. ungeschälten, geriebenen Mandeln und etwas feingehackter Citronenschale, arbeitet ihn etwas ab, walzt ihn dünn aus, zerschneidet ihn in, den Muschelformen entsprechende Flecke, drückt ihn in die Formen und bäckt ihn goldgelb am Bleche in der Röhre; in die fertig gebackenen Muscheln gibt man Schlagobers.

### Spizbuben (kleine dreitheilige Kuchen).

42 Dka. Mehl, 28 Dka. Butter, 4 hartgekochte und 2 rohe Dotter, 10 $\frac{1}{2}$  Dka. Zucker, etwas Vanille und Citronenschale werden auf dem Brette rasch vermengt (ohne daß man es lange mit den Händen knetet), messerrückendick ausgewalzt, mit rundgezackten Formen in drei Größen ausgestochen, die größte Scheibe mit ein wenig Eingefottenem bestrichen, die zweitgrößte darauf gelegt, wieder mit Eingefottenem bestrichen, dann die kleinste Scheibe darauf gelegt und auf dem Backblech goldgelb gebacken.

Ann. Aus dieser Masse werden etwa 30 Stücke.

### Mürber Kuchen mit Schnee.

Aus 24 $\frac{1}{2}$  Dka. Mehl, 14 Dka. Butter, 10 $\frac{1}{2}$  Dka. gestoßenen Zucker, 2 Dottern, etwas feingestoßenen Zimmt,

Gewürznelken und etwas Citronenschale macht man auf dem Rudeibrette einen Teig, formt daraus eine runde, fingerdicke Scheibe, legt sie aufs Blech, belegt sie mit Kirichen, Äpfeln, Aprikosenhälften oder Pflaumen und läßt sie bei mehr Hitze von unten backen. Dann schlägt man von 6 Eifar Schnee, gibt 11 Dka. Zucker hinein, nimmt den Kuchen aus der Röhre, (läßt aus dieser den Dunst heraus), streicht den Schnee darauf und läßt das Ganze noch einmal in der Röhre gelb backen.

### Mürbe Manttaschen.

Man bröfelt am Rudeibrette 28 Dka. Mehl mit 16 Dka. Butter, gibt dazu 14 Dka. Zucker, 4 Dotter und von einer halben Citrone Saft und Schale, macht daraus rasch einen Teig, wälkt ihn mitteldick aus, schneidet vieredrige Stücke, füllt sie mit Topfen oder Gingesottenem, legt sie wie Manttaschen zusammen, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei und bäckt sie gelb. — Wenn sie gebacken sind, macht man von 2 Eifar steifen Schnee, gibt auf jede Manttasche ein Stück davon, bestreut es dick mit Zucker und gehackten Mandeln, und läßt das Ganze nochmals in der Röhre gelb anlaufen.

### Ischler Plätzchen.

Man arbeitet am Rudeibrette 14 Dka. Butter, 14 Dka. Mehl, 7 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 7 Dka. Zucker mit etwas Citronensaft gut durch, wälkt den Teig fingerhoch aus, sticht runde Plätzchen aus und läßt sie am Blech backen; sodann werden je zwei mit etwas Gingesottenem bestrichen, zusammengesetzt und mit Chocobadeglasur begossen.

### Finger-Kuchen.

7 Dka Schmalz und 7 Dka. Butter treibt man ab, gibt dazu 7 Dka. Zucker mit Vanille- oder Citronenge-

schmack, 2 Dotter und 20 Dka. Mehl, verrührt Alles, formt runde, nußgroße Kugeln daraus, macht mit dem Finger eine Vertiefung in jede Kugel, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, streut Grobzucker mit fein gehackten Mandeln gemischt darauf, gibt sie auf das Backblech, bäckt sie in guter Röhre und füllt die Vertiefung dann mit Eingefottenem.

#### Mürbe Körbchen.

In 16 Dka. Mehl werden 14 Dka. Butter gebrösel, dann kommen dazu: 7 Dka. Zucker, 2 Dka. bittere,  $3\frac{1}{2}$  Dka. süße, fein geriebene Mandeln und 2 Dotter, der Teig wird gut verarbeitet, messerrückendick ausgewalzt, mit einem Ausstecher rund ausgestochen und in die Körbchenform fest eingedrückt. — Die Formen werden nun auf ein Backblech gestellt und der Teig darin gelb gebacken. Die Körbchen lösen sich leicht aus den Formen heraus. Man läßt sie dann auskühlen, füllt sie mit Crème, Chaudeau, Eingefottenem oder Schlagschmetten mit Zucker und Vanille gemischt.

#### Schüssler-Bäckerei.

Man treibt 28 Dka. Butter tüchtig ab und gibt dazu  $\frac{1}{2}$  Dka. bittere und  $2\frac{1}{2}$  Dka. süße, fein geriebene und gestoßene Mandeln,  $10\frac{1}{2}$  Dka. fein gestoßenen Zucker mit Vanille, ein Dotter und 28 Dka. Mehl; dann läßt man es kalt stehen und hart werden. Nun walzt man den Teig ziemlich dünn aus, sticht runde Kuchen daraus, drückt sie in die Schüsslerformen und bäckt sie licht; bestreut sie dann mit Vanillezucker und gibt in jedes Schüssler ein Stückchen Eingefottenes oder eine kalte Crème, oder Schlagschmetten mit Vanillezucker, oder Schlagschmetten mit Erdbeeren besteckt.

#### Kleine Brezeln zum Thee.

Man brösel am Brett 28 Dka. Mehl mit 14 Dka. guter Butter, gibt dazu 4 Dotter, einen Löffel Zucker an

Citronen abgerieben und ein wenig Salz, arbeitet Alles gut unter einander ab, formt kleine Bregeln, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei und bäckt sie in guter Röhre goldgelb.

#### Kleine Mohn-Bregeln.

Man bröseln 14 Dka. Butter in 28 Dka. Mehl, gibt dazu: 2 Dka. Hefe, etwas Salz, 4 Löffeln Milch und ein Kaffeelöffel voll Zucker; arbeitet den Teig am Nudelbrett aus, macht kleine Bregeln daraus, taucht sie mit der oberen Seite in zerklöpftes Ei, überstreut sie reich mit Mohn und Zucker und bäckt sie goldgelb.

#### Karlsbader Bregeln.

Von 28 Dka. Mehl, 3 Eßlöffeln voll zerlassener Butter, 2 Dka. Hefe, Salz und 1 Kaffeeteller Milch wird ein Teig gemacht, auf das Nudelbrett gebreitet und Bregeln daraus gemacht, die man flach drückt und gähren läßt. Ehe man sie in die Röhre gibt, bestreicht man sie mit zerlassener Butter und wiederholt dies nochmals während des Backens.

#### Kränzchen zum Kaffee.

14 Dka. Mehl werden mit 5 Eßlöffeln guter Hefe, 2 Dekt. Milch, 2 Dka. Zucker, etwas Salz zu einem festen Teige verarbeitet, dann werden 21 Dka. Butter dazu gemengt und aus dem Teige kleine gewundene Kränze gemacht, die mit Ei bestrichen und in gestoßenen Zucker getaucht, recht rasch und bräunlich gebacken werden.

#### Vinzer Kuchen. (Fortelettes).

10½ Dka. Butter und 14 Dka. Mehl bröseln man am Nudelbrett und gibt 2 harte, durchgedrückte Dotter, einen Löffel fein gestoßenen, an einer halben Citrone abgeriebenen Zucker, etwas Citronensaft und 2½ Dka. geschälte,

fein gestoßene Mandeln dazu. Das Alles wird am Nudelbrette rasch zu einem Teige gemengt, woraus man mittelgroße, runde Kuchen aussticht und auf die man, nachdem man sie mit zerklöpftem Ei bestrichen, kleine Rändchen von Teig legt. Man belegt sie mit frischen Kirschen oder Weichseln, oder aber mit Dunstkirschen, bäckt sie in guter Röhre goldgelb und bestreut sie dann reichlich mit Zucker.

### Eiskuchen.

Man verührt recht untereinander 3 ganze Eier, gibt dann 14 Dka. fein gestoßenen Zucker, 10 $\frac{1}{2}$  Dka. zerlassene Butter und 14 Dka. Mehl dazu, bestreicht ein Backblech mit etwas Butter, streicht den Teig gleichmäßig messerrückendick darauf und bäckt ihn gelb. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, bestreicht man ihn entweder mit Aprikosen- oder Himbeereingesottenem; Gelée oder Fruchtfaß ist zu dünn dazu. — Nun kömmt der Eisüberguß. — In ein kleines Töpfchen gibt man ein Eiweiß, 10 Dka. fein gesiebten Zucker mit Vanillegeschmack und etwas Citronensaft und rührt es rasch eine halbe Stunde ab; dann bestreicht man vorsichtig den Kuchen mit dem Eisüberzug, jedoch ohne diesen mit dem aufgestrichenen Eingesottenem zu vermischen, so daß er ganz weiß aussieht. Der Kuchen wird nun für kurze Zeit zum Abtrocknen in eine kühle Röhre gestellt und dann, so lange er noch warm ist, in längliche Stücke geschnitten. Die Eisglasur darf beim Zerschneiden gar nicht feucht sein.

### Kleine Glasur-Kuchen.

Man sticht aus der Linzer Masse kleine runde Kuchen aus, umgibt sie mit einem Rande, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei und bäckt sie in ziemlich heißer Röhre gelb, belegt sie dann mit Aprikosenmarmelade und beeißt sie mit Punschweiz. (Anhang.)

### Gebäck von Pflaumenkernen.

10 Dka. süße Mandeln werden sammt der Schale gerieben und mit 4 Dka. fein gestoßenen Pflaumenkernen, 14 Dka. Staubzucker, 4 Dottern, etwas Zimmt, Nelken und Citronenschale flaumig abgetrieben; 2 Eßlöffel Mehl und von 4 Eiklar fester Schnee werden hineingerührt und dieser Teig in einer mit Butter ausgestrichenen Bischofsbrodform  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken. Geschnitten kann dies Gebäck erst am nächsten Tage werden.

### Gewürz-Karten.

Man arbeitet 14 Dka. Butter mit 28 Dka. Mehl, 2 Eiern, 14 Dka. Zucker, einen Kaffeelöffel gestoßenen Gewürznelken, ebenso viel Zimmt und etwas Citronenschale auf dem Nudelbrette ab und schneidet längliche Vierecke aus diesem Teige, der messerrückendick ausgewalzt werden muß.

In die Mitte jedes dieser Kärtchen legt man eine oder mehrere halbe Mandeln, bestreicht sie mit Eiklar und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Bleche. Will man auch dunkel gefärbte Kärtchen haben, dann mischt man zwei Tafeln erweichte Chocolate in den einen Theil des Teiges.

### Crème-Kuchen von Schnee.

Man macht aus 42 Dka. Mehl, 28 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker und 4 Dottern am Nudelbrett einen Teig; wenn er ausgearbeitet ist, wälkt man ihn kleinfingerdick aus, legt ihn mittelst des Nudelwalkers auf ein Backblech, macht mit der Messerspitze einige Einstiche darein, um das Blasenwerfen zu verhindern, bäckt ihn semmelfarb und bestreicht ihn dann mit Himbeereingesottenem.

Dann macht man aus 16 Eiklar einen sehr steifen Schnee, verrührt 84 Dka. fein gesiebten, mit viel Vanille

gemengten Zucker damit, bestreicht den ausgefüllten Teig 4 Finger hoch mit dem Schnee, bestreut diesen oben mit fein gestaubten Zucker und bäckt den Kuchen in einer ziemlich heißen Röhre ganz lichtgelb. Dann nimmt man das Backblech heraus, schneidet die gewöhnlichen, länglich viereckigen Crémekuchen, schiebt sie am Backblech mit dem Messer vorsichtig von einander und gibt sie nochmals für eine Weile in die Röhre, um sie von den Seiten abtrocknen zu lassen.

Man sehe zu, daß die Kuchen beim Zerschneiden recht glatte Randflächen behalten und die Oberfläche hübsch und eben bleibe. Man legt sie vorsichtig, mit Hilfe eines breiten Messers, auf eine flache Platte.

### Crème-Waffeln.

Dazu gehören 21 Dka. Butter, 21 Dka. Mehl, 9 Dka. ungeschälte Mandeln, 9 Dka. Zucker, etwas Zimmt und eine halbe Zitronenschale. Die Mandeln werden geschält, mit dem Mehle fein gestoßen, durch ein größeres Sieb geseiht und dann auf ein Nudelbrett gegeben, mit der Butter, dem Zucker, dem Zimmt und der Zitronenschale mittelst Nudelwaller zu einer Teigmasse verarbeitet.

Man wälkt daraus einen langen, breiten Flecken messerrückendick aus, rollt ihn auf den Nudelwaller, um ihn langsam auf das Backblech herab gleiten zu lassen und theilt ihn mit dem Messer in zwei gleiche Theile. Den einen Theil bestreicht man mit Wasser und spritzt mittelst einer Papierdüte mit mittlerem Ansatz, ein dichtes Doppeltgitter von Crème (siehe unten) darauf, bestreut ihn mit Puderzucker und bäckt die beiden Theile in mittelheißer Röhre nur licht. Im Anfange bäckt man sie in offener Röhre, welche man, sobald die Crème abtrocknet, schließt. Sind sie gebacken, dann bestreicht man den ungespritzten

Theil mit Aprikosen- oder Himbeer-Gingesottenem, legt den mit Crème verzierten darauf und schneidet, so lange die Masse noch warm ist, viereckige Waffeln daraus und bestreut sie mit Zucker.

### Die Crème

besteht aus dem sehr steifen Schnee von 3 Eiklar, welchem man dann 12 Dka. Puderzucker in drei Abjäten langsam einmengt.

### Ballettschnitten. I.

Man verarbeitet 14 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, 21 Dka. Mehl, 3 rohe Dotter und von einer halben Citrone die Schale zu einem Teige, walzt diesen in zwei längliche, etwa 10 Ctm. breite Streifen aus, beschneidet sie regelmäßig und macht aus den Abschnitzeln fingerdicke Rollen, mit denen man die Streifen einfaßt, die darunter mit Eiweiß bestrichen werden müssen, damit die Rollen fest halten. Wenn sie halb gebacken sind, werden sie, sobald sie kalt geworden, mit folgender Fülle bestrichen. 10 Dka. abgetriebene Butter, 10 Dka. geschälte, mit 2 Löffeln Wasser gestoßene Mandeln, 10 Dka. Zucker, 2 Dka. Mehl. Hierauf werden die Streifen zu Ende gebacken und glasirt. Die Glasur bereitet man, indem man 7 Dka. Zucker mit 6 Löffeln Wasser aufkochen läßt und so viel Staubzucker hineinrührt, daß ein dickflüssiger Brei daraus entsteht. Damit werden die Streifen, so lange sie warm sind, innerhalb der Rollenumsäumung überzogen und an den Längsseiten und in der Mitte streifweise mit Krystall- oder Hagelzucker bestreut. Der mittellste Streifen kann mit Breton rosa gefärbt sein. Man schneidet die Streifen in schmale Querschnitten.

Das Färben des Hagelzuckers geschieht, indem man eine Hand voll desselben auf eine Schale legt, einen kleinen Tropfen darauf gibt, ihn damit vermischt und ihn ausbreitet trocken stellt.



### Weisse Ballettschnitten. II.

7 Dka. Butter, 7 Dka. Mehl,  $3\frac{1}{2}$  Dka. Zucker und  $3\frac{1}{2}$  Dka. geschälte, geriebene Mandeln werden zu einem leichten Teige ausgearbeitet, dünn ausgewalzt und in einem viereckigen Reifen gebacken. 7 Dka. Butter werden abgetrieben, 7 Dka. Zucker, 4 Dotter 10 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, etwas Citronensaft und Schnee von 4 Eiklar hinein gerührt, das Ganze über den oben beschriebenen halb gebackenen Teig gestrichen und damit vollständig goldgelb gebacken. Zuletzt überstreicht man das Viereck mit Citronglasur (s. Anh.) und schneidet längliche Stücke daraus.

### Hamburger Schnitten.

Diese werden genau wie die Ballettschnitten bereitet, nur daß die Fülle eine andere ist und statt der Glasur ein schräges, weißläufiges Gitter von Teigrollen darüber gelegt wird.

Die Fülle wird bereitet, indem man 10 Dka. ungeschälte Haselnüsse mit 3 Löffeln Wasser stößt und 7 Dka. Butter, 7 Dka. Semmelbrösel, 1 Delt. Schmetten, 10 Dka. Zucker und etwas Citronenschale damit vermengt. Sie wird, sobald die Streifen halb gebacken sind, darauf gestrichen, worauf das Gitter gemacht, mit Ei bestrichen und das Ganze fertig gebacken wird. Auch diese Streifen werden in 2 Ctm. breite Schnitten getheilt.

### Prinz Pücker-Schnitten.

21 Dka. geschälte, geriebene Mandeln werden mit 6 Eiklar im Mörser fein gestoßen und 21 Dka. gestoßener Zucker, 7 Dka. Mehl und Schnee von 6 Eiklar hinein gerührt. Diese Masse wird in drei viereckigen Reifen goldgelb gebacken. Nachdem diese Platten ausgekühlt sind, werden sie, jede einzelne der Länge nach, in 3 Streifen

getheilt. Zwei davon werden mit Crème bestrichen und auf einander gelegt; die dritte, oberste, wird mit Cacaoglasur (s. Anh.) übergossen und mit geschälten, länglich geschnittenen Pistazien bestreut.

Die Crème besteht aus 28 Dka. Theebutter, die man flaumig abtreibt, wornach man 28 Dka. gestoßenen Zucker, 3 Eßlöffel feinen Rum und 10 Dka. auf kleine Würfel geschnittene, in Zucker eingekochte Melone einmischt.

### Dalmatiner Kuchen.

6 Dotter werden mit 14 Dka. Zucker eine halbe Stunde abgetrieben, worauf man von 6 Eiklar festen Schnee und 14 Dka. Mehl löffelweise hinein rührt. Etwas Zitronenschale und 14 Dka. zerlassene Butter, die aber nicht allzuheiß sein darf, mengt man, ohne viel Rühren in das Ganze.

Ein mit niederen Seitenrändern versehenes Blech wird mit Butter bestrichen und die Masse fingerdick darin ausgebreitet. Zuletzt streut man gehackte Mandeln, Pistazien und Hagelzucker darauf, bäckt den Kuchen in nicht sehr heißer Röhre goldgelb backen und schneidet ihn, so lange er warm ist.

### Punsch-Schaum-Kuchen.

14 Dka. Butter, 21 Dka. Mehl, 7 Dka. Zucker und 1 Dotter verarbeitet man schnell am Nudelbrett zu einem Teige, nachdem man zuerst Butter und Mehl gebrüßelt hat. Man formt eine Scheibe, welche man mit einem Teigreifen umgibt, bäckt sie in einer Tortenform licht, läßt sie überkühlen und bestreicht sie gut mit Aprifoseneingefottenem, welches man mit etwas Zucker und Rum verrührt. Dann macht man aus 2 Eiklar sehr steifen Schnee, verrührt nur leicht 11 Dka. fein gesiebten Zucker und etwas Rum dazu,

bestreicht damit den Kuchen ziemlich hoch und gibt ihn nochmals in die Röhre um den Schaum gelb werden zu lassen.

### Bischofsbrod oder Theebrodt.

Die Zuthaten dazu sind: 14 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker, 14 Dka. Mehl, 10 Dotter, 8 Eiklar, Citronenschale und 7 Dka. Sultanen. — Butter und Zucker werden schaumig abgetrieben, dann nach und nach die Dotter und zwar je 2, mit einem Kaffeelöffel Mehl, um das Gerinnen zu verhüten, hineingerührt; dann kommt von einer halben Citrone die Schale, der steif geschlagene Schnee, dann das übrige Mehl und zuletzt die Sultanen dazu. — Eine Theebrodtform wird mit Butter gut ausgestrichen, der Boden mit einem fetten Papier belegt, die Masse hinein gegeben und das Ganze eine Stunde langsam gebacken.

Auch kann man statt Rosinen und Mandeln 21 Dka. Citronade, 14 Dka. Datteln, 6 Dka. Pistazien, 4 Dka. überzuckerte Pomeranzenschale, in Würfel geschnitten, in den Teig geben.

### Bischofsbrod wie Sandmasse.

14 Dka. Zucker mit Citronengeschmack treibt man mit 8 Dottern eine halbe Stunde ab, rührt von 8 Eiklar steifen Schnee, dann 14 Dka. Mehl hinein und gibt zuletzt 14 Dka. aufgelöste Butter und 6 Dka. Rosinen dazu. — Eine Theebrodtform wird mit Butter gut ausgestrichen, der Boden mit Papier belegt, die Masse eingefüllt und nahezu eine Stunde langsam gebacken.

Das selbe macht man schneller so: Erst schlägt man steifen Schnee, rührt die Dotter, dann den Zucker, dann das Mehl und zuletzt die zerlassene Butter ein. Das Weitere wie oben.

### Theebrodt ohne Butter.

Drei ganze Eier, drei Eier schwer Zucker und ebensoviel ungeschält geriebene Mandeln, Sultanen, Mehl

und etwas Citronenschale werden zu einem Teige vermengt und in einer Zwiebackform dreiviertel Stunden gebacken, dann wie Bischofbrod auf Scheiben geschnitten.

### Theegebäck (dünne Cakes).

1 Kilo und 15 Dka. Mehl bröseln man mit 12 Dka. Butter, gibt  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, 1 Stange gestoßene Vanille, 1 Dka. Hirschhornsalz dazu und knetet es mit 5 ganzen Eiern und heiläufig 2 Dclt. sauren Schmetten zu einem Teige, der gut ausgearbeitet werden muß. Dieser wird sehr dünn (wie starker Nudelteig) ausgewalzt, auf beliebige, etwa 10 Ctm. lange, 5 Ctm. breite gemusterte Formen gedrückt und auf mit Butter bestrichenem Bleche in kühler Röhre gebacken. Man kann diesem Teige nur Vanille oder weißgeschälte, geriebene Haselnüsse oder geriebene Chocolate beimischen.

### Wiener Theegebäck (Cakes).

Man macht auf dem Nudelbrette aus  $4\frac{1}{2}$  Dka. Butter, 2 Eiern, 20 Dka. Zucker, 24 Dka. Weizen- und 24 Dka. Reismehl, 4 Gramm Natron,  $\frac{1}{4}$  Schote gestoßener Vanille und 3 Löffel dicken, saueren Schmetten einen festen Teig, den man sofort dünn auswalzt. Nun sticht man Sterne oder runde Scheibchen zc. daraus, sticht sie mit einer Gabel mehrmals durch und läßt sie nur ganz licht backen.

### Zugwer (Theegebäck).

15 Dka. Zucker, 13 Dka. Mehl, 1 Ei, 1 Dotter, 9 Gramm geriebenen weißen Zugwer knetet man zu einem Teige, walzt ihn gänsekiel dick aus und sticht ihn mit der Zugwerform oder anderen Formen aus. Auf befettetem Bleche muß dies Gebäck eine Stunde rasten, ehe es in warmer Röhre lichtgelb gebacken wird.

Wer den Ingwergeschmack nicht liebt, kann bittere Mandeln in den Teig geben.

### Eisenbahnkuchen.

14 Dka. Butter werden mit 14 Dka. Zucker und 2 ganzen Eiern eine halbe Stunde verrührt; dann gibt man 14 Dka. Mehl mit etwas Vanille dazu und bäckt das Ganze, nachdem man es mit gehackten Mandeln bestreut hat, in mit Butter ausgeschmierter Tortenform eine viertel Stunde in der warmen Röhre.

### Anis-Bröddchen.

12 Dotter, 28 Dka. Zucker und ein ganzes Ei treibt man recht schaumig ab, gibt 35 Dka. Mehl und 2 Dka. Anis hinzu und formt aus dieser Masse eine 3 fingerbreite lange Rolle, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und bäckt sie in mittelheißer Röhre goldgelb.

Im Augenblicke, da sie aus der Röhre herausgenommen wird, bestreicht man sie rasch mit zerklöpftem Ei und bestreut sie mit Grobzucker. Den nächsten Tag schneidet man einen halben Centimeter breite Scheiben daraus.

### Biscuit.

Man treibt 2 ganze Eier, 1 Dotter und 35 Dka. Zucker flaumig ab, macht von 8 Eiklar Schnee und rührt diesen sammt 18 Dka. Mehl, jedoch in zwei Abtheilungen, leicht hinein; spritzt Biskoten oder Krapseln auf Papier, bestreut sie mit Staubzucker und bäckt sie in ziemlich heißer Röhre goldgelb.

### Gefüllte Schnitte.

5 ganze Eier werden mit  $17\frac{1}{2}$  Dka. Zucker,  $10\frac{1}{2}$  Dka. zergangener und ausgekühlter Butter im Schneefessel tüchtig

abgeschlagen, zuletzt rührt man  $10\frac{1}{2}$  Dka. Mehl langsam hinein. Eine Bischofsbrodform wird mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgestaubt und die Masse darin gebacken. Sobald sie ausgekühlt ist, wird sie der Länge nach durchgeschnitten; die eine Hälfte mit Eingefottenem bestrichen, die zweite darauf gegeben und 2 fingerbreite Streifen daraus geschnitten.

#### Biskoten.

4 Dotter und 14 Dka. fein gesiebten Zucker treibt man dick ab, schlägt aus 4 Eiklar sehr steifen Schnee, gibt ihn in das Obige und  $10\frac{1}{2}$  Dka. fein gesiebtes Mehl langsam dazu, füllt es in eine Spritze und spritzt auf Papier, welches auf einem Backblech liegt, Biskoten, bestaubt sie durch ein Tuch mit Staubzucker und bäckt sie langsam in mittelwarmer Röhre sehr lichtgelb.

#### Biscuit mit Chaudéan.

Man bestreicht Biskoten auf der unteren Seite mit Eingefottenem, legt je zwei aufeinander, schichtet sie kreuzweise auf eine Schüssel und gibt Chaudéan darauf.

#### Biscuit-Kipfel.

Ebenfalls aus derselben Masse macht man kleine Kipfel mit der Spritze, läßt sie licht backen, spritzt ebensolche Kipfel aus der Windmasse, bäckt diese sehr langsam in kühler Röhre, bestreicht sie mit Eingefottenem, legt jene von Biscuit darauf, übergießt sie mit Punschweis und verziert sie mit Früchten.

#### Biscuit-Rollen. I.

Man treibt 8 Dotter mit 21 Dka. Zucker sehr dick ab, gibt dann den steifen Schnee von 5 Eiklar dazu und streut langsam  $5\frac{1}{2}$  Dka. Mehl hinein. — Das Backblech bestreicht man leicht mit Butter, bemehlt es, streicht den Biscuitteig zwei messerrückendick darauf und bäckt ihn licht-

gelb, bestreicht ihn gleichmäßig mit Eingefottenem, rollt ihn zusammen und schneidet fingerbreite Stücke, welche man entweder warm mit Crème oder Chaudeau aufträgt, oder kalt mit Vanillezucker bestreut, oder mit Punschreis (Anhang) überzieht.

### Biscuit-Rollen. II.

12 Dotter, 21 Oka. Zucker treibt man eine Stunde ab, bis es ganz dick ist und rührt, löffelweise abwechselnd, den steifen Schnee von 12 Eiklar und 21 Oka. Mehl hinein. — Nun gibt man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier auf ein Backblech, streicht den Biscuitteig gleichmäßig darauf und bäckt ihn gelb. — Diese Masse ist für zwei Backbleche. Nachdem er gebacken ist, bestreicht man ihn mit Aprikosen- oder Himbeereingefottenem, rollt ihn zusammen, schneidet von dieser Rolle fingerbreite, schräge Stücke, legt sie auf eine Schüssel und gibt Chaudeau dazu.

### Indianer-Krapfen.

14 Oka. fein gesiebten Zucker treibt man mit 10 Dottern (eines nach dem andern dazu gegeben) recht dick ab, gießt einen Eßlöffel Wasser dazu, rührt nach und nach die Hälfte von 21 Oka. Mehl, den steifen Schnee von 10 Eiklar und dann erst die zweite Hälfte des Mehles langsam hinein. Davon spritzt man mit einer Düte oder Spritze, Häufchen (wie kleine Äpfel) auf ein bestrichenes, bemehltes Backblech, bestaubt sie mit durch ein Tuch gesiebten Zucker und gibt sie in eine ziemlich heiße Röhre, die man zuerst ein wenig offen läßt und erst schließt, wenn die Bäckerei gelblich geworden und das Backblech gewendet worden ist. Die Krapfen müssen rasch gebacken werden damit sie nicht spröde sind und doch gelblich kleiben. Sobald man sie vom Bleche abnimmt, höhlt man sie mit dem Löffel oder Messer an der flachen Seite aus, füllt sie sehr hoch mit Vanille-Crème, oder wenn sie gleich gegessen

werden, mit Schmettenschaum und Vanillezucker, legt zwei Hälften zusammen, so daß die Crème fingerbreit zu sehen ist, streicht sie ringsherum glatt und überzieht sie mit Chocolate-Glasur. (Anhang.)

### Crémefülle zu den Indianer-Krapfen.

Man macht von 4 Eiklar steifen Schnee, verrührt 14 Dka. fein gesiebten Zucker darein und gibt, ehe man die Krapfen füllt, eine viertel Schote Vanille (mit einem Löffel im Schnee verrieben) dazu. Sobald die Vanille im Schnee ist, darf damit nicht mehr viel gerührt werden.

### Kaffee-Krapfen.

Dieselben werden so wie die Indianer-Krapfen gemacht, nur die Fülle und der Ueberguß sind wie folgt:

$\frac{1}{8}$  Liter Schlagschmetten wird zu Schaum geschlagen, 5 Dka. Zucker und 4 Eßlöffel voll starken gekochten, aber wieder ausgekühlten, schwarzen Kaffee, in dem man 2 Blatt Gelatine aufgelöst hat, dazu gerührt, bis es stockt. Damit werden die ausgehöhlten Biscuitkrapfen gefüllt und immer zwei aufeinander gelegt; nun macht man den Ueberguß, indem man 8 Eßlöffel voll starken, schwarzen Kaffee mit 10 Dka. Zucker einmal aufkochen läßt und dann 30 Dka. Staubzucker hineinrührt. In diese Masse taucht man die gefüllten Kaffeekrapfen ein oder man setzt sie auf ein Brett und begießt sie mittelst eines Löffels damit.

### Biscuit-Prüfosen.

Ebenso wie die Indianer-Krapfen werden auch die Prüfosen gemacht, nur daß man die Häufchen des Teiges etwas größer spritzt. Nachdem sie gebacken sind, werden sie über Nacht stehen gelassen und erst am nächsten Tage ausgehöhlt, mit der unten beschriebenen Fülle gefüllt, zwei Hälften aufeinander gelegt und in Vanillenglasur (s. unten) getaucht, dann so zum Abtrocknen hingelegt, daß der Ein-



schnitt der Theilung oben auf kömmt und sie rund bleiben. Wenn sie abgetrocknet sind, werden sie mit einer Art Schminke mittelst Pinselchen auf der einen Seite mehr, auf der andern weniger bestrichen, so daß sie völlig reifen Aprikosen gleichen.

#### Fülle

für eine Portion von 10 Stücken:

3 Eklar fester Schnee wird mit 2 Eßlöffeln Marilleneingesottenem vermengt.

#### Marillen-Glasur

zum Eintauchen der Aprikosen:

10 Oka. Zucker und 8 Eßlöffel Wasser werden einmal aufgekocht, mit 2 Löffeln Marillen sehr gut verrührt und so viel Staubzucker dazu gethan, daß die Glasur dickflüssig bleibt und fest haftet.

#### Die Schminke

wird bereitet, indem man 1 Eßlöffel Zucker mit 1 Löffel Wasser aufkochen läßt und einige Tropfen Breton oder Alfermesaft hineinmengt.

#### Biscuit-Kartoffeln.

Von der Biscuitmasse in der vorigen Nummer bäckt man kleinere Häufchen, als zu den Indianer-Krapfen, bestreicht sie, wenn sie gebacken sind, mit Aprikoseneingesottenem, das mit etwas Rum und einigen Tropfen Citronensaft gemischt ist, wickelt diese kugelförmige Bäckerei in den unten angegebenen Mandelteig ein, rundet sie wie Kartoffeln, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei, rollt sie in geriebener Chocolate, macht einige Eindrückte oder Unebenheiten, wie sie natürliche Kartoffeln haben und läßt sie entweder so im Ganzen oder macht 3 Einschnitte am oberen Theile der

Bäckerei, um ihr das Aussehen eines aufgesprungenen Kartoffels zu geben.

#### Mandelmasse dazu.

10 Dka. abgeschälte Mandeln, 20 Dka. Zucker und ein Eiklar werden in einem Marmor- oder Messingmörser sehr fein gestoßen und verrieben, so zwar, daß die Masse wie ein feiner glatter Brei aussieht. — Man gibt sie mit Staubzucker unterstreut entweder auf eine Marmorplatte oder auf ein Nudelbrett und walzt sie so dünn aus, als es zum Umwickeln der Kartoffeln nöthig ist.

#### Kaffee-Plätzchen.

Man kocht eine halbe Tasse starken schwarzen Kaffee, gibt 21 Dka. Zucker dazu und läßt es dick einkochen; macht aus 4 Eiklar Schnee, gibt 22 Dka. Staubzucker und den ausgekühlten Kaffee dazu, vermengt es, formt mit einem Löffel kleine Häufchen, läßt sie 10 Minuten in mäßig warmer Röhre backen und fügt je 2 und 2 von den Plätzchen aneinander; ein leichter Druck genügt, so lange sie warm sind, um sie aneinander fest zu halten.

#### Haselnuß-Plätzchen (baisers.)

Man stößt 21 Dka. geröstete Haselnüsse mit einem Eiklar sehr fein, gibt dazu 21 Dka. Zucker, 2 Dka. Mehl und von 8 Eiklar festen Schnee, spritzt davon kleine Plätzchen auf Papier, bestreut sie mit Zucker und läßt sie in lauer Röhre (mehr trocknen) ganz licht backen, löst sie vom Papier ab, drückt sie, so lange sie warm sind mit dem Finger an der flachen Seite ein und füllt sie mit folgendem Haselnußschaum: 3 Eiklar fester Schnee wird mit 14 Dka. gestoßenem Zucker, etwas Vanille und 10 Dka. gerösteten und gestoßenen Haselnüssen vermengt; zwei so gefüllte

Plätzchen werden aneinander gefügt, so daß sie kleinen Krapsen gleichen.

### Grillage-Törtchen.

10 Dka. Butter werden abgetrieben, 10 Dka. Zucker, 6 Dotter, 10 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, 6 Dka. Conditorbüffel, etwas kleingewiegte Zitronenschale und von 6 Eiklar Schnee dazu gegeben; diese Masse wird in zwei Reifen gebacken, mittelst eines kleinen runden Ausstechers Scheiben daraus gestochen; auf je eine Scheibe wird eine Fülle gestrichen und mit einer zweiten Scheibe bedeckt; die Fülle besteht aus  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 3 Dotter, 5 Dka. Zucker, 3 Dka. Mehl, die auf dem Herde unter fortwährendem Rühren zu einem dicken Brei eingekocht werden; nach dem Wegstellen fügt man unter fortwährendem Rühren etwas Vanille, 3 Dka. frische Butter dazu bis zum Erkalten.

Hierauf wird die Grillage vorbereitet; 5 Dka. gestoßener Zucker wird ohne Wasser goldgelb geröstet, 5 Dka. geschälte, ganze Mandeln dazu gegeben und braun werden gelassen; nach dem Auskühlen werden diese Mandeln grob gestoßen. Für die Törtchen macht man nun folgende Glasur: 28 Dka. Zucker wird mit 14 Dka. Wasser ( $\frac{1}{2}$  Trinkglas), ohne gerührt zu werden, braun gekocht; die Oberfläche der Törtchen wird darein getaucht und die noch warme Glasur mit der vorbereiteten Grillage bestreut.

### Domino-Steine.

Man treibt 14 Dka. Zucker und 8 Dotter tüchtig ab und rührt 7 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 7 Dka. geriebenes Brod, 2 Tafeln weich gewärmte Chokolade, von einer halben Citrone die Schale, 8 gestoßene Gewürznelken, 1 Messerspitze Zimmt und von 8 Eiklar den Schnee darein. Dieser Teig wird getheilt und in zwei viereckigen, niederen Tortenreifen gebacken; die eine Lage

mit Eingefottenem bestrichen, die zweite darauf gelegt und das Ganze mit weißer Glasur (s. Anhang) mit Rumzusatz übergossen. Sodann theilt man das Viereck in längliche viereckige Stücke in der Form von Dominosteinen, rührt  $\frac{1}{2}$  Eiklar und 5 Dka. Staubzucker so lange, bis die Masse ganz dick ist und nicht mehr von dem Kochlöffel abtropft, fügt 2—3 Tropfen rothen Breton hinzu, gibt dies in eine Düte, an deren Spitze eine kleine Oeffnung sich befindet und spritzt, indem man oben auf die geschlossene Düte drückt, auf jeden Stein eine rothe Linie, welche ihn in zwei Felder theilt, worauf man eine Tafel Chocolate ausflößt und auf die oben beschriebene Art die Punkte auf die weißen Felder spritzt.

#### Citronen- oder Pomeranzen-Bröddchen.

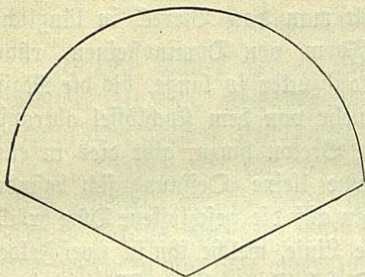
Zu einer kleinen Portion nehme man 4 Eier schwer Mehl, Butter und Zucker. Die Butter wird durch eine halbe Stunde abgetrieben, während dem nach und nach 4 Dotter, der gestoßene Zucker, etwas Citronenschale, der Schnee von 4 Klar und zuletzt das Mehl hineingerührt werden.

In einer mit Butter ausgeschmierten, mit Bröseln bestreuten länglichen Reifforn oder in einer Papierkapsel von 5 Centimeter Höhe und 10 Centimeter Breite wird die Masse in heißer Röhre eine halbe Stunde gebacken. Herausgestürzt, wird das Ganze mit Citronen oder Pomeranzeneis (s. Anhang) übergossen und in Scheiben geschnitten, sobald es ausgekühlt ist.

#### Schaum-Düten aus Biscuitteig.

12 Dka. Zucker treibt man mit zwei ganzen Eiern recht schaumig ab, gibt dann etwas Vanillegeschmack und 6 Dka. Mehl dazu, verrührt es gut, bestreicht das Backblech mit Wachs, streicht die Biscuitmasse sehr dünn darauf und bäckt sie in mittelheißer Röhre lichtgelb.

Anmerkung. Will man die Düten schöner geformt haben, so schneidet man aus schwachem Pappdeckel folgenden Ausschchnitt. Die ausgeschchnittene Patrone wird auf das Backblech gelegt, die rohe Masse mit einem breiten Messer ganz dünn dazwischen gestrichen und hellgelb gebacken.



#### Schaum-Düten aus Mandelsteig.

14 Dka. Tags vorher geschälte Mandeln werden im Mörser mit 6 Eiklar zu einem feinen Brei verrieben, dann in eine Schüssel gegeben und mit 20 Dka. Staubzucker, 7 Dka. Mehl und noch 2—3 Eiklar gut verrührt, so daß eine dünnflüssige Masse daraus wird. Ein Backblech wird heiß gemacht, mit weißem Wachs überstrichen, dann mit Papier überwischt, die Masse sehr dünn darauf gegossen und in heißer Röhre gelb gebacken. — Man schneidet dann 4 fingerbreite Vierecke, welche man nochmals quer durchschneidet, und formt rasch Düten aus den Dreiecken. Es ist am besten, während dies geschieht, das Backblech in der offenen Röhre stehen zu lassen, da die gebackene Masse, nur wenn sie heiß ist, sich biegen läßt. — Ehe man die Düten aufträgt, füllt man sie mit Schmettenschäum, den man mit Vanillezucker, oder Zucker und etwas Maraskino-Liqueur, oder Zucker, etwas Vanille-Liqueur und einigen Tropfen rothen Breton, oder mit Zucker und fein geriebener Chocolate vermennt.

#### Chocolate-Kränzchen.

28 Dka. mit der Schale geriebene Mandeln, 14 Dka. fein gestoßener Zucker, 2 Tafeln fein geriebene Chocolate,

1 ganzes Ei und 1 Dotter, die Schale einer halben Citrone und etwas Vanille sind auf dem Brette zu einem Teige zu kneten. Davon werden kleine Stückchen zu Stangeln und dann zu Kränzchen geformt, diese mit Eiklar bestrichen, mit Brillanzucker (oder Grobucker) bestreut und langsam gebacken.

### Chocolade-Plätzchen.

14 Dka. ungeschälte Mandeln werden gerieben und mit 21 Dka. Zucker vermengt; 2 aufgeweichte Tafeln Chocolade werden mit 3 Eiklar abgetrieben, dann mit Mandeln und Zucker vermischt; man dreht mit Wasser benetzten Händen kleine Kugeln aus dieser Masse, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenen Blech und setzt auf jede Kugel eine halbe Mandel, worauf die Plätzchen gebacken werden.

### Chocolade-Schüsserln.

14 Dka. Mehl, 14 Dka. Butter, 2 Dotter und ein Eßlöffel Zucker werden zu einem Teige verarbeitet, welchen man sehr dünn ausrollt; nun sticht man runde Scheibchen, drückt diese in kleine Blechschüsserln, so daß der Teig etwas über die Form hervorsteht und läßt diese halb backen. 10 Dka. Chocolade läßt man weich werden, vermischt dann 14 Dka. Butter, 2 Eiklar und den Schnee von 6 Eiklar, füllt diese Masse in die halbgebackenen, ausgekühlten Schüsserln hoch auf, läßt diese vollends damit ausbacken und stürzt sie sehr vorsichtig aus.

### Chocolade-Stangen.

28 Dka. feingeriebene Nüsse oder Mandeln, 28 Dka. Zucker, 2 Tafeln Chocolade, 1 Schote Vanille, 2 Eiweiß und etwas Citronensaft werden auf dem Nudelbrette mit der Walze gut verarbeitet, dann unterstreut man Zucker oder Semmelbrösel (kein Mehl), walzt den Teig messerrücken-

die zu einem einzigen, 8 Centimeter breiten Streifen aus, welcher mit Eis bestrichen wird, welches aus 10 Dka. Staubzucker, 1 Eiweiß und etwas Citronensaft besteht und bis zum Dickwerden gerührt werden muß. — Nun schneidet man Stangen daraus, die man auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche mehr trocknen als backen läßt.

### Chocolade-Rollen. I.

Man macht die Mandelmasse wie in der vorigen Nummer, streicht sie dünn auf das mit Wachs überstrichene Blech, bäckt sie rasch, nur gelb, schneidet Vierecke, rollt sie heiß vom Blech über einen stärkeren Kochlöffelstiel, taucht sie in eine Cacao-Glasurmasse (Anhang) und füllt sie mit Schmettenschaum, der mit Vanillezucker gemengt ist.

### Chocoladen-Rollen. II.

Man rührt 7 Dka. Chocolade mit 5 Dottern, 9 Dka. Zucker, 7 Dka. ungeschälte, gestoßene Mandeln,  $5\frac{1}{2}$  Dka. Mehl und von 5 Eiklar den Schnee zusammen und bäckt diese Masse (kleinfingerdick) auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestaubten Bleche sehr langsam, bestreicht sie mit Gingesottenem, rollt sie nach vorn zusammen und gibt sie noch auf 10 Minuten in die Röhre. Dann werden schräge Scheiben daraus geschnitten und nach Belieben beieist (s. Anhang). Aus demselben Teige kann man auch kleine Kuchen oder Halbmonde ausstechen und sobald sie mit Gingesottenem bestrichen sind, doppelt zusammenlegen und beieisen.

### Baumstamm.

14 Dka. Zucker werden mit 8 Dottern dick abgetrieben und mit 14 Dka. ungeschälten, geriebenen Mandeln und von 8 Klar Schnee vermischt.

Diese Masse wird auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestaubtes Blech 2—3 messerrückendick gestrichen und rasch gebacken, dann mit Eingefottenem bestrichen und zusammengerollt.

Aus 28 Dka. feiner Butter, die man abtreibt, 14 Dka. gestoßenem Zucker, 4 Tafeln geriebener Chocolate und etwas Vanille macht man eine Chocladecrème, mit der man die Rolle bestreicht und mit einer durchgeschnittenen Spritze der Länge nach ausspritzt, so daß die Streifen die Risse in der Baumrinde vorstellen. An zwei bis drei Stellen spritzt man kleine Ringe, die mit lichtgelber Crème ausgefüllt werden und Baumäste bilden.

Die beiden schief geschnittenen Enden der Rolle werden ebenfalls mit gelber Crème bestrichen.

Die lichtgelbe Crème besteht aus: 2 Dka. feiner, abgetriebener Butter, 2 Dka. gestoßenem Zucker, 1 Dotter und etwas Vanille.

Der Baumstamm wird oben mit fein gehackten Pistazien nur schütter bestreut.

### Pariser Theegebäck.

10 Dka. Tags vorher geschälte Mandeln, reibt man mit 2 Eiklar im Mörser zu einer feinen Masse, gibt dann 20 Dka. Staubzucker mit Citronengeschmack dazu, arbeitet die Masse am Nudelbrette mit der Hand recht durch, walzt sie, indem man Staubzucker aufs Brett staubt, messerrückendick, womöglich in einem länglichen Viereck aus, streicht über die eine Hälfte Hagebuttenmus dünn auf, legt die zweite, ungestrichene darauf, walzt das Ganze nochmals ein wenig aus und überzieht es dünn mit Spritzglasur (Anh). Nun schneidet man daumenbreite Streifen oder Halbmonde daraus. Erstere legt man auf ein mit etwas Wachs bestrichenes Bogenblech und bäckt sie als Bögen in mittelheißer Röhre.



Oder man schneidet aus dem gefüllten Doppelteige fingerbreite Streifen, bestreicht sie oben mit Hagebutteneingesottenem, legt quer über kleine, strohhalmdicke, Spritzglasur Streifen und bäckt sie wie die obigen. Um dies letztere sogenannte Schweinebratenconfect rasch zu verfertigen, verfährt man wie folgt: Man bestreicht einen langen Streifen der obigen Masse mit Hagebuttenfals, legt der Länge desselben nach, in der Entfernung eines Centimeters, strohhalmdicke Streifen von Spritzglasur, schneidet das Ganze in daumenbreiten Stücken quer durch und bäckt es in mittelheißer Röhre.

Oder man schneidet 5 Ctm. lange 2 Ctm. breite Streifen aus dem Teige wie oben, spritzt sowohl um den Rand herum, als auch quer über, strohhalmdicke Spritzglasur, bestreut sie mit Grobzucker, bäckt sie in mittelheißer Röhre und bedeckt dann die schrägen Zwischenräume mit verschiedenfarbigem Eingefottenem.

### Patiencce-Theegebäd.

Man schlägt aus  $3\frac{1}{2}$  Eiweiß sehr steifen Schnee und verrührt nach und nach 18 Dka. fein gesiebten Staubzucker, etwas Vanillezucker und schließlich 16 Dka. Mehl hinein. — Nun gibt man die Masse in eine Dütte mit dünnem Blechansatz und spritzt auf ein mit Wachs bestrichenes und mit Papier überwischtes Backblech kleine, kaum 3 Centimeter lange und einen halben Centimeter breite Biskoten und gibt sie in eine mäßig warme Röhre zum Abtrocknen; sobald sie trocken geworden, gibt man sie in eine nur mittelheißer Röhre und läßt sie da lichtgelb backen.

Anmerkung. Die Röhre, in welche die Biskoten zum Abtrocknen gegeben werden, darf nur so wenig warm sein, daß das am Backblech überstrichene Wachs nicht schmilzt. Nach etwa einer Stunde läßt man sie erst backen.

### Gefüllte Wecken.

Sechs, 15—20 Ctm. langen Wecken schneidet man die beiden Spitzen ab, höhlt sie bis auf die obere Kinde aus und füllt sie recht fest mit folgender Fülle:

14 Dka. Butter treibt man mit 10 Dka. feinen Sardellen  $\frac{1}{2}$  Stunde ab und gibt 14 Dka. gekochten Schinken sowie eine gekochte geräucherte Schweinszunge, in Würfel geschnitten, ein Kaffeelöffelchen Kapern, eine kleine Gurke und 8—10 Pistazien, klein gehackt, hinein.

Hat man die Wecken gefüllt, so legt man die abgeschnittenen Spitzen daran, damit die Fülle nicht abtrocknet und läßt sie entweder 2 Stunden am Eise oder 24 Stunden an einem kühlen Orte erstarren, worauf sie mit scharfem Messer in dünne Scheiben geschnitten werden.

### Theestangen aus Kartoffeln.

14 Dka. Tags zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln, 14 Dka. Butter, 14 Dka. Mehl, 1 Messerspitze Salz, werden auf dem Nudelbrette verarbeitet, zwei messerrückendick ausgewalzt und mit Ei bestrichen. Aus diesem Teige radelt man 10 Ctm. lange, 1 Ctm. breite Stangen, die man mit Kümmel bestreut und auf einem trockenen Bleche langsam bäckt. Diese sehr billigen Stangen geben sehr viel aus und sind so leicht wie Buttermteig.

### Zimmt-Stangen.

Man verarbeitet auf dem Nudelbrette 21 Dka. Butter, 28 Dka. Mehl, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, eine halbe Kaffeetasse Schmetten und eine Messerspitze voll Salz zu einem Teige und legt ihm auf ein Backblech, wo man ihn nur messerrückendick auswälzt; nun radelt man mit dem Nädchen daumenbreite und beiläufig fingerlange Streifen in den Teig, bestreicht sie mit zerlassener Butter, streut gestoßenen

Zimmt mit Zucker vermengt, dick darüber, gibt das Ganze in die heiße Röhre und läßt es goldgelb backen, worauf man die Stangen vorsichtig mit einem breiten Messer vom Blech abnimmt.

### Parmesan-Stangen.

Aus 21 Dka. Butter, 18 Dka. Parmesankäse (gerieben), 28 Dka. Mehl und 5–6 Eßlöffeln Schmetten wird ein Teig geknetet, davon ein, 3 Messerrücken breiter, länglicher Fleck ausgewalzt und auf ein trockenes Blech gelegt. Daraus werden fingerbreite Streifen geradelt, die man, ohne sie auseinander zu schieben, mit Ei bestreicht und goldgelb backen läßt.

### Kleine Kipfel von Käse zum Thee.

14 Dka. Butter, 14 Dka. Mehl, 14 Dka. geriebener Reibkäse und etwas Salz werden am Nudelbrette zu einem Teig verarbeitet, dann dünn ausgewalzt; man schneidet nun gleichmäßige viereckige Stücke daraus, die man auf einer Ecke mit etwas Eisklar bestreicht und so zusammenrollt, daß die bestrichene Ecke oben kommt, biegt sie dann zu Kipfeln, gibt sie auf ein Backblech, bestreicht sie mit Eisklar und läßt sie in heißer Röhre licht backen.

### Kleine Vanille-Kipfel.

Man arbeitet mit  $10\frac{1}{2}$  Dka. Butter,  $5\frac{1}{2}$  Dka. geriebenen Mandeln,  $3\frac{1}{2}$  Dka. Zucker und 14 Dka. Mehl (ohne Ei) schnell einen Teig am Nudelbrett aus, formt bleistift-dicke, kleine Kipfel, gibt sie auf ein Backblech, läßt sie sehr langsam backen, daß sie beinahe weiß bleiben und wickelt sie, sobald sie aus der Röhre kommen, in Vanille-Zucker.

**Hobelspäne.**

14 Oka. geschälte, geriebene Mandeln werden mit 6 Eiklar im Mörser fein gestoßen und 14 Oka. Zucker, von 4 Eiklar fester Schnee und 4 Oka. Mehl dazu verrührt; diese Masse wird in eine Düte gefüllt und daraus 15 Ctm. lange und  $1\frac{1}{2}$  Ctm. breite Streifen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gespritzt; man bäckt sie in heißer Röhre schnell goldgelb, löst sie heiß mit einem Messer ab und dreht sie mehrmals um einen Kochlöffelstiel, von dem man sie mit Vorsicht, sobald sie fester werden, abstreift.

**Schneekipfel.**

Man schlägt von 3 Eiweiß festen Schnee, mischt dazu 28 Oka. sehr fein gesiebten Zucker, 1 kleinen Eßlöffel Weinessig und verrührt dies Alles ganz leicht; nachher hackt man eine handvoll geschälte, geröstete Mandeln, mischt etwas Grobzucker darunter und verarbeitet dies auf einem Nudelbrett mit dem Schnee folgendermaßen: da man die Schneemasse mit der warmen Hand nicht berühren darf, macht man mit 2 Karten, kleine Källchen daraus, die man mittelst Hin- und Herwerfen mit etwas Mandelmasse vermengt, formt kleine Kipfel, legt sie (immer mit den Karten) auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie langsam ganz licht gelblich.

**Feine, gesprizte Mandelkränzchen.**

Man treibt 21 Oka. gute Butter mit 7 Oka. Zucker und 7 Oka. geschälten, feingeriebenen Mandeln flaumig ab und mischt nach und nach 28 Oka. Mehl hinein; diese sehr leichte Masse wird in eine Spritzkrapsenform oder in eine Düte mit gekerbtem Ansatz gethan und kleine Kränzchen auf Papier gespritzt, welche auf einem Bleche in eine

mittelheiße Röhre kömnen. Die nur gelblich gebackenen Kränzchen wickelt man in Vanille-Zucker.

### Orientalisches Honigbrod.

28 Dka. feingestopener Zucker wird mit 4 Eiklar so lange gerührt, bis eine dicke Masse daraus wird; zu dieser fügt man langsam drei Eßlöffel kochenden Honig, etwas Vanille und 45 Stück grob gehackter Walnüsse hinzu und läßt das Ganze in einer steinernen Pfanne unter fortwährendem Rühren 5 Minuten lang kochen, bis es sich vom Gefäße löst; nachdem es ausgekühlt ist, streicht man es fingerhoch auf Oblaten, deckt es gleichfalls mit Oblaten zu, läßt es stehen, bis es ganz fest ist und schneidet dann viereckige oder längliche Schnitte daraus.

### Honigkuchen.

3 $\frac{1}{2}$  Eiklar werden mit 28 Dka. Zucker dick abgetrieben; dann kommen 3 Eßlöffel Honig und 50 Stück kleingehackte Walnüsse hinzu; dies Alles wird am Herde so lange gerührt, bis sich die Masse vom Kochlöffel so wie von der Pfanne löst; dann streicht man sie fingerhoch auf Oblaten, bedeckt sie ebenfalls mit einer Oblate und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, worauf man fingerbreite Streifen daraus schneidet.

### Nürnbergger Lebkuchen (braun).

28 Dka. gestopener Zucker, 28 Stück ungeschälte gehackte Mandeln, 7 Dka Citronade, fein geschnitten, 1 Tafel geriebene Chocolate und von 2 Eiweiß Schnee, werden zu einem Teige vermengt, aus dem man auf Oblaten gelegte runde Kuchen macht die man mit einfacher Glasur (s. Anh.) überzieht, mit gefärbtem bunten Grobucker bestreut und langsam backen läßt.

## Nürnberger Lebkuchen (gelb).

8 Dotter werden mit 56 Dka. Zucker eine Stunde lang abgetrieben; dann mengt man: 56 Dka. gestoßene, süße Mandeln, die Schale einer Citrone, 2 Dka. klein geschnittene Citronade, 2 Dka. verzuckerte Pomeranzenschale, 8 Gramm gestoßenen Zimmt, 8 Gramm Gewürznelken und ebenso viel Cardamon und zuletzt den Schnee von 8 Klar hinein. Die Masse wird kleinfingerdick auf rundgeschnittenen Oblaten nicht ganz bis zum Rand gestrichen und langsam bei gelinder Hitze gebacken. Die Lebkuchen werden mit Glasur überzogen, mit Mandeln und Citronade verziert und müssen einige Tage abliegen.

## Pumpnickel.

28 Dka. Zucker und 4 Eier werden eine halbe Stunde abgetrieben, bis der Teig Blasen wirft; dann werden 14 Dka. ungeschälte Mandeln gehackt, mit je einer Messerspitze voll von gestoßenem Zimmt, Neugewürz und Gewürznelken, der fein gehackten Schale von einer halben Citrone 7 Dka. kleingeschnittenen, verzuckerten Pomeranzenschalen, 7 Dka. Citronade und 21 Dka. Mehl verrührt. Diese Masse wird auf ein mit Wachs bestrichenes Blech fingerhoch gestrichen, bei mäßigem Feuer gebacken und heiß, in viereckige Stücke geschnitten.

## Viereckige Pfefferkuchen-Schnitten.

4 ganze Eier werden mit 28 Dka. Zucker dick abgetrieben und 18 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Citronenschale, etwas Drangenschale, 2 Eßlöffel Honig, 12 gestoßene Nelken, ein Kaffeelöffel Zimmt und zuletzt 21 Dka. Mehl dazu gerührt. Diese Masse wird auf 4eckige Oblatenstücke fingerdick gestrichen und auf einem, mit Wachs bestrichenem Bleche in ziemlich heißer Röhre gebacken.

## Mandelzucker=(Marzipan=)Krapfen.

7 Dka. Zucker treibt man mit 4 Dottern gut ab, gibt 7 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 2 Tafeln geriebene Chocolate und von 4 Eiklar Schnee dazu, backt diese Masse in einem Reifen und sticht runde Scheibchen daraus. 14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln werden mit einem Eiklar im Mörser gestoßen und mit 14 Dka. Zucker zu einem Teige verarbeitet, der in ausgehöhlte runde Formen spagatdick eingedrückt wird; die Höhlung wird mit folgender Crème gefüllt: 7 Dka. Zucker, 5 Dka. geröstete, geriebene Haselnüsse und von 3 Eiklar Schnee werden leicht zusammengeriührt.

Diese gefüllten Mandelzuckerkrapsen werden auf die runden ausgestochenen Scheibchen gestülpt. Die abgerundete Hälfte wird mit weißer oder rother Glasur überzogen (s. Anh.), die untere Scheibe ringsum mit Eiklar bestrichen und mit (Grillage) gebrannter Mandelmasse (s. Anh.) bestreut.

## Bärenprazen.

Man röstet 28 Dka. gestoßenen Zucker, ohne Beigabe von Wasser, goldgelb, gibt dann 28 Dka. gebrühte, fein gehackte Mandeln hinein und läßt diese darin gelb werden.

Eine Bärenprazenform wird mit gutem Del ausgestrichen, die obige Masse sehr dünn hineingedrückt und sobald sie ausgekühlt und fest geworden ist, vorsichtig heruntergenommen.

## Früchten-Brod.

Man verriührt 2 Dotter, 2 ganze Eier mit 21 Dka. Mehl, schneidet 14 Dka. Feigen, 14 Dka. Datteln, 7 Dka. Pomeranzenschale (verzuckert) 7 Dka. Citronade und etwas Citronenschale in Rudeln, gibt 14 Dka. kleine, 14 Dka. große Rosinen und 2 Tafeln Chocolate in Stückchen dazu,

mengt alles durcheinander, macht zwei Rollen daraus, legt sie auf Papier und Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie. Wenn sie 3 Tage alt sind, schneidet man sie in Scheiben.

### Spanische Windmasse.

3 schöne, frische Eiklar werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, wobei zu bemerken ist, daß der Schneekessel, die Schneeruthe und die Hände, welche die Eier aufschlagen, ja nicht fett sein dürfen, da es sonst unmöglich wird, einen steifen Schnee zu schlagen.

In einem Kessel spinnst man 28 Oka. Zucker mit beiläufig 14 Oka. Wasser bis zum Faden oder zur kleinen Perle (Anhang), gießt ihn langsam unter unausgesetztem Schlagen, nur bindfadendick in den Schnee ein, rührt dann, die Windmasse nur langsam in die Höhe ziehend, bis sie kühl geworden ist, gibt dann erst etwas fein geriebene Vanille dazu, füllt sie in eine Düte oder Spritze und verwendet sie zu allerlei Windbäckerei.

### Schneeballen aus Windmasse.

Man macht von 4 Eiklar sehr steifen Schnee, gibt dann 7 Oka. fein gestoßenen Zucker dazu, verrührt ihn mit der Schneeruthe, gibt — 4 Dotter gut vermengt (mit dem Kochlöffel) dazu und rührt zuletzt 7 Oka. Mehl langsam hinein. — Mittelfst einer Düte macht man kleine Plätzchen und bäckt sie auf Papier und Backblech langsam bei offener Röhre. Diese wird geschlossen, sobald die Plätzchen sich zu färben beginnen. Sind sie gebacken, dann löst man sie vom Papier ab, bestreicht immer eines mit Himbeer-eingesottenem und klebt ein zweites darauf. — Dann spinnst man 28 Oka. Zucker zum Flug (Anhang), macht von 3 Eiklar sehr steifen Schnee, gießt den kochend heißen Zucker erst fadendick, dann bindfadendick unter fortwährendem



Röhren hinein und hebt denselben dann langsam mit der Ruthe, um ihn verfühlen zu lassen. — Ist der Zucker nicht allzufest, so kann man etwas Puderzucker dazu streuen. — Wenn die Masse kalt und dick geworden, dann spießt man die zwei zusammengeklebten Plätzchen mit einer Gabel von der Seite an, so daß die letztere in beiden Plätzchen steckt, taucht sie behutsam in die dicke Schneemasse, streicht diese mit einem Messer gleichmäßig darüber, so daß die Schneeballen wie ein mittelgroßer Apfel aussehen, bestreut die noch immer an der Gabel steckenden Ballen mit abgezogenen, stiftlich geschnittenen Mandeln, und legt sie, indem man sie mittelst eines Messers von der Gabel abstreift, auf ein ganz leicht mit Butter bestrichenes Papier, gibt sie in eine nur mittelheiße Röhre läßt diese anfänglich offen und schließt sie, wenn die Schneeballen ober flächlich trocken sind. — Sie müssen, wenn sie gebacken sind, beinahe weiß aussehen, d. h. ganz licht gebacken sein, wozu sie beinahe  $\frac{3}{4}$  Stunden bis eine Stunde brauchen.

### Kastanienreiß mit Schmettenschaum.

(Croque en bouche.)

Man schält 30 Stück große, gebratene Kastanien sauber ab, gibt so viel gute Milch darauf, daß sie überdeckt sind, läßt sie kochen, bis sie weich sind, gibt ziemlich viel gesiebten Zucker mit Vanille dazu und drückt sie durch ein Haarsieb. — Man formt daraus kleine, wie Kastanien große Kugeln, die man in den Händen fest und glatt zusammendrückt, damit sie keine Risse bekommen, spießt sie, wie die andern Früchte beim Verzuckern (Anhang) auf Hölzchen und überzuckert sie auf die dort angegebene Art.

Sind alle Kastanien verzuckert, dann stellt man sie in einer passenden Schüssel am Innerrande neben einander auf, indem man jede Kastanie ein klein wenig in gespon-

renem Zucker an jener Stelle eintaucht, wo sie an der nebenan stehenden sich festhalten soll, um auf diese Art einen Reif oder Kranz zu bilden. — Ist die eine Reihe fertig, so setzt man eine zweite Reihe auf die untere auf, sehe aber darauf, daß die Kastanien fest an einander kleben und einen zierlich gestellten Kranz bilden. Man kann nach Belieben 3 oder 4 Reihen aufstellen.

Ist der Reif fertig, dann schlägt man kurz vor dem Auftragen von einem halben Liter Schlagschmetten einen festen Schaum, gibt genügend Zucker mit Vanille und zwei Blatt in etwas Wasser aufgelöste Gallerte dazu, verrührt es mit dem Schaum und füllt die Mitte des Kastanienreifes damit aus. — Mit dem Schaum darf man es nicht mehr lange stehen lassen.

### Schwarteln von Mandeln.

21 Dka. fein gestoßene Mandeln, 20 Dka. fein gestoßener Zucker, etwas Vanille, ein kleines Eiweiß wird am Nudelbrette zusammengeknetet, in zwei Blätter ausgewalzt, wovon das eine mit Aprikosen- oder Himbeereingesottenem bestrichen, das andere darauf gelegt wird, worauf man es backen läßt; eine Glasur von Zucker, Eiweiß und Vanille wird über die eingeschnittenen Schwarteln gestrichen.

### Vanille-Butter.

Man stößt 30 Dka. Zucker mit einer Schote Vanille sehr fein und treibt diesen Zucker mit 10 Dottern eine Stunde lang bis zum Dickwerden ab; dann faltet man einen Bogen reines Papier in fächerartige Falten und gießt in jede Falte etwas von der Masse, die man nun am Ofen trocken werden läßt; man kann die Masse auch in kleine, mit Wachs ausgestrichene, längliche Förmchen füllen und dann trocken lassen.

### Apfelrollen.

14 Oka. Zucker, 58 Oka. geschälte, geriebene Äpfel, 14 Oka. geschälte, fein gehackte Mandeln, von einer halben Citrone Saft und Schale werden zusammengemischt und zu einer Rolle geformt, die in Staubzucker gewickelt wird; sie wird kalt in dünne Scheiben geschnitten.

### Mandel-Nüsse.

(Portion für 20 Stück.)

Man stößt 14 Oka. geschälte, gut abgetrocknete Mandeln mit einem ganzen Ei, mengt 14 Oka. Zucker dazu und verarbeitet das zu einem Teige, den man in drei Theile theilt. In zwei davon mengt man eine Tafel geriebene Chocolate.

Die zum Formen der Nüsse nöthige Holzform enthält zwei Vertiefungen. Man streut diese mit Staubzucker aus, drückt in die Kernform die weiße Masse, in die Schalenform die dunkle fest ein, schneidet mit einem Messer beide glatt und klopft das Geformte aus. Der weiße Kern wird mit Ei bestrichen und auf die dunkle Schale geklebt. Wenn diese Nüsse auf einem Christbaum aufgehängt werden sollen, klebt man zwischen Kern und Schale eine dünne Bandschlinge. Die Nüsse werden bloß an der Luft getrocknet.

### Kaffee-Nüsse.

Aus der Masse wie oben macht man kleine Stückchen, mengt etwas Vanille bei und klebt rund herum Nußhälften fest an, so daß es wie eine Nuß aussieht, die innen mit Zuckerzeltchenmasse ausgefüllt ist.

Nun gibt man ein Stück dieser Masse in eine Pfanne, läßt sie am kleinen Feuer flüssig werden, gibt 2 oder mehrere Löffel starken Kaffee dazu, je nachdem viel Masse verwendet wird (jedenfalls muß der Kaffee stark vor-

schmecken), taucht und wickelt die vorbereiteten Nüsse mittelst eines, zu einer kleinen runden Schlinge gedrehten Drahtes in die dickflüssige Masse und legt die so eingehüllten Nüsse auf eine Marmorplatte. Sollte die Masse zu dick geworden sein, so läßt man sie auf der Platte wieder etwas flüssig werden. — Um die zerbröckelten Nußstückchen zu verwenden, mengt man sie in die noch weiche Masse und formt und drückt daraus Kugeln, jedoch nicht allzu rund und taucht sie, wie vorher angegeben, in die Kaffeemasse ein.

### Haselnüsse.

Die aufgeklopften Nüsse werden nur so lange in einer Pfanne am Feuer gerührt, bis die Haut davon mit einem Luche abgerieben werden kann. Man gibt sie mit etwas Schmetten in einen Mörser, stößt sie da fein, verreibt sie darin zu Brei und gibt dann so viel Staubzucker mit Vanille dazu, daß sich eine feste Masse bildet, formt daraus haselnußgroße Kügelchen und verzuckert sie wie Kastanien (s. Verzuckerte Früchte).

### Falsche Kastanien.

Man schält ein Kilo Kastanien, brüht sie ab, damit keine Haut daran bleibe, kocht sie in Milch, gießt, wenn sie weich sind, die Milch davon ab, setzt sie noch für einige Minuten zum Trocknen in den Ofen und streicht sie durch ein Sieb. Zu einem Kilo durchgedrückter Kastanien kocht man 25 Oka. Zucker mit einer Stange Vanille bis kurz vor dem Bruch (Anhang), gießt den heißen Zucker zu dem Brei, arbeitet es tüchtig mit einem neuen Kochlöffel ab und stellt es für einige Minuten zum Trocknen auf die heiße Platte; es muß wie ein fester Teig sein. Dann formt man nußgroße Kugeln, rollt sie auf einem mit Puderzucker bestaubten Blech, und läßt sie durch einige Minuten trocknen und kalt werden, steckt sie dann auf dünne Holzstäbchen

oder Drahtspieße, taucht sie in kochenden Bruchzucker (Anh.), steckt die Stäbchen oder Spieße in ein großlöcheriges Sieb und nimmt die verzuckerten Kastanien nach einigen Minuten ab.

### Pflaumen, Kastanien und Kettiche aus Mandelmasse (Marcipan).

14 Oka. geschälte, geriebene Mandeln werden mit einem Eiklar im Mörser fein gestoßen und mit 14 Oka. Zucker zu einem Teige verarbeitet.

Aus diesem werden Pflaumen, Kastanien und Kettiche geformt und auf Holzstäbchen aufgespießt.

Die Pflaumen taucht man in folgende Glanzmasse. 6 Oka. Cacao wird auf warmem Orte aufgelöst, 18 Oka. Zucker in 12 Löffeln Wasser 5 Minuten gekocht und nach und nach unter fortwährendem Rühren zu dem Cacao gegossen, worauf das Ganze noch einmal so lange gekocht wird, bis es, zwischen zwei Finger genommen, Fäden zieht. Schließlich tabulirt man diese Glasur, bis sie glänzend ist (s. Vorkenntnisse).

Sobald die überzogenen Pflaumen trocken sind, hüllt man sie in Blauzucker und versieht sie mit im Sommer gesammelten Pflaumenstengeln.

Blauzucker macht man, indem man z. B. ein Päckchen unschädliche blaue Farbe beim Materialisten kauft, sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchtet, zerreibt, mit 28 Oka. feingestoßenem Zucker vermischt, trocknen läßt und durchsiebt. Die aufgespießten Kastanien werden ebenfalls in die Cacaomasse getaucht, jedoch so, daß eine runde Stelle um das Stäbchen herum weiß bleibt.

Die Kettiche werden mit der Spitze in weiße Glasur (s. Anhang) getaucht, der übrige Theil wird mit derselben Masse (mitteltst eines Pinselchens) bestrichen, nachdem man einige Tropfen rothen Bretons (vom Materialisten) eingeengt hat.

Von grünem Seidenpapier schneidet man Kettichblätter und steckt sie in die durch das Stäbchen hinterlassene Oeffnung.

### Halbmonde aus Marcipanmasse.

14 Oka. geschälte, geriebene Mandeln stößt man mit 1 Eiklar im Mörser, gibt 14 Oka. Zucker dazu und theilt diese Masse in zwei Hälften, wovon man die eine mit Himbeeräther und 3—4 Tropfen Breton roth färbt, während die andere weiß bleibt. Man walzt beide messerrücken-dünn aus und sticht Halbmonde daraus. Diese werden mit Eiklar bestrichen und fünffach, roth und weiß abwechselnd, aufeinander geschichtet. Oben wird diese fünffache Schichte mit Eisglasur (s. Anhang) bestrichen und mit fein gehackten Pistazien bestreut.

### Schinken aus Zucker.

Man stößt 42 Oka. geschälte, geriebene Mandeln mit 3 Eiklar im Mörser ganz fein, gibt 42 Oka. Staubzucker dazu, verarbeitet das Ganze am Radelbrett und theilt es in drei Theile; zwei Theile nimmt man zusammen, färbt sie mit etwas rothem Breton und formt sie wie einen Schinken, den dritten Theil, der weiß geblieben ist, walzt man dünn aus, wickelt den rothen Theil hinein und übergießt das Ganze mit Schokoladeglasur; (s. Anhang) man schneidet es dann in Scheiben.

### Salami aus Zucker.

Man gibt 14 Oka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 14 Oka. Zucker, 3 Tafeln geriebene Chocolate, die feingehackte Schale von einer halben Citrone, 8 gestoßene Gewürznelken und eine Prise Zimmt in eine Pfanne auf die Platte, läßt den Inhalt warm werden, gibt dazu ein ganzes Ei und 7 Oka. geschälte, grobgeschnittene Mandeln, legt

ihn auf das Nudelbrett, formt daraus eine Wurst, bestaubt sie mit Zucker, wickelt sie in Papier und schneidet sie nach zwei Tagen in dünne Blättchen.

### Hagebutten (Confect).

Man stößt 14 Oka. abgezogene, fein geriebene Mandeln mit 14 Oka. Zucker zu einer feinen Masse, mengt 14 Oka. Hagebuttenmus dazu und verarbeitet das Ganze am Nudelbrette mit soviel Puderzucker, als die Masse annimmt, um ein fester Teig zu werden. Dann wälkt man diesen Teig daumendick gleichmäßig aus, beist ihn mit gewöhnlichem Zuckereis (Eiweiß mit Puderzucker) und schneidet mit einem scharfen Messer, welches man während des Schneidens vor- und rückwärts schiebt, messerrückendicke Streifen davon. — Diese dürfen nur fingerlang und fingerhoch sein; die Glasur muß an der oberen Seite ein dünnes weißes Streifchen bilden. Man rollt die Streifchen entweder in S Form, oder in Herzform, oder in O Form, oder in Thraform zc., stellt die fertig gemachten Stücke, mit der Glasur nach oben auf ein Brett und läßt sie einen Tag lang trocknen. — Dieses Zuckerwerk ist auch sehr gut nur von Hagebuttenmus und Zucker allein.

### Berzuckerte Früchte.

Man rechnet zu 100 Stück Früchten ein halbes Rilo feinen Zucker, gibt diesen in eine Kupferpfanne und läßt ihn, mit einem guten Becher weichen Wassers, auf offenem schnellen Feuer rasch kochen, ohne ihn zu rühren. Wenn der Zucker dicke Blasen wirft, taucht man ein Hölzchen hinein und gibt es rasch in ein bereit stehendes kaltes Wasser. — Wenn der Zucker daran beim Zerbeißen kracht und nicht klebt, so ist er fertig zum Ueberzuckern. Man taucht die vorher schon ganz vorbereiteten Früchte, als

Kastanien, Pomeranzenspalten, Datteln, Stücke von Ginge-  
fottenem oder auch frisches Obst zc. (nachdem Alles auf  
Hölzchen angespießt wurde) rasch in den Zucker und legt  
sie auf ein Kupferblech, oder steckt die Hölzchen in groß-  
löcherige Siebe, jedoch so, daß eine Frucht die andere nicht  
berührt. — Es müssen mehrere Hände dabei beschäftigt  
sein. — Ueberhaupt erfordert das Verzuckern der Früchte  
eine gewisse Uebung, und man thut gut, wenn man nur in  
kleiner Menge Versuche macht, ehe man eine größere Partie  
verzuckert. — Bei einiger Achtsamkeit werden die Früchte  
immer gelingen und die kleine Mühe lohnt sich.

Will man Kastanien verzuckern, so brätet man sie  
licht, schält sie und spießt sie an Hölzchen.

Pomeranzen schält man, zieht alles Weiße von  
denselben ab, theilt sie sorgfältig in Spalten, ohne sie feucht  
werden zu lassen.

Datteln werden in Hälften geschnitten, der Kern  
herausgenommen, die kleine Vertiefung mit Aprikosenmus  
ausgestrichen und die dünne Spalte einer Mandel darauf  
geklebt, als Ersatz des Kernes.

Geriebene Kastanien bereitet man wie folgt: die licht  
gebratenen, abgeschälten Kastanien läßt man in einem Thon-  
topf ganz überdeckt mit Milch weich kochen, seigt die Milch  
ab, gibt reichlich Zucker mit Vanillegeschmack hinzu, zer-  
drückt die Kastanien mit dem Kochlöffel und streicht sie  
durch ein Haarsieb. Nun formt man nußgroße Kugeln  
daraus, drückt sie fest zusammen, so daß keine Spalten  
daran zu merken sind, spießt sie an Hölzchen und über-  
zuckert sie sehr vorsichtig.

### Weiße Zuckerzeltchen (fondants).

1 viertel Kilo Zucker wird bis zur kleinen Perle  
(siehe Anhang) gekocht und langsam auf einen Stein ge-  
gossen; während des Gießens muß die Masse mit Koch-



löffeln oder Messern flaumig abgearbeitet und zugleich ein beliebiger Zusatz von Citronensaft, Kaffee oder Chocolate hinein gemischt werden; will man einen säuerlichen Geschmack haben, gibt man nebst dem Citronensaft ein bis zwei Messerspitzen voll Weinsteinpulver dazu, da die Masse mit zu viel Citronensaft zu flüssig würde; hierauf wird diese in ein reines Tuch geschlagen und abgeklopft; wenn dies geschehen, kann sie zertheilt werden, so daß jeder Theil einen anderen Zusatz bekommen kann, z. B. läßt man einen Theil (mit Vanillegeschmack) weiß, färbt den zweiten mit Bieton rosenroth, legt beide, nachdem sie mit dem Messer, glatt gestrichen sind, aufeinander, läßt sie einige Zeit stehen und schneidet viereckige Zeltchen daraus.

#### Gewöhnliche Zuckertzeltchen.

14 Oka. Zucker werden mit 4 Löffeln Wasser zum Bruch (s. Anh.) gekocht, einige Tropfen irgend eines ätherischen Oeles beigefügt, die Masse auf den Stein gegossen und wenn sie halb erkaltet ist, mit einem langen Messer, auf kleine Quadrate geschnitten. Erst wenn sie ganz erkaltet sind, werden die Zeltchen auseinander gebrochen.

Ann. Vor dem Aufgießen der Zuckermasse, muß der Stein leicht mit Del bestrichen werden, damit man die Zeltchen leicht ablösen kann. Das Ablösen geschieht, wenn die Masse noch nicht ganz erkaltet ist.

#### Gefüllte Zeltchen.

14 Oka. Zucker werden mit 4 Löffeln Wasser zum Bruch (s. Anh.) gekocht und auf den Stein gegossen. Nachdem die Masse halb erkaltet ist, bestreicht man dieselbe ganz dünn mit Eingefottenem und gießt einen unterdessen bereiteten zweiten Theil bis zum Bruch gekochten Zuckers darauf. Die Theilung geschieht wie bei den gewöhnlichen Zeltchen.

### Zeltchen aus gebranntem Zucker (Caramel).

Man läßt ein halbes Glas Wasser mit 28 Oka. Zucker bis zum 7. Grad (siehe Zucker kochen) spinnen und gießt diese auf eine mit Del leicht bestrichene und etwas geneigte (durch Unterlegen) Marmorplatte, läßt die Masse etwas auskühlen und schneidet dann mit einem Messer die Zeltchen ein; wenn sie gänzlich erkaltet sind, bricht man sie auseinander.

### Gefüllte Zeltchen aus gebranntem Zucker.

Man kocht dieselbe Masse wie in der vorigen Nummer, nur in zwei Theilen und zwar den einen Theil später als den andern; nachdem man den einen Theil auf den Marmorstein gegossen hat, streicht man etwas flüssig gemachtes Aprikosen-Eingefottenes darüber, darauf dann den zweiten Theil des gebrannten Zuckers und schneidet dann die Zeltchen ein.

### Badener Kaffeezeltchen.

Man rührt  $\frac{3}{10}$  Liter guten, dicken Schmetten mit  $10\frac{1}{2}$  Oka. gestoßenem Zucker und 2 Eßlöffeln starken, schwarzen Kaffee am Feuer eine halbe Stunde lang; sobald sich die Masse vom Gefäß zu lösen beginnt, gibt man sie schnell auf eine, mit Mandelöl bestrichene Marmorplatte und schneidet mit einem scharfen, langen Messer Zeltchen von beliebiger Form.

### Rahmzeltchen.

$\frac{1}{4}$  Liter Schlagschmetten wird mit 14 Oka. Zucker unter fortwährendem Rühren auf der Platte dick eingekocht, wenn sich die Masse vom Gefäße zu lösen beginnt, gießt man sie auf den Stein, schiebt sie mit dem Messer zu einer gleichmäßigen Fläche zusammen, läßt sie erkalten und schneidet sie in Zeltchen.