)-(

Makronentortenmasse (kalt)

15 Eigelb, 15 Eiweiß, 2 Eier, 280 gr Zucker, 280 gr Makronen, 140 gr Mehl, 140 gr Stärkemehl, 140 gr Butter, Vanille, 1 Eßlöffel Rum.

Mokkatortenmasse (kalt)

200 gr Reisgrieß, 200 gr Mehl, 280 gr Butter, 280 gr Zucker, 12 Eigelb, 8 Eiweiß, Mokkaextrakt, Vanille, Butter u. Zucker schaumig rühren.

Mandeltortenmasse. kalt

30 Eier, 550 gr Zucker, 650 gr Mehl, 450 gr feine Mandeln, 650 gr bunten Marzipan, Vanille, Zitrone, 2 Eßlöffel Rum, Schoko (von) mit Zucker schaumig, Marzipan u. Schwarz zu einer bunten Masse verarbeiten. In den Teig vorsichtig das Mehl u. den Schnee, 1 cm dicke Torten auf Papier schnell backen.

Mandelmasse. kalt.

280 gr Mandeln, 24 Eigelb, 12 Eiweiß, 350 gr Zucker, 200 gr Mehl, Vanille, Zitrone, Bittermandelöl.

Schokoladentortenmasse (kalt)

200 gr Zucker, 250 gr Butter, 12 Eigelb, 8 Eiweiß, 200 gr Schokolade, 100 gr Mehl, halb Kuchen, 100 gr Mandeln.

Schokoladenmasse (schwer kalt.)

250 gr Butter, 250 gr Zucker, 12 Eigelb, 8 Eiweiß, 200 gr Schokolade, 100 gr Kuchen, 100 gr Mandeln.

Schokoladenmasse (von Weber) kalt

16 Eigelb mit 250 gr Zucker schaumig rühren, dann 100 gr aufgelöste Kuvertüre schnell untermischen, 125 gr geröstete Mandeln, Nüsse sind mit 75 gr Kartoffelzucker u. 50 gr Mehl zu untermischen. Dieses wird

mit 15 Eiweiß festem Schnee unter die Eigelbmasse ziehen u. zuletzt noch 50 gr heißer Butter.

Brodtortenmasse:

250 gr Zucker mit 12 Eigelb schaumig rühren 120 gr feine weiße Mandeln, 100 gr geröstete geriebene mit Rum angefeuchtete Brot 30 gr geschälte Früchte, 30 gr Mehl, 30 gr geriebene Schokolade werden mit dem festen Schnee von 6 Eiweiß untergezogen als Backform etwas Butter u. Zimt beimischen Hitze.

Kräuterbuttermasse (kalt)

7 Eier 3 Eigelb, 10 Lot Zucker, 8 Lot Mandeln 6 Lot Mehl.

Mirontortenmasse (warm)

36 Eier, 2 ℔ Zucker, 3 ℔ Weizenmehl 500 gr Butter 1 Tasse Eiweiß 1 Tasse Mehl.

Torte tortenmasse (kalt)

16 Eier, 24 Lot Mehl, 24 Lot Zucker, 24 Lot Butter. 24 Lot Schokolade.

Nußtortenmasse (kalt)

2 ℔ Zucker, 16 Eier, 300 gr Mehl, 600 gr Grießel, 60 gr Nüsse

8 Eier, 150 gr Zucker 50 gr Mehl 120 gr Grießel 80 gr Nüsse. Eigelb mit Zucker schaumig rühren zuletzt Grießel, Schnee u. Mehl.

Krokantmasse (kalt)

125 gr weiche Mandeln, 125 gr Zucker, 8 Eigelb schlagen 125 gr aufgelöste Butter, zuletzt Schnee von 5 Eiweiß 60 gr Mehl, 80 gr Krokant.

Krokantmasse (warm)

Mirontmasse von 8 Eier 80 gr Krokant untermischen

Trockentrasch (von Weber.)

Man 300 gr Zucker mit einem Ei u. 13 Eigelb schaumig gerührt und nachher noch 100 gr geriebenen Brotkuchen u. 100 gr geriebenen Chocolade untermischt. Der Schaum von 13 Eiweiß wird mit 175 gr Mehl unter die Masse geg. ozem u. zuletzt 150 gr durchlöcherte Butter untermischt. Bei mittlerer Hitze 2 Stunden lang anbacken.

Ananastortenmasse.

Weinmasse mit Ananasbrösel vermischen.

Nougatmasse.

Weinmasse mit Nougat vermischen.

Schwarzer Schaumrosse

24 Eiweiß zu Schaum 250 Zucker 250 gr geschälte Nüsse, Vanille Kalt backen

4.

6

4

2
2

5
1

40

50
22

25
12

8
2

50
m

50
m
m
m

50
50
m
8

Berliner Rundkuchen: (warm)
250 gr Butter, 250 gr Butter, 4 Eier, 4 Eigelb
250 gr Mehl (wie Blätterteig)

Rundmasse von Hl. Kalm-Brief.
500 gr Mehl 250 gr Butter, 350 gr Zucker
1 Kaffeelöffel, 4 Eier Zitrone.

Rundmasse (trocken)
400 Mehl, 450 gr Brot. 10 Eiweiß 400 Zuck. 10 Eigelb

500 gr Butter 500 gr Mehl Schlagen 8 Eigelb, Zitrone
Vanille, Arrak 8 Eiweiß, 500 gr Rosinen

250 gr Schmalzbutter, 250 gr Weizenmehl, 12 Eiweiß
12 Eigelb, 250 gr Zucker.

Rundmasse (Schwer)
8 Eigelb 8 Eiweiß, 250 gr Butter, 250 gr Zucker
250 gr Mehl.

500 gr Butter 500 gr Mehl nach u nach 4 Eier
u. 500 gr Rosinen

500 gr Butter, 500 gr Mehl, halb Butter schäumig
rühren nach u nach 4 Eier u. 500 gr Rosinen
untermischen u ~~[illegible]~~ immer 2-3 Eier mit
entsprechenden Zucker 50 gr Mandeln Zitrone

Rundkuchen Teig (vorzüglich)
500 gr Butter zur Hälfte Schmalzbutter
500 gr Mehl schäumig nach u nach 8 Eigelb
mit 500 Rosinen, Zitrone 8 Eiweiß
bis 3-4 X unterrühren.

Veuftorte beste von Mehl.

250 gr Zucker wird mit 7 ganzen Eier 4 Eigelb warm u. weiß kalt geschlagen, dann 250 gr Mehl feb Butter mit etwas Zitron untergezogen, zuletzt 200 gr heiße Butter. In runder Form (Kuchenform)

Veuftorte schwer von Mehl.

200 gr Butter u. 200 gr Weizengrieß werden schaumig gemacht darunter kommen nochmals noch vier Dotter gemischt Eiweiß von 3 Eier, 4 Eigelb 200 gr Zucker, als Gewürz etwas Vanille, Zitron die Masse in runder flacher Form backen mit einer Tellerunterlage in der Mitte bei ziemlicher Hitze. Weiteres siehe Veuftorte

Veuftortemasse für kleine Kranzelkuchen

500 gr Butter u. 500 gr Zucker schaumig rühren. 500 gr Weizengrieß mit 8 Eier werden in 3 Teilen unter die Buttermasse gemischt. Als Gewürz etwas Zitronenschale u. Vanillezucker. Davon 6 kleine Kuchen in heißem Ofen aufbacken bäckchen überkühlen schneiden dann bei warmer Hitze Kuvertüre aufstreichen.

Veuftorte.

250 gr Butter. 250 gr Zucker schaumig, 3 Eier, 500 gr Mehl

Veuftorte.

Butter mit Zucker schaumig schlagen
½ ℔ Butter ½ ℔ Zucker 1 ℔ Mehl, 3 Eier, Zitron

Veuftorten

20 Eier 2 ℔ Butter 2 ℔ Butter 2 ℔ Zucker
10 gr Ammonium, Butter und Butter schaumig rühren, Eier u. Zucker. noch u. noch hinzutun. Zuletzt Mehl

Schinkel'sche Königskuchen.

Vom Kuchenteig mit Schöttentreig auslegen u. schwach mit Marmelade bestreichen, 120 gr Butter, 175 gr Zucker, 200 gr Mehl, 4 Eier, Eiweiß zu Schaum mit 1/3 Zucker, ~~200 gr Mehl 4 Eier~~ schaumig rühren Butter in Mehl klein schneiden 1/4 ℔ Mandeln, Zitronat, Rosinen.

Königskuchen von H. v. Lotz.

250 gr Zucker, 200 gr Butter, 300 gr Mehl 10 Eier, Zitronat, Rosinen.

Königskuchen sehr vorzüglich.

350 gr Butter, 375 gr Mehl halb Eidotterschaumig rühren, 200 gr Kristallzucker, 9 Eigelb, Zitronen, 100 gr weiße Mandeln, 100 gr Zitronat mit 3-4 Eiweißschaum zuletzt 9 Eiweiß mit 150 gr Zucker.

Königskuchen mit Rosinen.

500 gr Butter, 500 gr Mehl halb Eidotterschaumig rühren, Zitronen, 100 gr Mandeln, 150 gr Rosinen, 15 Eiweiß mit 500 gr Zucker zu Schaum, 15 Eigelb.

Königskuchen (Backform)

500 gr Zucker, 500 gr Butter noch ein noch 18 Eier schaumig rühren, 400 gr Mehl mit 100 gr Mandeln, 150 gr Zitronat, 500 gr mit Rum bestreute Korinthen, 300 Kirschen einmischen.

Kleiner Königskuchen ohne.

125 gr Zucker, 6 Eier, 125 gr Mehl, 175 gr Butter in Mehl kneten.

Sauer Königskuchen ohne.

350 gr Butter, 375 gr Mehl, 200 gr feiner Zucker, 9 Eigelb mit 100 gr Marzipan, Zitronen, schaumig rühren Eiweiß ohne noch einmal in Butter ohne, 150 gr Zucker, 9 Eiweiß zu Schaum, 100 Zitronat.

Königskirschenmasse

500 gr Butter, 500 gr Mehl 100 gr Marzipan
100 gr Rosinen 15 Eier mit 500 gr Zucker zu
schaum 15 Eigelb

englische Teekuchen

500 gr Butter 500 gr Zucker noch in mit
18 Eier schaumig rühren 150 gr Zitronat
50 gr Orangeat 150 gr Kirschen
100 gr Korinthen Citrone, Rum, zuletzt 650 gr
Mehl in Backform mit geschnittenen
Mandeln bestreut backen

englische Weihnachtskuchen

2 ℔ Zucker mit 800 gr Butter in 18 Eier gut schaum
250 gr Zitronat 250 gr Orangeat 625 gr Rosinen
625 gr Korinthen 500 Konzertkirschen 500 gr
Mandeln Mellnüsse, Schale in Saft von 2 Zitron
3 Gewürznelken Vanille Nickert 1/2 l Weinbrand
20 gr Lorbeerblätter 3 ℔ Mehl Backform
langsam backen

englische Kirschkuchen

500 gr Butter 500 gr Zucker, 12 Eier noch in
noch schaumig rühren 3 ℔ abgebrühten
Kirschen 400 gr Mehl 1/8 l Rum

englischer Marzipankuchen

Dieser ist sehr saftig u. schmeckt vorzüglich
375 gr Butter 175 gr Rohmarzipan
500 gr Zucker mit 18 Eier gut schaumig
rühren Zitrone, Rum 500 gr Rosinen 175 gr
Zitronat zuletzt 2 ℔ ~~Zucker~~ 250 gr Mehl
mit 25 gr Lorbeerblätter untermischen mit
Mandeln bestreuen

Blinzkuchen.

625 gr Butter halb fett, 625 gr Butter mit noch u. noch 10 Eier schaumig rühren 200 gr geschälte süße Mandeln 500 gr Zitronat 2 Pf mit Rum getränkte Rosinen 500 gr Korinthen, Zitrone, 625 gr Mehl untermischen bomsen in Kastenform backen

Altdeutsche Obstkuchen.

500 gr Butter u. 500 gr Zucker schaumig rühren, 14 Eigelb mit 300 gr Zucker zu Schaum rühren 14 Eiweiß untergischen mit Zitrone unter die Butter mischen rühren noch den Teig abschaumen mit geschälten Mandeln bestreuen.

Spanor-tortoni-Magkuchen.

375 gr Butter, 250 gr Zucker mit 6 Eier 1/10 l Milch schaumig rühren 850 gr Mehl unter mischen mit 120 gr Mandeln 15 gr Spanortortoni u. 10 gr Natron gemischt.

Potsdamer Schloßkuchen)

Zu diesen Kuchen nehmen die Frauen geschätzt u. mit Pergamentpapier ausgelegt 375 gr Butter, 375 gr Zucker schaumig rühren noch u. noch 15 Eigelb 100 gr Korinthen, 150 gr Zitronat 200 gr Zitronen, Zitrone, Rum Arak 1/8 l Milch 15 Eiweiß zu Schaum 350 gr Mehl u. 150 gr Stärke. Ohne mit geschälten Mandeln bestreut backen.

Halloren Kuchen

500 gr Butter, 325 gr fett mit 800 gr Zucker u. 13 Eier schaumig rühren 750 gr Rosinen, 325 gr Korinthen, 250 gr Zitronat

125 gr Orangenschale 3/8 l Milch, Rum, Zitronen
2 ℔ 3/4 5 gr Mehl 30 gr Kartoffelmehl. In beiden
Backformen kochen in Anschnitt wie die

Königsküchen

2 ℔ Butter 2 ℔ Zucker schaumig rühren
2 Eier noch 1 noch 3 1/2 lb Mehl 30 gr
Backpulver 1 ℔ Stärke.

Fürstenküchen.

500 gr Butter, 250 gr Mandelgrieß 125 gr
Makronen schaumig 16 Eigelb à 500
Zucker 16 Stück 13 zu Schaum Schokolade
Stückchen Zitronen Zucker 250 gr Mehl
In 4 eckigen Backformen füllen. Nach dem
Backen (Ein Mitte) mit Schokolade
Kastanienschnitte von Schokolade
und Kirschen bestreichen

Rüsselkuchen (Weihnachtsg.)

500 gr Butter, 500 gr Mehl, 14 Eiweiß, 36 gr Zucker zu Schaum 14 Eigelb einrühren mit Schokolade überziehen u. Mandeln bestreuen

Kuchen - (Kaffeegebäck)

500 gr Zucker, 450 gr Butter schaumig reiben noch u. noch 20 Eier, 150 gr Mandeln, 150 gr Zitronat, Zitrone, Vanille 400 gr Mehl 20 gr Kaffeegebäck.

Kuchen - Schafmilch

450 gr Mehl 150 gr Butter, 125 gr Zucker 50 gr Hefe, Salz, 2 Eier 100 gr Rosinen 250 gr Mandeln, 25 gr Zitronat

Mandelstollen

4 ℔ Mehl 125 gr Butter, 3/4 l Milch 225 gr Zucker 175 gr Butter, 250 gr Mandeln, 175 gr Zitronat 25 gr Salz. Zitrone den Teig 1 Kochen lassen Kragg in heißer Butter backen

Mandelstollen.

4 ℔ Mehl 80 gr Butter, 250 gr Zucker, 500 gr Butter, 180 gr süße weiße Mandeln 60 gr bittere Mandeln 7/8 l Milch 30 gr Salz Zitrone etwas Muskat.

Mandelstollen

4 ℔ Mehl 60 gr Butter, 250 gr Zucker, 300 gr Butter, 50 gr bittere u 100 gr süße Mandeln 7/8 l Milch Muskat Zitrone, Salz

Mandelstollen

4 ℔ Mehl 120 gr Butter 200 gr Zucker, 700 gr Butter 50 gr bittere Mandeln 150 gr Zitronat 800 gr Rosinen 250 gr Korinthen 7/8 l Milch Muskat, Zitrone, 25 gr Salz

Rosinenstollen

4 ℔ Mehl 80 gr Butter 250 gr Zucker, 450 gr Butter 50 gr Mandeln, 500 Pilleinnen 200 gr Korinthen 30 gr Salz Muskat Zitrone

Rosinenstollen

4 ℔ Mehl 50 gr Butter, 250 gr Zucker, 250 gr Butter 50 gr Mandeln, 500 gr Rosinen 1 l Milch Zitrone Muskat Salz.

102

Unterzeichnete..... bestellt — per Nachnahme — Betrag folgt anbei:

.....Expl. **Illustr. Haustierarzt** von Prof. Wilh. Zipperlen, gebd. Mk. 36.—
..... „ **Der praktische Landwirt** von Maier-Bode, gebd. Mk. 24.—
..... „ **Lehr- und Handbuch der bürgerlichen und ländlichen Hauswirtschaft** von Viktor Weitzel, gebd. Mk. 8.—
..... „ **Trächtigkeits-Kalender** für sämtliche Haustiere, Mk. 5.—.
..... „ **Großes Kochbuch für die feine Küche,** geb. Mk. 36 —.
..... „ **Kochbuch für die bürgerl. Küche** von Löffler-Bechtel, gbd. Mk. 14.—
..... „ **Möller, Hausfrau in ihrem Schalten und Walten,** Mk. 18.—.
..... „ **Evangel. Hausgebetbuch** von Prälat F. A. Hauber, gebd. Mk. 26.—
..... „ **Claudius, Großes Gratulationsbuch,** gebd. Mk. 6.50.
..... „ **Der Weg zur Gesundheit** von Dr. E. Knopf, gebd. Mk. 36.—.
..... „ **Ulrich, Praktische Krankenpflege in der Familie,** Mk. 4.50
..... „ **Mediz. Volksbücher** Nr.....pr Bd. gb. M. 1.80 resp M. 2.80
..... „ **Lutz, Schmetterlingszüchter,** Mk. 8.50.
..... „ **Werfer, Gottes Herrlichkeit in seinen Werken.** 5. Aufl. geb. Mk. 16.—
..... „ **Steck, Gossine** geb. Mk. 20.—.
..... „ **Werfer, Heiligenlegende** geb Mk. 46.—.
..... „ **Thomas a Kempis, Nachfolge Christi** gebd. Mk. 20.—.
..... „ **Schanzenbach und Stützle, das große illustr. Leben Jesu und Mariä.** 5. Aufl. Gebd. Mk. 46 —.

Auf obige Preise kommen noch 20 Prozent Teuerungszuschlag.

Name: ..... Wohnort: .....

Stand: ..... Post: .....

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder direkt von J. Ebner's Verlag, Ulm a. D.

Bücherzettel.

An die

Joanna

Honigkuchen (einfach)

2 ℔ Honig mit 250 gr Zucker aufkochen
Wenn die Lösung noch Schaumbildung hat
3 ℔ Mehl, 25 gr Zimt 15 gr Nelken u. 15 gr in
wenig Wasser aufgelöste Pottasche einar-
beiten. Am andern Tag ausrollen
Kuchen in gewünschter Größe ausstechen
auf eingefettete mit Mehl bestreute
Bleche backen mit Teig Nr 6 backen

Honigkuchen (feiner)

2 ℔ Honig 500 gr Zucker 250 gr gehackte
leicht geröstete Mandeln 100 gr gehackte
Zitronat 100 gr Orangeat Zitrone, 10 gr
Nelken 20 gr Zimt etwas Cardamom
4 Messerspitzen aufgelöste Pottasche
2½ ℔ Mehl. Glasur Nr 2 glasieren

feiner Honigkuchen.

2 ℔ Honig mit 125 gr Zucker aufkochen wenn
überkühlt wird 1½ ℔ Mehl darunter
gearbeitet. Am andern Tag nehmen 6 Eier
feiner mit 500 gr Zucker schaumig
gerührt, 500 gr gehobelte geröstete Mandeln
100 gr Zitronat 100 gr Orangenschale, 20 gr
Zimt 10 gr Nelken 15 gr aufgelöste
Pottasche hinzu. Dann wird die Masse
mit dem Honigteig u. noch 500 gr Mehl
durchgearbeitet, wenn Kuchen
ausstechen diese mit Mehl bestreichen
mit einer Rosette von halben Mandeln
belegt nach dem backen mit
Glasur Nr 2 glasieren.

Feine Mandellebkuchen.

500 gr Zucker mit 3 Eier u. 3 Eigelb schaumig rühren, dann Zimt, Nelken, Kalk u. Schale von einer Zitrone, 125 gr Mandeln, 125 gr Zitronat, 125 gr Orangeat u. 4 Messerspitze Pottasche zugeben. Dann von 3 Eiweiß zu Schnee u. 500 gr Mehl unterarbeiten. Rund ausstechen mit Glasur oder 4 Glasur.

Weiße Lebkuchen.

10 ℔ Honigteig, 5 Eigelb, 26 gr Kalmus, 15 gr Pottasche, Orangeat, 125 gr feine weiße Mandeln rund ausstechen auf gemachten Blech backen. mit feinem Glasur Glasieren u. mit Mangeville bestreuen.

Halbe Lebkuchen

2 ℔ Honig aufkochen u. erkalten lassen 500 gr Zucker, 140 gr Zitronat, 150 gr Mandeln, 150 gr Orangeat, 25 gr Pottasche, Zimt, Nelken, Zitrone u. Vanille, mit dem nötigen Mehl zu vollständigen Teig arbeiten, rund rollen in der Mitte eine Rosette von halben weißen Mandeln auflegen u. mit Fondantzucker glasieren.

Holländer Lebkuchen

2 ℔ Zucker, 12 Eier, 5 Eigelb schaumig rühren, 250 gr Mandeln bittere Mandeln, 250 gr Zitronat, Vanille, Zitrone, 25 gr Kalmus, 1250 gr Mehl zusammen mit Backpulver beifügen u. auf gemachten Blechen backen.

Schokoladenlebkuchen (sehr fein)

3 ℔ Honig erhitzen, 5 ℔ Zucker, 500 gr Kakaozucker, 500 gr Kakaomasse, 250 gr Mehl, 150 gr geriebene braune Mandeln, Zimt, Zitrone, 25 gr Kalmus mit 4-5 Eier gut durcharbeiten rund ausstechen, mit Schokoladeglasur glasieren mit Mangeville bestreuen.

Feiner französischer Stachelbeerkuchen.

5 ℔ Honig in 5 ℔ Zucker aufkochen, 500 gr Zitronat 500 gr feine weiße Mandeln, 3 Eier, 20 gr Vanillezucker, 60 gr Pottasche, 12 ℔ Mehl, wird aufgestochen mit Schokoladenteilchen

Feiner Schwarzer Kuchen.

5 ℔ braunen Honig mit 2 1/2 ℔ Zucker in 300 gr Butter aufkochen, nach erkalten 10 Eier 20 gr Pottasche 35 gr Vanillezucker, Zimt, Nelken Kardamom an 6 1/2 ℔ Mehl mit 200 gr Kandiszucker einen Teig machen. Vierzehn gr Teile

Schneiden bekommen

Glasuren u. Lacken.

Eiglasurlack (Nr. 2)

Wird hergestellt aus Kartoffelmehllack im Verhältnis ein Teil Eiglasur, 3 Teile Wasser dazu halten, wenn gut durchgemischt mit heißem Wasser verdünnen

Fondantglasurlack.

3 kg Zucker mit 1/2 l Wasser aufkochen, Vanille u. 500 gr Bier mit Butter und Glattmutter in Glasur mit heiß auf die Kuchen Kuchen mit einem Pinsel aufgetragen werden diese Glasur schon ist auch sehr gut wenn man statt Vanille Cacao zusetzt.

Finnisch Glasur. Nr 4.

3/4 l finnisch mit 2 1/2 kg Kornzucker gut schmelzen zu dem 150 gr Butter hinzusetzen Mit dem Pinsel dann auf die Kuchen Kuchen aufstreichen in Ofen etwas abtrocknen

Himbeerarbitlack (Nr. 6.)

Dieser dient mehr zum Lackieren von Makronenartikel. Himbeerabi in Kirschen in wässrigen heißen Wasser gänzlich auflösen durch ein Tuch gießen mit heißem Wasser stark verdünnen mittels Herausziehl ganz dünn auf das heiße Gebäck aufstreichen

Sonstiges über Honig u. Erbsen 28

In diesem Abschnitt sollen wir besondere Artikel angeführt werden, die von diesen verzeichneten Gruppen sind. Sehr Aufsehenerregend werden können, wir Sorgen des Krieges somit nicht nötig ist.

Ananas

3 Kirschböden mit Ananasmarmelade füllen roher Marasquinoglasur überziehen
Garnierung: Zigarettenstiel u. ein Blatt wie oben.

3 Kirschböden mit Butterkreme füllen weiß roher Glasur glasieren Garnierung
Zigarettenstiel 1/2 Mandelweiß, Schokolade

2 dünne Mandelböden sind dick mit Ananasscheiben zu füllen u. darüber wieder Ananasscheiben zu streichen die man mit einem dünnen Kirschboden abdeckt u. mit Rohm u. Ananasscheiben fertig macht, am Rand zwei Mandeln zu streuen.

Kirsch

3 Böden normal mit Johannis u. Himbeer marmelade gefüllt roher glasiert
Garnierung. Zigarettenstiel. ein Blatt wie oben

Nußtorte

3 Nußböden mit Nußkreme füllen weißer Mokka Glasur glasieren, garnieren
1/2 Mandelweiß, Zigarettenstiel

3 Nußböden mit Rohmnuß füllen weiß glasieren, glasierten Rand mit Mandeln einreihen, Rohm garnieren Nüsse aufsetzen.

Englische Nußtorte

2 starke Nußböden u. 1 Randboden mit Nuß u. Vanillecreme füllen, mit Marzipan überziehen, Kaffeefondant, Butterbeere u. Walnüsse garnieren

Charlottentorte

2 Mandelböden mit Johannisbeerkreme füllen, der Rand der Torte wird von flach geschnittenen Löwenkuchenscheiben umstellt u. das Innere zuletzt mit einem dünnen Mandelboden ausgefüllt. Die Torte 4 Schichten enthalten hat. Mandelboden als Abschluß mit Marzipan überziehen, Johannisbeergelee glasieren u. garnieren.

Cleopatra Mandeln

4 Mürbeböden mit Maraschino u. Mandelkreme füllen, Marzipan überziehen, von Marzipan ausgestochene Rosetten garnieren

Einfache Torte.

3 Schokoladeböden mit Mandelnougatbutterkreme füllen, in der Mitte der Torte ein Kranzfloch von 14 cm mit Kristallschokoladebutterkreme. Nun werden von Eigelbmarkmasse 3 cm lange schmale Röllchen auf Papier gespritzt, sowie auch 32 3 cm große C Schnörkel. Diese werden jedesmal 2 zusammengesetzt u. dann am äußeren Rand der Torte gelegt. Am Rand innen werden schräg die kleinen Röllchen angesetzt, Schokoladenkern garnieren

Fürst Heilmann.

100 gr Zucker mit 5 Eigelb u. 1 Ei schaumig rühren, 150 gr geriebene Mandeln zutun, den Schnee von 5 Eiweiß u. 100 gr Mehl u. 60 gr heiße Butter. Von dieser Masse werden 3 Böden gebacken mit Butterkrem füllen. Als Deckel kommt eine in Mehlwasser aufgelöste Marzipanglasur welche dann mit Mandeln überstreut wird. Mit Schokolade die Schrift Fürst Heilmann.

Französische Kuchenkrem torte.

180 gr Mandeln u. 180 gr Zucker werden mit 3 Eier u. 8 Eigelb schaumig gemischt darauf wird der Schnee von 8 Eiweiß u. 100 gr Semmelbrösel die vorher mit 50 gr Mehl untermischt worden unter die gemischte Masse gezogen. Daraus 3 Böden flüchtig backen, mit folgender Creme füllen. 30 gr Mandeln u. 50 gr Zucker 3 Eigelb 1/8 l Milch 1/8 l starken Kaffeesud u. 10 gr Weizenmehl werden zu einer Creme gekocht. Kurz vor dem Kochen der Creme 4 Blatt Gelatine zugegeben. Kalt rühren u. kurz vor dem Erstarren 200 gr geschlagene Sahne untergezogen. Mit dieser Creme die Torte fest füllen, Marzipandecke hellbraun fondant glasieren. Mit Kakao Creme Schokoladenröllchen aufsetzen

Göttingerpastete.

Auf einen Quadratmeter Blätterteigboden wird in flacher Riggelform folgende Masse Raum aufgestrichen, 6 Eigelb, 30 gr Butter, 1/4 l Milch werden auf Feuer zu einem Brei abgerührt, dann 5 Stück Gelatineblätter eingeben, wenn die Masse abgekühlt 300 gr zerhackte Schlagsahne darunterziehen. Auch kann man in Scheibchen geschnittene Mandarinen u. Ananas untermischen. Die Masse wird mit Kuchel eingefüllt. Eistagen bestreut, um den Rand wenig Blätterteigstreifen Windbeutel gesetzt. Zwischen den Windbeutel kleine Sahnekirschen gespritzt.

Kirschsahnetorte

Hierzu bäckt man einen Boden von Apfelblätterteig, der mit einem 2 1/2 cm breiten Rand von frischem Blätterteig versehen ist. Dieser Boden wird 2 1/2 cm hoch mit Sahne gefüllt, die zuvor mit Kirschkompott untergezogen wurde. Sobald der Rand mit der Oberfläche glatt gestrichen ist, wird letztere in Stücke eingeteilt, mit einem Schmezitter überspritzt, der Rand mit großen Kirschen umgesetzt.

Feine Sahnetorte

1 Mürbteigboden wird mit Himbeermarmelade bestrichen, darauf ein Biscuitboden gesetzt, der mit Vanillekrem überspritzt

Der Mittelteil des Kuchens wird mit Kirschen überdeckt u. mit 200 gr. Schlagsahne unter welcher 3 Blatt Gelatine u. etwas Kakaopulver gemischt wurde kreuzweise überzogen. Die Torte wird eingestellt u. jedes Tortenstück mit Schokoladenmasse mittels Spritzbeutel zickzackartig ausgeziert u. mit Pistazien bestreut.

Marmorbodentorte

Ein Kuchenboden wird mit Johannisbeermarmelade bestrichen, mit einer Tasse Eiweiß 3 Eigelb zu weißen Schaumkuchen und den Kuchen dressiert dann wird mit roter Bonbonglasur mit Choco-Lacomi Schokoladenpulver hoch gefüllt wie die Schaumkuchen sind u. darüber ein Marmelbodenglasur. Dieser Kuchen ist mit Schokoladenbutterkuchen in kleinen Rotzenzingen zu garnieren.

Nüsse-Fruchtti-Torte

3 Nußböden werden mit Nußlöffelzucker bestreut u. mit Rumbutterkuchen der mit gehackten Haselnüssen durchzogen ist gefüllt. Oben mit Johannisbeerbestreichen mit roter Marzipanmasse belegen mit Bonbonglasur zu bestreichen mit Zweifarbschokolade, gehackten Früchten u. Butterkuchen fruchtig machen

Brotschiebetür.

Von einem 5 X mit Agriffen gefüllten Korpus werden 1/2 cm dicke Platten geschnitten u. diese in einen Drückgestell gelegt, dann wird Maschinenbüttenkern aufgestrichen u. dazwischen immer wieder dünne Böden von Hanfgewebe. Die ganze Tür wird dann gestützt mit Pappe in Gelöntzt mit einem Messingen Griffe versehen u. an Seitenrand 2 cm hoch mit gerüchten Wunden versehen

Messingtür.

In dieser Messingtür wird Durchgeschnitten mit Agriffen versehen, dann legt man hinein dicke Leinenbuchstreifen die mit Schwarzzinnsch getränkt u. mit Agriffen zusammengesetzt werden zwischen die 2 Böden befestigt auch oben mit Agriffen u. dann mit einer roter Kerinetten Messingwunde. Der Rand der Tür ist mit Agriffen versehen u. mit gehobelten Wunden versehen. Auf jeder Seite wird ein kleines mit Blüjort gefülltes Hizgemälde gelegt

Maltesser Tür

Von einer leichten Nußbaumtür wird auf Pergamin ein Korpus von 45 cm lang 30 cm breit aufgestrichen u. schnell u. lustig gebunken. Wenn sie gebunken zieht man das Pergamin ab befestigt es

Die Kastel mit Kirschwasser ist wenigst
dem roher gehörten Kirschbitterkern
nicht zu dem darüber, dann werden
3 1/2 cm breite Streifen geschnitten, der
erste zu einer Rolle einfach verteilt
u. die anderen Streifen anschließend bis eine
Torte entstanden ist. Diese setzt man auf
einen Blumen mit Aprikosen bestrichenen
Biskuitboden, bestreicht oben mit Butterkreme
deckt einen geweichten roher Marzipandeckel
darüber die man mit Pistazien abgeschnitten
Auf jedes Stück wird eine Kirsche
gelegt, der spitzige Rand ist mit Kokosnuß.

Zigeunertorte

Eine spitzig **abfallende** Kuchenform
wird mit Teigrest u. dann mit dünnen
Luxusspritzrollenschnitten am Rand
u. Boden belegt, darüber wird Mokka
butterkreme u. zwei von den gleichen Bäumen
gefüllte Biskuitböden bestrichen die gestürzte
Torte wird mit Blumengriffen verziert
bestreichen u. mit Pomeranzen oder glänzend
der Rand mit geriebenen Mandeln einstreuen

Kirschtorte.

Von leichter Schokoladenmasse werden
3 Böden gebacken die nachher wohl als
Dreieck geschnitten werden, diese Böden
sind mit Kirschwasser zu bestreichen u.
mit einer ganz leichten Kirschfüllung
1/2 l Sahne 150 gr Schokolade zu füllen
die ganze Torte wird auch damit bestrichen

u. mit Kirschschokolade überzogen
Auf jedes Stück etwas aufgeschnittene
Kirschen mit aufgesetzter Kirsche

Himbeertorte.

Auf einen Mürbeteigboden wird Himbeer
Gelee gestrichen darauf ein Biscuit
Boden gesetzt, darüber die rote Marzipan
Morzigen gestrichen weiter ein
Biscuitboden darüber dann wieder
mit Marzipanmorzigen bestreicht
u. einige Ringe von Walnußkernen
von 200 gr Marzipan von 120 gr Zucker
Eiweiß u. einwenig Vanille bereitet
Die Torte wird nun auf ein Brett
gesetzt u. dann auf ein Blech mit einem
hohen Tortenring umstellt in guter
Hitze gebacken. Der Tortenrand ist zu
gegebener Zeit mit Mandeln zu streuen
Zwischen die Ringe wird rote Johannis
beere eingelegt u. mit
einem Ringglasur glasiert.

Marschalltorte.

Von Tortenmasse wird ein dicker
Boden gebacken der man 3 Eier schlagen
mit Zucker u. Mandelbitter
füllt. Die Torte wird dann geschnitten
u. jeder Teil in Schokolade getaucht
auf jedes Stück ist eine Kirsche
zu setzen

Sahnekartoffeltorte.

2 Mandelbrötchen sind mit gutem festem Vanillepudding zu füllen, dann reibt man 250 gr Margarine 150 gr Zucker u. fügt nun nicht zu fest Makronenmasse dazu, die man zur Hälfte glatt aufstreicht u. die andere Hälfte mit Krokantkörnern aufspritzt. Das ganze ist auf ein Brett zu setzen mit hohem Ring zu umstellen abzukühlen u. aufzutischen. Rund mit geröstetem Mandeln, jedes Stück extra Sahnehäubchen.

Frankfurter Torte

Von feinster Mandelmasse werden 2 dünne Böden gebacken die man nach dem erkalten 3x durchschneidet mit Kirschlikörzusatz bestreicht u. mit feinstem Kirschbutterkrem die mit etwas Kirschsaft versetzt ist füllt u. bestreicht mit gleichem Butterkrem, Kirschenhälften u. roten Kirschen freudig machen.

Honigtorte

2 dünne Böden werden mit feinstem Schokoladenbutterkrem gefüllt u. bestreicht u. 1 cm dicken Bienenhonig aufgelegt den man mit Gewürzkuchen bestreut. Nun wird 1 cm dick roter Butterkrem unter den ordentlich gehackten Gewürzkuchen Krumen reibt diesen Boden zu streichen wie dünnen Marzipan darüber gelegt u. mit Schokolade

einzeichnen, mit jedes Stück etwas Blattgold

Schichtorte

Von Nußmürbteig sind 5 dünne Böden fertig zu rollen u. dann mit Obstmus oder bitter Kern zu füllen die Torte wird mit dem gleichen Buttercreme bestrichen, verziert mit einem mit Glycerin gefüllten Spritzgarnöllchen belegt

Milchtorte.

5 dünne Böden von feiner Masse werden mit folgender Masse gefüllt u. bestrichen u. garniert. In ½ l geschlagenen Rahm wird guter Milchkaramelsirup gerührt. Der Rand mit Kuchenbrot bestreut u. dick mit mit Zucker bestäubten Kuchenkrümel aufgepickt, mit gehackten Pistazien bestreut.

Kaffeehaus Torte

4 dünne Blätterböden werden mit Johannisbeergelee gefüllt oder aber mit Weinbrandbutter bestreicht. Obendrauf wird folgende Eigelbmasse gestrichen 250 gr. Marzipan werden mit 150 gr. Kuchenzucker u. 4 Eigelb lauwarm gerührt. Der Rand wird mit etwas zerdrückter Markronenmasse bestreichen mit Mandeln einzustreuen. Dann wird die ganze Torte abgeflämmt. Fertig mit Kirschen abgeflämmten Schlagsahnetupfen gehackten Pistazien setzen dieselbe fertigmachen

Sommertorte.

Von Mürbeteig wird ein Boden
ohne Rand gebacken u. zunächst eine
Lage Schokoladenbutterkreme aufgestrichen
darauf werden in kleinen Abständen
sechzehn Löwenkuchenstücke gelegt die
2 cm dick sind. In die Zwischenräume
d. h. über alles ist nun noch eine
Schokoladenbutterkreme zu streichen u.
nun die ganze Leckerei dreimal
zu legen. Dieses wird mit Johannisbeer-
bestreichen u. mit Marzipan oben dann
die ganze Torte mit Schokolade überzogen
und jedes Stückchen mit einer kandierten Kirsche

Mokkatorte

1 kleinen Kuchenboden wird mit reichlich
Aprikosenmarmelade u. Johannisbeer bestreichen
darüber kommt ein Mokkaboden. Diesen
Boden bestreicht man mit Himbeermarmelade
streicht 1 cm dicke Mokkabutterkreme
darauf u. glasiert die ganze Torte mit
Mokkaschokolade. Dickt mit einem nassen
Messer schneidet die Torte ein bestreicht
den Rand mit grobem Zucker u. legt
oben einundzwanzig Mokkabohnen
drauf.

Frühstorte

4 kleine Kuchenböden sind mit gut
abgeschmeckten Rumbutterkreme zu
bestreichen u. übereinander ziemlich
gehäuft in Form mehrerer
Scheibchen zu schneiden. Die geschnittenen

Gehaltene Torte wird vergittert mit Marzipan eingedeckt mit weißer Prinzeßcreme glasiert mit Schlagsahne garniert Rand mit grünen Mandeln.

Sanaumtorte.

1 Wimmerboden wird mit Himbeerbutterkreme überzogen Rand Kirschbutterkreme, mit einem zweiten Wimmerboden wird abgedeckt, dieser wird 1/2 cm dick mit Walnußbutterkreme bestrichen in Form geschnittene Zuckerwürfel darauf in auch am Rand angeklebt. Mit Kirschgummibären wird die Torte abgesichert.

Weinachtstorte

Von Weinachtsmarzipan sind 2 Böden zu backen die mit Ihrem Inhalt bespritzt in dem 1cm dick mit Schokoladenbutterkreme gefüllt werden die ganze Torte wird mit dem gleichen Butterkreme bestrichen mit Aufschnitt am Rand bestreut u. mit bronzenen Kirschformen glasiert. Auf jedes Stück kommt 1 rote Kirsche die halb mit Marzipan einbleibt nur oben mit etwas Schokolade

Zweiter Kirschtorte

1 dünner Wimmerboden wird mit Kirschbutterkreme bestrichen, darauf setzt man einen dicken Wimmerboden der mit 2/10 l Kirschenzirkel u. 1/10 l Kirschenrum ganz durchtränkt ist

Darauf wird nicht eine Kirschbitterkuchen gestrichen u darüber ein Johannisbeerkuchen gedeckt. Die Torte mit Kirschbitterkuchen bestreichen, der Rand mit Schlagsahne streifen bestreut, die Oberfläche wird mit Zucker bestreut u. mit dem Messer Bamiert

Rollenkuchentorte

Ein schwer abfallender Teig wird mit kleinen Rollenkuchenschnitten ausgelegt dann wird Marzipanteig eingefüllt ein kleiner Rinnerboden darüber gedeckt, auf eine Platte gestürzt dann die ganze Torte ganz mit Eiweißschaum überzogen dann bestreichen mit Konfiture abglänzen. Der untere Drittel des spitzigen Randes mit geröstete Mandeln bestreuen.

Torte Kleine Torte

Für alle hier beschriebenen Torte Kleine ist der Grundteig Kleine meinen Grundmerkmal abgegeben ist zu nennen Wenn bei Torten Teig angegeben ist, so ist darunter geschlagener, geschlagen u mit Galanterie geschlagener Teig zu verstehen

Holländer Kirschtorte

Von Apfelblättertteig nimmt 2 Teile u 1 Deckel für die Torte aus. Der Deckel wird auf dem Blech mit Johannisbeere bestreichen u mit Kirsch

Auf den Boden wird eine Lage Vanille-
schaum gestrichen darauf kommt
eine Lage Himbeerkompott
über diese Lage kommt wieder ein
Boden den man mit Zucker bestreut
dann wird der eingeteilte Deckel
darauf gelegt. Mit Mandelcreme
dicken abspritzen

Fürst-Pückler-Torte

Auf einen dünnen Schokoladenboden wird
von dick Schokoladenschaum gestrichen
darüber kommt ein dünner
Mürbeboden darüber Kirschenstücke
die mit Milchreinstreuseln überzogen
ist. Die letzte Lage ist Himbeerschaum
dick gewellt darüber zu streichen
mit Zucker Eiggemischt u. Schokoladen
Spänen zu verzieren der Rand mit
Kuchenteil ein streuen

Aschenbrödeltorte

Auf einen Mürbeboden wird Eingemachtes
Aschenbrödelschaum gestrichen
darüber wird ein dünner Boden gedeckt
der wieder mit Aschenbrödelschaum
bestrichen wird. Von den in der
Mitte noch eine Zeichnung darstellt u. mit
grünen Mandeln bestreut. Die Torte
wird mit Zucker ausgeziert mit
jedes Stück eine Aschenbrödelschnitte
die mit Aprikosen u. mit Kuchen
abgeschnitzt wird aufsetzen an
jede Schnitte eine rote Kirsche zu legen

Ananastorte

2 dünne Mürbeteigböden sind dick mit Ananasscheiben zu streichen, dann mit einem dünnen Mürbeteigboden abdecken u. mit Rahm u. Ananas reichlich fertig machen.

Schwarzwälder Kirschtorte

Auf einen dünnen Schokoladenboden wird Schokoladencreme gestrichen, darüber kommt wieder ein Boden, den man mit Weinkirschensaft bestreicht u. mit Rahm bedeckt. Nachdem ein ganz dünner Schokoladenboden darübergedeckt u. mit Kirschensaft zu bestreichen mit Schokoladenguß, Rahm u. Pralinen fertig machen.

Reisbrenntorte

1 dünner Mürbeteigboden wird mit Johannisbeergelee überstrichen, darüber wird ein dünner Mürbeteigboden gelegt, auf den man Puddingfüllung gegossen, verteilt, mit gehobelten Mandeln bestreut, mit Schlagsahne, geschälten Mandeln u. rotem Kirschsaft fertig machen.

Reisbrenn Torte wird folgendermaßen hergestellt, 50 gr Reis mit 1/4 l Milch einigen Körnchen Salz weich zu kochen, dann Ofen mit Gummiplatten bestreichen, nach dem Erkalten unter den abgeschlagenen

Vanillecreme kann dient. Nach Belieben kann man noch etwas Kirschwasser einrühren.

Florentiner Torte

Von Mürbeteigmasse werden 2 große u. 3 kleine Böden auf ganz schwach gefettete Bleche dünn aufgestrichen u. gebacken. Mit Vanillecreme zusammengesetzt. Von der Mürbeteigmasse werden auch die kleinen Teile kleiner Mürbeteigkörbchen gebacken mit Mokkacreme füllen mit roten Konfekt übergossen. Die ganze Torte ist noch mit Vanillecreme zu bestreichen mit gehobelten Mandeln einzustreuen u. dicht mit Kuchenzucker bestreuen.

Stachelbeertorte mit Petit-four

Die Torte besteht aus einem Boden Mandelbiskuitmasse der mit Aprikosenmarmelade gefüllt ist. Der kleinere Boden ist aus Rührmasse mit Johannisbeere gefüllt u. auch damit bestrichen u. mit rosa Marzipan eingeschlagen. Die Seiten werden mit Kirschen aufgeschnitten rosa glasiert mit Schokoladenlinien bespritzt u. dann durch ogni. Die ganze Torte wird mit Aprikosenbiskuit bestrichen mit zusammen Petit-four belegt. Der Rand des oberen Bodens wird mit Buttercreme bespritzt.

Rotheiner Torte

Von Weißer Schokoladenmasse werden 3 dünne Böden gebacken, die man mit Kaffeecreme, die ordentlich schaumig gerührt war, füllt. In der Mitte kommt ein hoch gewölbter Nussboden, der 2x mit Johannisbeergelee gefüllt u. dann mit großen Tupfen von Butterbeere bespritzt mit Schokolade überzogen werden. Am Rande rundum sind kleine mit Butter bestrichene Kaffeecreme anzusetzen.

Champignontorte

Von Champignonmasse werden 4 dünne Böden gebacken, die man mit Marzipan füllt. Außerdem braucht man noch einen kleinen gewölbten Boden der ebenfalls mit Marzipanbeere gefüllt wird gewölbt damit bestreichen u. mit Kakoozuckerguß überstreicht. Die Pilze sind von Schaumm. Masse backen gebacken u. oben mit Kakao abgestreicht. Die Torte wird mit Butterbeere bestrichen mit Mandeln am Rand bestreut u. mit grünen Kirschen Blätter mit einer Stiel rechtwinklich abgeschnittenen Pilze Blättern ausgesetzt.

Johannistorte (altes Rezept)

150 gr Butter mit 150 gr Zucker sehr schaumig reiben, dann 8 Eigelb, den festen Schaum von 9 Eiweiß, 150 gr Mehl, halb Weizen u. halb Reis, 70 gr ganzen Kartoffelmehl u. 70 gr Kartoffeln hineinreiben, etwas Vanille. Leicht gefettete Form mit Aprikosen füllen u. Kartoffelmehl glatt streuen.

Mandelmilchtorte

100 gr geriebene Mandeln, 100 gr Haselnüsse ~~Kern~~ Kern werden im Reibstein mit 3 Eiweiß u. etwas Wasser fein gerieben, dann 250 gr Zucker mit 4 Eigelb schaumig reiben, die Mandeln u. Nüsse dazu, zuletzt den Schaum von 6 Eiweiß, 100 gr Mehl. In Kastenform die mittlere Hitze backen, mit geriebenen Nüssen füllen, mit Mokkaglasur glatt streichen u. balsamig garnieren. Auch kann man mit Rahm füllen u. garnieren.

Mürbteigmakkaronitorte.

2-3 Mandel oder Weinbeeren werden mit Aprikosen gefüllt u. oben bestreichen. Nun teilt man den Teig in Stücke u. schneidet aus den einzelnen Stücken ein zartes Zickzackmuster außen einen Rand u. innen ein kleines Mittelstück von Makkaronimasse. Dann setzt man 2 Ringe um die Torte u. bindet sie auf Kartonblech nur von oben goldgelb. Aprikosen u. Mandeln einstreuen

Lebensorte

24 Zitronen mit 34 fein Kalk aufschlagen
dann 24 Mark 1/3 Weingeist einrühren
u. diesen Löwen davon bauen, mit
Schokoladen bittern Kern füllen u. bestreichen
Preß Brokant bestreuen.

Leinsaftorte mit Butter
auch für Gesunde Kranke geeignet.

11 Eiweiß mit etwas Zucker zu Schaum u.
14 Eigelb in einem Topf abschlagen. Hierzu
stellt man 175 gr Butter heiß, sieht 250 gr
Mehl hält Früchte zusammen u. reibt 250 gr
Zucker im Ofen gut durch. Jetzt schlägt
man erst den Zucker unter den Schaum
nun die Eigelb u. zuletzt mit dem Rest
des Mehl sowie die heiße Butter
mit etwas Vanilletee gemischt einrühren
Diese Masse backt ausgiebig u.
füllt nie zusammen

Lebzelter u. Schwedische Torte

500 gr Zucker mit 24 Eigelb schaumig
rühren, dann 26 Eiweiß zu Schaum schlagen
unter 500 gr Mehl (halb Früchte) heben dann
350 gr Butter u. 150 gr Mandeln, Zitronat
u. Kultonin alles zusammen einrühren
Hierzu hat man die Torte fein mit
Zuckerguß ausgelegt, die
Masse einfüllen abgekühlte Mandeln
u. Hagelzucker bestreuen u. heißt nach
ein Mürbteigkitter darauf diese eigenartige
Torte hat sich gut einige Tage u. schmeckt
vorzüglich

Schokoladentorte

100 gr Blockkakao löst man langsam und
u rührt 1/8 l Milch hin. Dieses mit folgender
Masse (Fr) mischen, 250 gr Zucker u 10 Eigelb
schaumig rühren, 8 Eiweiß zu Schnee 100 gr
Zucker einschlagen, dieses mit 150 gr Mehl
zusammen einer Kuchenform halben
langsam backen, Schokoladenglasur
glasieren

Brotkuchen

Man knetet halben Brotkuch 500 gr Zucker
u 200 gr Butter u sticht ihn in 3 verschiedene
Teile ab, so daß noch 3 verschiedene
Körner erhält. Das Eine wird zum
Bestreuen, das Zweite zur Masse u das
Dritte wird weiter zerkleinert u gerieben
250 gr Butter u 250 gr Zucker schaumig rühren
4 Eier 250 gr Mehl halb Brotkuch einrühren
150 gr groben Brotkuch mit 100 gr Mehl
untermischen u zuletzt untergehen
Abwechselnd mit Brotkuch bestreuen
mit Schokolade kann man einige
Muster streuen mit diesem
Brotkuchteig oder Rosinen zusammen

Mürbeteigtorte

300 gr Mandelgrumsen mit 9 Eigelb u 50 gr
Butter schaumig gerührt dann 6 Eiweiß zu
Schnee u 150 gr Mandelgrießen untergehen
Nach dem Backen mit Kirschgelee bestreichen

Mandeltorte

120 gr Butter 90 Puderzucker schaumig, 120 gr geschälte Mandeln etwas Zitronengrieben dann 4 Eier je 3 150 gr Mehl Der Teig muß gut bearbeitet werden Torte mit Mandeln bestreuen oder glasieren

Mignontorte

5 Mürbteigböden mit Zitronencreme füllen Zitronenfondant glasieren, Einbeißbonbons Mignon verzieren.

Walnußtorte

3 Mandelböden mit Aprikosen füllen Oberen Oberen überziehen Zartbitterschokolade garnieren

Marlborough

3 Mandelböden mit Marzipancreme füllen Aprikosen oben überziehen, Ringe aus Marzipanmasse abstechen und in mit Garnieren der zwischen Oben einsetzen

Englische

3 Mandelböden mit Aprikosen füllen rosa Fondant glasieren, Zartbitterschokolade überlinien Marzipan absetzen

Erdbeer

1 Mürbteigboden mit Marzipanstreuen Erdbeerkuchen spitzen füllen, Schokoladenkreme überziehen, Erdbeeren garnieren Früchte belegen

Erdbeertorte

3 Eiweißböden mit Eiweißstreifen füllen
Margizipan überziehen, Halbkreis 3
Kirschenbrösel im Halbkreis Schokolade
verziert.

Omletorte

2 Kleine 1 Schokoladenboden mit Kirschen
streifen füllen, mit Margizipan überziehen
Orange oder Glasur, Hügel und
Margizipanblüten

Reisetorte

5 kleine Löffelteigböden, Vanillebutter
streifen füllen Schokoladenstreifen ~~füllen~~
überziehen, Mokkabohnen setzen

Krönungstorte

3 Mandelböden mit Erdbeerstreifen füllen
Erdbeere überziehen, Sahnetupfen garnieren.

Kirschtorte

3 Sandböden mit Kirschen füllen
Kirschsaft glasieren, Marzipanblüten

Rumbaba

5 Mürbteig 3 Rosinenböden mit
Eierschnittenstreifen füllen Schokolade
überziehen, Kleine Eierschnitten garnieren

Mürbekuchentorte

1 Mürbteigboden mit Aprikosen belegen
mit Aprikosenstücken belegen, den
Mürbeteig damit, rand abstreichen
daß er in der Mitte etwas höher bleibt

mit Hochstellen pr § gerinnen mit Eschalotten
Stücken abschmelzen

Brennkuchentorte

In einer Kastenform mit schrägen Rand wird folgender Mürbeteig eingebacken. 1 ℔ Zucker mit 1 ℔ Butter schaumig rühren dann noch 1 nach 20 Eelb 180 gr feinen Mandeln, Zitrone 20 Eiweiß z. Schnee u. 1 ℔ Mehl beifügen.

Weinnockentorte.

Ein Mürbteigboden mit Aprikosen bestreichen, mit Eschalotten belegen Weinnocken Rum und aufstreichen

Brennkuchenmasse.

350 gr Zucker 350 gr Butter 16 Eier 180 gr Mehl 180 gr Reiben 1/8 l Milch ~~Milch~~ i. Butter mit 2/3 Zucker warm aufschlagen ist die Masse gut warm kommt 1/8 l Milch etwas ein Schnaps dazu. Man schlägt die Masse gut die 14 Minuten zu Schaum mit Reiben u. Mehl unterziehen und gibt das flüssige Butter

Kirschkranz

Auf einen Rhinerbaum wird roter Kirschenspitzbittertaum drapiert oben eine rote Kirsche eingedrückt mit weißem fondant übergossen u. mit gleichem fondant mit einer feinen Tülle überspritzt u. zum Schluß u. ochsenaur Blattgold aufgelegt. Den einzelnen Rand kann man noch mit Mandeln absetzen

Lorbeerstämmchen

Von Kalter Lorbeerspitzbittermasse wird eine Rolle gemacht mit Weißer gefüllt u. Marzipan einmarinieren, wie Lorbeerzweige mit Pistor bem alt. 5 cm lange Teile abschneiden die oben rechts ovalförmig rollen etwas Blattgold ist aufzulegen oder gewöhnlich 1 cm tief in Schokolade stechen

Rosen

Auf halben Rosenkuchenform wird ein Kreis von Zuckerkern drapiert u. um diesen je 3 rosa Marzipanblätter gelegt die man wie Rosen modelliert. In Schokolade eintauchen

Mandarinenblatt

Auf ovale Rhiner Form wird ein feiner Mandarinenbittertaum drapiert darüber ein ovales Marzipanblättchen gelegt mit zartgrünem Pistorfondant glasiert, mit dem gleichen fondant eine Zeichnung ziehen mit Blattgold u. Mandeln absetzen

Omelette

Von einer Weißgebäckmasse aus 100 gr Zucker 5 Eigelb, Zitrone 100 gr Mehl u. 5 Eiweiß sind ca 12 cm große runde Böden auf Papier zu streichen die man fleißig bäckt. Auf eine Hälfte kommt etwas Johannisbeer u. darüber reibt ein Stück Apfelsinenschale. Dann streut man darüber die andere Hälfte darüber zu klappen mit Zucker bestreuen u. mit einem dicken heißen Draht wenden Stück für sich gebraucht

Käsekuchenschnitten

Auf einem rechteckigen Backblech 30 X 30 cm den man fettgebäckt reicht 3 cm dick von derselben Masse wie für beim Kuchen angegeben ist, dann mit Eiweiß bestreichen einige Kirschen aufstreuen u. noch etwas Mandeln nach d. Backen schneiden

Käsekuchen Kuchen

150 gr Zucker, 4 Eigelb, 60 gr Butter 3/4 l Milch 120 gr Semmelbrösel, Salz, Zitrone, 10 Eiweiß 500 gr Quark Zucker, Eigelb, Milch, Butter Semmelbrösel, Salz u. Gewürz werden gerührt, dann noch zieht man mit dem Eiweiß den geschlagenen Quark darunter Zuletzt der Steife Schaum mit dem Eiweiß mit einstreichen darf aber noch auf dem Feuer zu gerühren hat damit der Kuchen wenigstens man festen Halt bekommt.

er muß also wahrscheinlich dreschen. Dieser Kuchen kommt mit einem hartigen Mürbteigboden der mit einem Ring, der mit gefettetem Papier eingestellt ist eingefüllt mit fi bestreichen ist. Nach einer weiteren Minuten im Ofen abkühlen. Der Kuchen darf nicht herausziehen, sondern ist schnell gar. Nach dem herausnehmen Ring ebenfalls Zeitlang bestreichen.

Mandelschnitten

250 gr Honig, 250 gr Zucker, 100 gr Butter, 1/8 l Rahm. Alles zusammen bis 104° kochen, dann 250 gr Orangeat 500 gr geschälte halbe Mandeln dazu. Auf mittlerer Schiene klein aufstreichen wie Lebzelt aufbringen und backen. Heiß in Schokolade tauchen

Eierstangerl

Von Ostereiern aus 3 Eiern 8 aufschlagen mit Eierschneidter kann hüllen. Dann das Eiertuch das wieder mit Schokolade oder Zucker überzogen wieder aufhängen. In der Mitte Ring aufspritzen u. Eier schon anmalen füllen u. Lebzelt aufhängen

Mürbteigtörtchen

Mürbteigböden werden mit Johannisbeergelee aufgespritzt und mit Mandelkern gefüllt. Mit Spritzer Mürbteig aufspritzen und abgeschnittenen Rand von Rahmkuchen in der Mitte gesetzt. Füllerzeug.

Mürbteig 1/4 l Milch 4 Eigelb 10 Eier Zitronenschale mit 10 Blatt Gelatine 20 gr Weizengrieß

Weinkuchenschnitten
mit Schokoladeeis

Schokoladeteigstreifen mit Rand mit Kirschen oder Erdbeeren einfüllen Weinkuchen ohne Obst aufstreichen Kuchen erkaltet mit Eiweißstreifen belegen mit Aprikosenglasur abglänzen

Kirschschnitten

Von Weinkuchenmasse 3 dünne Böden einmal mit Kirsch dann mit Vanillecreme füllen etwas Kirschkompott einlegen Rand mit Marzipan umspritzen einstreichen u bewerfen. Von Kirschen etwas Kompott auf den Schnitten zu obflächen. Mit Aprikosenglasur überziehen

Zitronenschnitten

Wird bei Tee oder Kaffee köstlich aufgetragen. Durchschnitten Obstteil (Tee) eigelbe Zitronenfondant überziehen Schnur Kirschen aufdrücken, Zitronenschnitten füllen

Zitronenschnitten Kuchen) Teig von 3 Zitronen 3 Eigelb 150 gr Zucker 1 Stück Butter zerlassen 3/4 l geschlagene Sahne

Weinkuchenkörbchen

2 runde Spritzgebäckböden mit Nougat zusammensetzen Rand bestreichen mit Mandeln einstreuen mit Marzipan dünn überziehen. Von Nougat Kern Rand aufspritzen u in Form spitzen Weinkuchen aufsetzen

Obstkörbchen

Kleiner Korb mit Drahtboden füllen wie auf beiliegendem 3 cm hoch, mit gewöhnlichem Maschenzopf umkleiden. Der obere Rand in Kettenstich gehäkelt, fünfte Masche Perlchen häkeln

Mürbteige

2 ℔ Mehl, 500 gr Zucker, 250 gr Butter, Milch
2 Eigelben Zimt

1 ℔ Zucker, 2 ℔ Butter, 3 ℔ Mehl, 3 Eigelben Zimt

Mürbteig zu feinem Kuchengebäck

5 ℔ Mehl, 1½ ℔ Zucker, 3½ ℔ Butter ½ l Sahne,
Rum, 15 Eigelb, Vanille, Zitronen, Zimt.

2 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 6 Eier mit Zucker
schaumig rühren, 1 ℔ Butter, Zimt

2 ℔ Mehl, 360 gr Butter, 180 gr Zucker, Gewürz

3 ℔ Mehl, 750 gr Butter, 750 gr Zucker ½ l Milch

Kuchengebäck von Mutter.

2 ℔ Mehl, 750 gr Butter, 375 gr Zucker ü
4 Eigelb, etwas Zitronenschale ü Zimt

Kuchengebäck ohne Eier von M.

2 ℔ Mehl, 750 gr Butter, 350 gr Zucker, das
Ausgekratzte einer Schote Vanille

Vanillemürbteig von M.

2 ℔ Mehl, 750 gr Butter 500 gr Zucker
500 gr feinen Mandeln, 4 Eier, Zitronen

Linzer Teig von M.

500 gr Mehl, 500 gr Butter, 125 gr Vanillezucker
600 gr weißer Mandeln, 100 gr Citronat
2 Eier, Vanille, rein Würzteig besonders

Schokoladen Würzteig von M.

2 ℔ Mehl 750 gr Butter, 600 gr Zucker.
2 Eier, 75 gr roh. Mandeln u 100 gr Kakao

Gluß - Würzteig von M.

Derselbe Teig mit Walnußwürzteig
nur statt Mandeln. Nüsse oder Walnüsse

Ann - Weihnachtsbäck aus Venedig

400 gr Butter, 200 gr Zuck. 200 gr Mazapiz
1 ℔ Mehl

Venedigbäck

1½ ℔ Butter 1 ℔ Zucker, 2¼ ℔ Mehl, 1 Kaffee
Wasser. Gewürz.

Venedigbäck

1 ℔ Zucker, 2 ℔ Butter, 3 ℔ Mehl, 3 Eier
3 Eier Schale Wasser, Gewürz

Schwarz - Weiß - Gebäck.

2 ℔ Butter 2 ℔ Vanillezucker 3 ℔ Mehl 3/4 ℔
Puder 20 gr Kakaopulver. 3/8 Ltr Wasser

Mürbteigschnitten.

1/4 ℔ Butter 2 Eier 1/3 1 Eigelb 1/4 ℔ Mandeln
40 gr Korinthen 2 Eßlöf Mehl, 30 gr Zitronat
40 " flüssige Butter auf mit ein Wenig
lauwarmem Wasser streichen.

Schokoladenschnitte

Diese nehmen wir die Mürbteigschnitten
herausstellt, 2 Eier zu Schaum 200 gr
Butter, 25 gr Kakao, 100 gr Mandeln

Sprengschnitten.

40 gr Butter, ~~40~~ 60 gr Butter, 2 Eier, 80 gr Zucker
60 gr Mandeln 20 gr Mehl, Zitrone, Kakao
Zimt, Nelken, Kardamom, Lebkuchen
Gewürz nach Geschmack

Kommerzgebäck 12-14 Stk

50 gr Butter, 100 gr Zucker 2 Eier, 350 gr
Mehl zu einem Mürbteig verarbeiten
verschiedene Stücke ausrollen. Die
Hölzgebäck legt man auf einen
Spiegel, welcher im Fettbad
aufkocht. Dann zieht man die
Hölzer. Mit der Schere schneidet
man dann kleine Zacken in den
Teig, die Spitze der Schere ist zum
Schnitt des Gebäckes geeignet.

Aniskötzchen

1 lb Zucker mit 8 Eier aufschlagen, 1 lb Mehl
Anisöl

Florentiner Konfekt

In einem Kessel gibt man 125 gr feinste Kuchenbutter 500 gr Zucker 1/2 l Kaffeesahne, 500 gr geschälte süße Mandeln, 500 gr geschälte Orangeat, die Masse wird köchelnd abgerührt, mit geschälten u. bunten Schale Streifen u. so heiß bereiten wie Mandelsiegermasse, also etwas über mittel hitze, die Kuchen beim Backen breitfließen, nachher man sie nur den Kuchen mit einer Gabel aufspießen zusammenschiebt mit Schokolade bestreichen u. nach Belieben garnieren

Florentiner

250 gr Zucker, 1/4 l Rahm, 50 gr Butter, 250 gr Mandelmarzipan, 250 gr Zitronat

Florentiner

300 gr Mandeln, 300 gr Zucker, 300 gr Mehl 4 Eßlöffel Milch aufkochen lassen zuletzt 100 gr Mehl.

Leckermaulchen.

6-7 Eiweiß aufschlagen 500 gr Zucker

25 gr Kartoffelmehl in 1/4 l Wasser auflösen 1/2 l Wasser u. 1/2 lb Zucker zu 93° kochen dann Schaum gut aufschlagen dann den kochenden Zucker der etwas abgestanden hat noch u. noch unter den Schaum

M M

Grüner Kohl

1 l Milch mit 10 Blatt Grünkohl aufkochen
250 gr Zucker mit 6-7 Eigelb schaumig rühren
jetzt alles durcheinander rühren

Osterlämmer

Hierzu wäscht man schon leicht säuerlich
Osterei aus, kocht sie mit der Schale gut
weich, (Rührei nach Landorf) u. gießt
den Kaffee durch ein feines Tuch. Nun
kocht man 5 l Kaffee mit 3 Pfd Zucker zu
Osterlämmer u. füllt in Gläser

Sonntagskuchentorten

[illegible] gr Zucker, 12 Eigelb 12 Eiweiß, 100 gr
Mandelgrieß, 300 gr Mehl, 200 gr heißen
Butter.

1 Pfd Butter 1 Pfd Zucker schaumig rühren
dann noch u. noch 20 Eigelb, 100 gr
feiner Mandeln, Schaum von 20 Eiweiß
zuletzt 1 Pfd Mehl halb Backpulver

1750 gr Butter, 1750 gr Zucker schaumig
rühren, 16 Eigelb, 10 ganze Eier 1750 gr
Mehl u. 1½ Backpulver.

Kuchen

600 gr Mehl, 200 gr Kartoffelmehl 50 gr
Reisgrieß, 200 gr Maisgrieß, 200 gr
Butter, 20 gr Hefe, 3 Eier, Milch, Zitron
Vanille, 5 mm dick ausrollen 4 x 4 cm große
Stücke schneiden oben einstechen

Dänische Pfannkuchen

1/2 l Milch, 2 Eier, 100 gr Zucker, 100 gr Butter, 2 Pf Mehl 100 gr Margarine, 5 gr Salz, 5 gr Salz Vanille, Zitrone, Rum, 650 gr Einbrennfüllung: 100 gr Butter 100 gr Zucker, 100 gr Nüsse oder Marzipan.

Mützen.

500 gr Mehl, 125 gr Zucker, 75 gr Butter 4 Eier Rum, Kirsch, Salz

2 Pf Mehl, 400 gr Zucker, 200 gr Butter 8 Eier Kirsch

Mützenmandeln

500 gr Mehl, 300 gr Zucker, 100 gr Butter 100 gr feine Mandeln oder Marzipan 6-7 Eier etwas Zimt, Kirsch, Eingemachtes anwellen

3 Pf Mehl 875 gr Zucker, 75 gr Butter 15 Eier, 200 gr geschälte Butter, 250 gr Backmasse, 3 Spritzen Kirsch

Zopfkuchen

1/2 l Milch, 1/4 Pf Butter 1/2 Pf Mehl, 9 Eier

200 gr Butter, 3/4 l Milch 1/4 l Wasser, 500 gr Mehl nach verkochen, 12 Eier 8 Gelbe 1 Spritze Zucker 1 Spritze Kirsch, Zitrone Milch

20-22 Eier 400 gr Butter, 400 gr Mehl, 1 l Milch

Rindbuttel

125 gr Butter 1/4 l Milch, 250 gr Mehl, 6-7 Eier

~~Eiggemasse ~~ Rindbuttel.

Unter 150 gr Mehl kneitet man 130 gr Butter. Dann kocht man 1/4 l Milch mit reichlich Zucker u. Vanille auf. Gibt dann die Mehlbutter darein läßt gut durchkochen u. gibt 5 Eier hinzu.

1) Brüsseler Kuchen.)

Unter obige Masse gibt man etwas Sultanen, legt kleine Tortenform mit Butter bestreichen.

2) Torte.)

Obige Masse in 8 Teile auf Papier backen wie Pfannkuchen backen. Nach dem Backen in geschmolzene Butter tauchen mit geriebenen Mandeln bestreuen. Aufschneiden Vanillecreme füllen.

3.) Schokoladenkuchen.

Obige Masse in Kuchenform. Mit Schokoladenfondant glasieren u. Mandeln bestreuen. Vanillecreme füllen.

4.) Torte bisquit.

Mit glatter Tülle mit Röhrchen dressieren. Fertig darauf den Rand legen mit Mandeln bestreuen. Nach dem Backen aufschneiden in zwei Hälften mögen Torten, Vanillecreme füllen.

5.) Mandelbrennmasse.

Unter Brennmasse versteht man auf dem Feuer 40 gr Mandeln, dann die feine Schale von ihnen durch Schlagen mit Holzgriffen bestreichen u. brennen.

6.) Kochenbrötchen.

Von Brennmasse streicht man mit glatter Kelle erst Teile auf, bestreut sie dick mit Kokosnüsse u. drückt mit dem Nussknacker hinein, dann löst man sie heraus. Die Brötchen reihen sich schön. Mit Rosen füllen.

7.) Nußkrapfen

Unter Brennmasse gibt man gehackte geröstete Nüsse. Die Krapfen fertig backen. Auf dem Backen eingestreuten mit Mandeln bestreuen u. etwas schwarze Nüsse aufsetzen. Dann auch mit Haselnußkern gefüllt nehmen.

Creme.

Goldcreme

250 gr Kartoffeln, 250 gr flüssige Sahne
450 gr geschlagene Eiweißcreme 50 gr geschnitt.
Schokolade 50 gr feinst. gemahl. Kaffee das
eine eine Stange Vanille. Die Zubereitung
ist genau wie bei Kaffeecreme.

Kaffee Creme.

500 gr flüssige Sahne 500 gr geschlagene
Eiweißcreme 50 gr Schokolade. Die Sahne
aufkochen lassen und die Zutaten
darauf geben. Unter Umrühren Eiweiß
mit der Sahne lassen bis zur gelben
Creme kalt in Form stellen. Vor dem
Genuß schaumig rühren

Sahnecreme

6 Eigelb 150 gr Zucker 40 gr Weizenmehl
300 gr Milch 200 gr Kartoffeln zu Brei
aufkochen, kalt rühren lassen. Durch
die Schlagsahne geben in dem 250 gr
Steife eingeschlagene Schlagsahne zugeben.

Mandelmilch Weißcreme.

300 gr fettige Weißkreme 200 gr
Mandelmilchkern 30 gr feine geriebene
Makronenbrösel 60 gr Mandelmilch Weiß
etwas gelben in grüner Farbe

Zitronenbitterkern

150 gr Kirschb 125 Kornbrüder 30 Zitronen
60 Weißwein vom halben Zitronensaft
mit Kirschzucker abgemischen. Mit
Kirschenwasser warm u. kalt schlagen
u. in 2-3 Tagen unter 200 gr Schaumzucker
gemischte Süßbrennbitter geben

Wein-Zitronenbitterkern

200 gr Heidelbeer 300 gr Weinkern in Saft
von 3 Zitronen, das mit Kirschzucker
abgemischen vom Zitronensaft
Die Heidelbeer schaumig rühren und das
andere noch u. noch hinzu geben
Zur Herstellung der Weinkern noch
3 Eier 45 gr Zucker 25 gr Weinzucker
1/8 l Weißwein 1/8 l Kirschwasser vom Lorn
Kirsch

Kirschkern mit Kirschsaft

300 gr Leinkernzucker 15 gr Schlehtinn
900 " Kirschsaft mit Kirschsaft 450 gr Stück
Kirschsaft Kirsch.

Rahm Kräuterlikör

Man schlägt 1/4 l Rahm nicht ganz auf u. schüttet dann darunter 250 gr aufgelöste Kümmelzucker die man mit Vanille Stark gewürzt hat. Die Masse steift sehr rasch ab u. muß deshalb schnell verarbeitet werden.

Milking Eiflagkuchen

3 l. Wasser, 300 gr Zucker, 40 gr Milking feinst, 500 gr Mehl. Salz u. Gewürze.

Feine Masse.

40 gr Milking feinst mit 2500 gr Zucker vermischen, 1 l Wasser hinzu, dann gut warm aufschlagen.

Brittenkuchen

3/4 ℔ Zucker bis zum Stiegkochen, 8 Eigelb rühren, den gekochten Zucker hinzu. Wenn etwas abgekühlt noch u. noch 2 ℔ Brittenentsprechen

Mischung Rezepte:

Weiße Masse.

11 Wasser, 100 gr Finanzis, 50 gr Trockeneier
500 gr Mehl, 600 gr Zucker, Salz, Zimmetz, Farbe
zusammen 15 Min. aufschlagen
dann 500 gr Mehl untermischen.

Mohnkäse.

20 gr Finanzis, 11 Wasser, 150 gr Zucker, 75 gr Butter
oder Kartoffelmehl zum festen Rühren aufschlagen
250 gr Wolle = 5 Eiweiß in 250 gr Mehl so lange
in der Maschine rühren bis die Masse weiß ist.

Sandtorten.

15 gr Finanzis, 200 gr Wasser, 200 gr Wolle = 4 Eiweiß
350 gr Butter oder Kartoffelmehl, 150 gr Mehl, 400 gr
Zucker, 200 gr Fett, 3 gr Trockeneier, Vigoltorten, Salz
Das Finanzis mit Wasser, Butter u. die Hälfte d.
Zuckers aufschlagen. Die Wolle mit dem andern
Zucker schaumig rühren. Die Finanzismasse mit
dem Mehl u. Trockeneier zusammen der Wollemasse
hinzugeben, zum Schluß das Fett zugeben.

Brownmasse.

500 gr Wasser, 250 gr Mehl, 20 gr Finanzis 20 gr
Zucker, Salz, Vigoltt, Zimmetz 4 Eier 20 gr Trockeneier
oder 150 gr Wasser

Mittwoch.

500 gr Zucker, 450 gr Mehl, 3 gr Salz
Zitronen einkochen, kalt rühren lassen
40 gr, Vegetosan, Zitrone, Vanille,
1000 gr Mehl, 15 gr Ammonium

Himmelsteig - Brot.

~~150 gr zu~~ Hier ein großes Brot.
300 gr Zucker, 150 gr Mandeln 50 gr Vegetosan
1/8 l Milch kalt anrühren.

Schnapsis

Ananasis

1/2 l Ananassaft 3/4 l Läuterzucker
100 gr Zitronensaft mit Ananas
Weinsäure auf 18 Grad Zucker gestellt nach
dem Fischer-Schuster einstellen. Einzu-
bereiten das sich in der Maschine
fertig gären ist ein Inhalt
von 120 gr klein geschnittene
Ananas die vorher in Zucker
behandelt wurde

Ananasschnaps

400 gr Stück Rohr 70 gr Rosinen
80 gr fein geschnitten in Läuterzucker
behandelte Ananas schreiben.

Anisettis

1 l. fertiger Wermutis in Verzicht
von 70 gr Anisettelikör u. 50 gr
klein Zerhackt Bizzen

Feiner Lebkuchen.

Masse für etwa 114 Stück

I. 300 gr fein geriebene bittere Haselnüsse
300 " " " süße Mandeln
1200 gr Zucker mit Eiweiß zu einer festen Masse rühren u. dazu die Nüsse, Gewürze, Eier zu Brot nehmen Manzigen

II. 600 gr Eiweiß halb geschlagen nehmen mit 840 gr Puderzucker rühren

III. 1500 gr Rosinazigen 300 gr Orangeat 300 gr Zitronat 300 gr Mehl 12 gr Zimt 18 gr Zucker 3 gr Nelken 6 gr Muskatblüte 3 gr Kardamom, das abgeriebene von 1½ Zitronen.

Aufpinselmasse alle 3 Massen mit einer Gewürzmasse

Schokoladenspitzkuchen.

2 kg Honigstock I. Sorte 1 kg süße Kirschstock 25 gr entölte Pottasche 15 gr Ammonium 25 gr Zimt 5 gr Muskat 5 gr Kardamom 1½ kg grob gehackte Mandeln.

Den Stock formt man zu rollen in Dicke wie 2 cm u. legt diese in genügenden Abstand auf benetzte Bleche (180° backen)

Schokoladen Lebkuchen.

~~I 2400 gr Zucker 1½ kg Honig 1½ l Milch~~

~~I 1 kg fein geriebene bittere Mandeln nehmen mit 1/4 l Milch bestreichen~~

~~3 kg~~ Rosinen mehl 40 gr Pottasche entfernt 10 gr Zimt 5 gr gemischte Nelken 200 gr Zitronat

Die Zutaten der Teilmasse I läßt man aufkochen u. gießt sie über das Material der Teilmasse II, nach dem sie vorher untermischt wurde das Mehl Amarant Kakao u. zuletzt Zitronat

Laufender Laufer Lin

3 kg Honigstein I Sorte 12 gr Ammoniumcarbonat 30 gr Pottasche 250 gr gehackte bittere Mandeln 150 gr Zitronat 60 gr Orangeat 30 gr Zimt 6 gr Nelken 6 gr Muskatnuß 6 gr Nußöl 3 gr Kardamom

Laufender Glasur

600 gr Zucker mit 200 gr Wasser zum kochen bringen und mit Brum abschäumen. Auf den Heißen Rüchen Steine ausgießen dann die Kuchen damit bestreichen.

Zubereitung:

Der Teig wird 1/2 cm dick ausgerollt u. in Streifen wenigstens 10 cm breit und entsprechend lang, beschnittene Stücke anlegt. Die Oberfläche wird mit Wasser bestrichen mit gehobelten Mandeln bestreut u. leichtgebacken. ~~Der Honigteig~~ auf dem heißen Glasur bestreichen 10 X 6 cm Stücke schneiden

Linzerschnitten

Für 1 Backblech 42×84 wiegt 64 Pfd.
1 Kg Schmalz wird 3 mm stark mit
feuchtem Quarkmasse bestreichen. Darauf
werden 300 gr Stachelbeer 80 gr Rosinen
60 gr geschälte reife Mandeln gestreut
Dann wird die Quirkstreichmasse für
Linzerschnitten aufgestrichen u das ganze
frisch gebacken. Nach dem Ausbacken
wird der Kuchen mit aufgelöste Butter
bestrichen u mit Vanillezuckerguß
bestreut 9×10 cm groß schneiden
Den Kuchen beim backen warm
abstechen.

Quirkstreichmasse:
600 gr Butter 1/8 l Rotwein 150 gr
Vanillezucker 8 Eier 150 gr feine geriebene
bittere Mandeln 250 gr Mehl.
Butter Zucker u Eiern quirl schaumig
rühren u die Eier noch einzeln
hineinrühren zuletzt die Mandeln
u das Mehl

Quirkstreichmasse

100 gr Weichkäse u 100 gr Schmalz werden
warm mit einem Ring von 24 cm durchgerührt
100 gr Butter 125 gr Zucker 3 Eigelb 400 gr
Quark 50 gr Rosinen 3 Eiweiß zu Schnee
50 gr Mehl 3 gr Salz feine geschälte Mandeln
Butter u Zucker u Quark rührt
man schaumig gibt noch u die Eigelb
und dann den Quark, das Ganze
wird mit der Quirkschaumlöffel
und dann den Schnee u die anderen
Zutaten zugegeben

Brunsbüttler.

Ein Teig bereite Mürbteigstreifen mit Rand wird mit Johannisbeerkompott bestrichen darauf Himbeerkompott aufgestreut und Rangott Biscuits halbrund mit breiten Vanillecreme über streichen und mit Stachelbeerkompott bestreuen. Nach dem Erkalten bestreuen.

Chocoladeriegel

Untere Biscuitteig wird in Tortenform gebacken und aufgeschnitten. Folgende Masse aufstreichen 30 gr Mandeln 60 gr Zucker 20 gr Citronat 2 Eier 2 Löffel zerlassene Butter reiben. Nach dem Erkalten Glasuren Kakaoglasur bestreuen

Amerikaner Schnitten

5 Eiweiß 200 gr Zucker 250 gr Schokolade Zimt u. Vanille auf dem Feuer rösten. Es sich die Masse leicht vom Kessel löst. Dann auf Oblaten streichen Rhein Mustrolle schneiden auf mit Papier belegten Blechen im mäßigen Ofen backen. Nachher die Hälfte in Schokolade tauchen

Mohnriß Kuchen

Ein angebrochener Mürbteigboden wird mit Aprikosenmarmelade bestrichen. Folgende Masse wird aufgekocht 100 gr geriebene Mohnnüsse 100 gr geschälte Mandeln 80 gr Zucker 2 Eiweiß Vanille 150 gr Zucker abgeriebene 30 gr Mandelmarzipan Nach dem Erkalten die Hälfte in Schokolade tauchen u. mit Mohnriß abdecken

Zeitgebäcken u. Brioches.

Gefüllte Zeitgebäcken

Teigplatten von Honigkuchenteig 1/2 cm dick mit Nußtrüffel in Masse 1 cm dick bestreichen, zwei ebenso dicke Platten auflegen. Die gefüllte Platte teilt in 3 cm breite Streifen und diese in Raute schneiden. Mit Schokolade überziehen.
Anzugt: 2 1/2 kg Honig 2 1/2 kg Zucker 1 kg Zucker mit 1/2 l Wasser zum Kochen bringen abkühlen, dann folgendes hinzuarbeiten, 7 kg Mehl 1/2 kg Orangeat 20 gr Nelken, 20 gr Kardamom 40 gr Zimt 50 gr Anis, 60 gr Natron, 50 gr Ammon.
Füllung Nußtrüffelmasse:
1/2 kg Butter 1/4 l Rahm steifgeschlagen (nicht kochen) 2 1/2 kg Krümeln 400 gr gehackte Nüsse 1/4 kg geschabene Kokosnuß

Lebkuchen

Honigkuchenteig wird 3 mm dick ausgerollt. Als Füllung Marzipanrollen zusammen in Raute schneiden flott backen die Weißenteil mit Kirschsaft überziehen, dann wie Zeitgebäcken. Füllung: 1 1/2 kg Marzipan 400 gr Zucker, etwas Arrak, Zitronenschale 200 gr Orangeat

Zeitgebäcken

1 1/2 kg Honig 2 kg Zucker zum Kochen bringen u. abkühlen lassen. 4 1/4 kg Mehl 35 gr Zimt 15 gr Nelken 10 gr Piment 35 gr Anis 35 gr Natron 30 gr Ammon.

1/4 kg Korinthen, 1/4 kg Orangeat 1/4 kg
Zitronat 400 gr geschälte Mandeln. Den
Teig hineingeriebenen Teigen auswellen
1/4 kg in 50-60 cm langen Brisen.

Nüßgebäck.

2 1/2 kg Honig 2 kg hellen Zucker mischen
nicht kochen. Folgendes untermischen
5 3/4 kg Mehl 1 kg Kandiszucker
1/2 kg Orangeat 1/2 kg geschälte Nüsse
40 gr Anis 5 gr Kardamom, 10 gr Zimt
20 gr Koriander, 10 gr Nelken 30 gr Pottasche
20 gr Ammonium. Mit Nußkirschwasser
würzen

Kokosgebäck

5 kg braunen Zucker mit 1 kg Farinzucker
aufwallen lassen u. folgendes untermischen
6 kg Mehl 1 1/2 kg Kartoffelstärke 3/4 kg
Kokosnuß 3/4 kg Orangeat 50 gr Anis 25 gr
Zimt 10 gr Nelken 10 gr Muskatblüte 5 gr
Kardamom 25 gr Ammonium 15 gr Pottasche
mit Kokosnußkirschwasser würzen

Lebkuchen Lackerli

3 kg Honigteig 12 gr Ammonium, 30 gr Pottasche
220 gr geschälte bittere Mandeln
150 gr Zitronat, 60 gr Orangeat, 30 gr Zimt
6 gr Nelken 6 gr Piment, 6 gr Muskat
3 gr Kardamom. Der Teig wird 1/2 cm dick
ausgewallt auf gefettete bemehlte Bleche
gelegt. Die Oberfläche wird mit Blechen
bestrichen mit geschälten Mandeln
bestreut u. fein 3 cm breit. Nach
Belieben. Nach erkalten mit Lebkuchen Glasur
glasieren

Hustenmittel

600 gr Zucker mit 200 gr Wasser zum Faden kochen und mit Rum abschmecken. Noch dem über Kochen etwas verdampfen lassen die Bienen damit bestreichen

Gemischte Honigkuchen

4 Holzrahmen (30 x 40 cm) Höhe 5 x 6 oder 2 Rahmen 60 x 40. Backzeit 3/4 Stunden bei mäßiger Hitze

1/4 l Wasser } aufkochen
500 gr Zucker }
1250 gr Honig
1250 " Kunsthonig
15 " Zerkleinertes Gew.
15 " Zimmetstiel "
15 " Anis "
30 " Honigkuchen "
} darin auflösen

Jetzt 3 Eier 500 gr Roggen 3375 gr Mehl
175 gr Natron 25 gr Backpulver alles zum Teig machen

Pfeffernüsse

5 kg Zucker
15 " Farin braun
175 gr Orlean
60 " Honigkuchengewürz
40 " Anis "
40 " Zimt "
} im Wasser alles lösen dann abkühlen lassen
80 " Koriander "
125 " Orangeat
175 " Zitronat
} zerreiben und mit Mehl verarbeiten
6 kg Weizenmehl
Teig 24 Std. aufbewahren

Vanillebutter

5 kg Mehl 2 3/4 Zucker 2 Butter 5 gr Flour
30 gr Vanillebutter gemeinig 10 gr Zucker
190 gr Kartoffeln Kochen 1 1/10 l Milch
wenn Nötig aufbrechen

Gewürz Rollen

400 gr Eier 3/4 l Milch 10 kl Mehl 3 1/2 kl
Butter, 2 kl Zucker 4 kl Rosinen 1 kl
Kirsch 1/4 Mandeln Fein aufbrechen
Kalt aus backen

Pfeifen.

15 kl braunen Zucker 2 1/2 l Wasser, 200 gr Datteln
1/4 kl Ammonium giebt 22 kl Weizenmehl u. Gemeinig.

Pfefferniesse

15 kl braunen Zucker 18 kl Mehl 1/2 l Wasser
200 gr Ammonium u. Gemeinig.

Kokosmakronen

1500 gr Kartoffeln
2000 " Kokos 15 Eiweiß
3500 " Zucker

Kokosmakronen

500 gr Kokos
500 " Kartoffeln 15 Eiweiß
1000 gr Zucker
75 " Mehl

Mandel Kirschtörtchen

Von Mandelmasse werden runde Törtchen auf Stehen. Der obere Teil wird mit Aprikosen bestrichen, auf den Mandeln bestreut u. mit roter fondant Glasur überzogen mit einer Kirsche abspritzen. Auf das untere kommt eine Verzierung mit Kirschen entfällt

Mandelkranztörtchen

Kleine Torte mit Törtchen mit Schokoladeguß überzogen, etwas Vanillecreme aufspritzen und mit Tolg. Masse füllen 100 gr Butter, 100 gr Zucker, 45 gr Kartoffelmehl, 2 Eier, 1 Ei, 50 gr Mehl, 50 gr Mandelkern untermischen. Auf den Torten aprikosiren mit fondant glasiren Mandelkranz u. jedes Törtchen mit einer Kirsche aufsetzen

Feine Kuchen

Kleine Torte mit Feinem aufstreichen, Mürbeteig füllen 2 Feinen Kuchen mit Butter creme überzogen überstreichen, Marzipanteig aufsetzen rote Aprikose überziehen Mandeln einstreuen

Französische Törtchen

250 gr Kartoffelmehl 100 gr Zucker 9 Eier u. etwas Mehl schaumig 250 gr Butter 100 gr Zucker auf schaumig rühren 4 Eier zu rühren 100 gr Zucker 200 Mehl unter ziehen

Loblen.

3 ℔ Mehl 2 ℔ Butter 1 ℔ Zucker, 15 gr Ammoniak
3 Eier, zu einem Teig anmachen
Füllung: Zitronat + Rosinen bei mäßig
heißer Röhre = 120 Std. zu abstehen
Herzhafter

Kartoffelkuchen.

2 ℔ Mehl 2 ℔ Kartoffel, 2 ℔ Zucker 1 Löffel
Schmalz 3 Eigelb Ammoniak, Milch

Himbeerkuchen

1 1/4 ℔ Butter mit folgenden Aufstrich.
2 ℔ Eiweiß 1/2 ℔ Zucker 1/4 ℔ Butter, Semmelmehl
Mehl Zitronen + Salz mit Milch steifschlagen
Weichen, aufstreichen, mit 300 gr Himbeer
bestreuen, Stück abstechen

Mohnkuchen

20 Eigelb, 30 Eiweiß 3 300 gr Zucker 1 ℔ Mehl
4 Eimerchen Mohn

Mürben

160 gr Zucker 120 gr aufgelöste Butter
2 Eier 6 Eigelb 1/4 ltr Milch 1/8 l Rum, Zitronen
Vanille 2 1/2 ℔ Mehl, Rum anrühren, Spritzen

Mürbenkuchen

150 gr Butter, 200 gr Zucker 3 ganze u. 3 Eiweiß
Eier Zitronen Rum, Vanille 4 Löffel Kakao
200 gr Mandeln 1/2 Backpulver

Marzipan

3 ℔ Mehl 3 ℔ Butter, 1 1/2 ℔ Zucker Kakao, Eier

1251

154

1645

143

144

86

1748

Honigkuchen trig

10 lb Honig, 5 lb Zucker, 14 lb Mehl, 1 lb Zitronat, 150 gr Zucker, 60 gr Pottasche, 50 gr Butter, 50 gr Zitronen, 40 gr Ammonin, 2 lb Rosinen, 1 Mandelschitten.

Butter 28 cm Ring
Mit Honig boden und butter
2 lb Schicht Kuchen etwas warm
100 gr Butter Schönigmischen.
5 Eigelb 100 gr Zucker zu Brüdeschaum
5 Eiweiß 13 50. "
75 gr Rosengelee unter Eigelb rühren
40 Minuten backen wenn der
Rand fest ist mit dem Messer
abschneiden, von dem Backen stürzen

Zuckerkuchen:
6 lb Mehl halb Roggen 2 lb Rosinen 1 1/2 lb
Zucker, 50 gr Zucker 50 gr Butter,
50 gr Kardamon 125 gr Nüsse, 25 gr Ammonin
5 gr Natron 5 lb Honig, 1/2 ltr Milch

Neue Rollen:

Mehl	10 lb
Milch	1 3/4
	1/2
	1 lb
	4 lb
	6 lb
Ltr im Trig	2 lb
zum Kneten	4 lb

Mildram

Zimtstern

1. 8 Eiweiß
1 lb Mandeln
1 " Mandelkleie
1 " Kristallzucker
3/8 Kochmehl untermischen
1/3 Zimt beistreichen 2. Anschnitt Zimt

Weizen mandeln
500 gr Mehl
100 " Fett
150 " Zucker 4 Eier, Vanille 20 gr Zimt
Schwarzen Mandeln, Preiselbeerkeks 5 gr Kirschgeist

Kornweine
210 Mehl 100 gr Fett 150 gr Zucker
2 Eier 60 gr Butter 25 gr Kirschgeist 10 gr Zimt
1/2 Ltr. Milch, Zitrone

Feine Honigkuchen. 10 gr Honiggewürz
500 gr Kornhonig 5 " Fett Asche
500 " Rinnenhonig 10 " Kirschgeist
600 " Kristallzucker 5 " Ammonium
750 gr Roggenmehl 2 Eigelb
750 " Weizenmehl
Honig, Rinnenhonig, Kristallzucker werden zusammen aufgekocht, kann abkühlen, wird das gesiebte Mehl untergemischt. Am andern Tag die übrigen Zutaten zugeben und 8 Tage aufbewahren. 200 gr schwere Kuchen abnehmen. Die Teigteile mit Wasser bestreichen in Form zu. Der Gewürzkuchen ist [illegible] Kirschgeist, mit Rum [illegible]

Seite	Inhaltsverzeichnis
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	

185

Ausgabe 30

Lunch Menu 55

Nußknacker

375 gr Zucker
250 " Honig
250 " Schokolade
1/4 ltr Sahne

} 1500 gr Nüsse
50 " Mehl

2 lb Mehl	0.70
1 " Zucker	0.64
1 Sahne	1.50
Eier	1.00
Honig	0.20
Nüsse	1.40
	5.45
	15.00

Schokoladenglasur

für Mohnkäse, Schokoladentorten

200 gr Kakaomasse wird mit 3/8 l Wasser über leichtem Feuer unter ständigem Rühren aufgelöst. Dann schüttet man 2 Pfund Zucker. Noch Sodaat noch Wasser zunehmen. Erst die Masse mit einer Tonne Vanille zum starken Sieden. Dann (Farbe) Farbeleinen bis zur dick werden. Nun überzieht man Torten u. Mohnkäse recht schnell.

Spritzglasur.

In eine Schüssel wird ein Kartoffelmehl [illegible] mit wenig aufgelösten Eiweiß u. einigen Tropfen Essig [illegible] Zucker dünnig gemischt. Die [illegible] Glasur wird stets wieder [illegible] Holz [illegible] man noch einige Löffel [illegible] Schokoladenpulver hinzu und [illegible] im [illegible]. Zum Schutz [illegible] Moisgrider

4 ℔ Mehl 2 ℔ Zucker 10 Butter 4 Eier
40 gr Hefe 1 ℔ Zucker (Rosinen)

Mandelmakronen

500 gr Marzipanmasse 250 gr Zucker
Zitrone. Rum rollen und halbe
Mandeln Zuckerguß einarbeiten

Oblatenmasse

Man reibt 120 gr Zucker mit 8 Eigelb
zu 2 Eßlöffel Wasser schaumig zu reibt
Darunter die Hälfte von 280 gr Mehl.
Darauf zieht man den Schnee von
16 Eiweiß und das übrige Mehl unter
die Masse. Auf Backpapier mit Mehl
dünn bestreichen in guter Hitze
backen.

Oblatenmasse.

12 Eiweiß à 1/8 l aufgeschlagenes Eiweiß
250 gr Zucker, 12 Oblaten, 3/4 ℔ Mehl

Oblatenkuchen Gr. 3

2 ℔ Mehl 1 ℔ Gr. 3 1 ℔ Zucker 8 Eier das Eiweiß
zu Schnee

Zimmetstangen Gr. 3.

1 ℔ 400 gr Zucker, 1/2 ℔ Mandeln, Mehl

Spanischer Brot.

3 1/2 ℔ Mehl, 3 1/2 ℔ Kleinzucker, 600 gr ganze
Mandeln oder Nüsse, Gut Zimt u. Nelken
1/2 ℔ Mehl zu einem Teig anrühren
Teig 1 cm hoch u. bei mäßiger
Hitze backen. Vorher schneiden

Küchen teilen

1/8 l Milch 250 gr. Butter aufkochen
500 gr Honig, 10 gr Honigkuchengewürz
3 gr Anis, 2 gr Zimmetstich, 1 Kg 2 ℔ Mehl
10 gr Backpulver, 30 gr Kakao. Den Teig
in 2 Teile teilen. Eine Hälfte auf
Blech auswellen 50x40 cm mit Füllung
bestreichen und die andere Hälfte
aufliegen. In schwacher Hitze 25 Minuten
backen. Mit Schokolade überziehen
Füllung:
200 gr Backmasse, 100 gr Aprikosen mischen
100 gr Butter, 3 gr Mondmehl gemischt,
Glattarbeiten mit Milch zu einer
streichfähigen Masse wieder um

Mondmehlschnitten

1 Blech 45/50 cm
200 gr. Geschälte Mandeln oder Nüsse
100 " Butter, 120 gr Honig, 75 gr
Zitronat, 75 gr Lebkuchen, 100 gr Butter
Teig 2/10 l Milch, Vanille, Kakao
Zimmetstich. Auf heiße nicht zu hoch
abrösten

Marzipanschnitten

600 gr Mehl 1 ℔ Butter 1 ℔ Zucker 300 gr
Backmasse 2 Eier 1 ℔ Zucker 1/2 l Milch
ergibt 3/4 Blech

Aprikosenschnitten

600 gr Mehl 300 Backmasse, 200 gr Butter
1/4 l Milch ergibt 1 Blech

Rundschnitten

6 Eiweiß, 800 gr Mehl 20 gr Backpulver
600 gr Zucker 300 gr Butter Eier

Kuchen

40 dl Mehl 3 1/2 dl Fett 3/4 dl Zucker 3 1/2 dl Zucker
8 dl Rosinen 2 1/2 dl Zitronat 1 1/4 dl Eier u. Milch
u. Weinmostsaft zusammen

Schwarzer Schnitten.

400 gr Mehl 300 gr Zucker 350 gr Butter
20 gr Lebkuchen 1/8 l Milch Zimt Vanille
Zitrone Kakao | Füllung 300 gr Erdbeerkonfi
mit Rum

Waffeln

1 kg 400 gr Mehl 1 1/4 dl Butter 400 gr Zucker
1 Tasse Milch 4 Eier 20 gr Hirsch

Zimtstern

300 gr Mehl 200 gr Butter 150 gr Zucker
200 gr geriebene Nüsse Zimt Vanille
Auswellen mit Eiweißglasur bestreichen
u. ausstechen

Marzipan Weihnachtsstreuselkuchen

3 große Weißkohlblätter mit Nudelfüllung u.
Salz garkochen, dann Streifen schneiden
u. nehmen in Pfanne 3 u. 4 Stck schneiden
Mit Marzipanteig bestreichen und
Langschnitte hineinnehmen. Von Rum kann
man Saft oder Gelb oder Grün, auch ein
Teil nehmen lassen. Etwas antrocknen
lassen, formen u. in Ofen setzen
Rezept für Marzipanteig:
500 gr Marzipan 400 gr Puderzucker mit
1/16 l Rum zum Teig Arbeit u. Streuselkuchen
Teig fertig machen

Feinen Apfelpinnstörtchen 190

Mürbteig Böden goldgelb anbacken
lassen mit Apfelpinnsten gefüllt
Kuchen mit Streusseln aufgezogen
Apfelpinnstücke in rote Kirschen
aufladen u. leicht abglänzen
Apfelpinnsten
1/2 Weißmehl in 1/2 Mosser 100
gr Kornzucker 100 gr Butter 6 Eier
Schaumtrieb 2 Eßl. das abgeriebene
von 2 Apfelsinen (mit Weißhäutchen
abreiben!) mit Weinsteinsäure abschmalzen
dann 4 Eiweiß 13 mit 100 gr Zucker
einarbeiten

Türkischer Mohrenkopf

Von Weizenmehl 3 dünne Böden
einmal mit Spritz in dem mit
Vanillekern Spülen etwas Rirschsaft
mit wenigem Rum mit Marzipan
mosser einstreichen u. den andern
Boden figuren aufsetzen mosser Spritzen
Spritzwasser u. abglänzen. Mit
Hellem Apfelgelee überziehen

Kirschkörbchen mit Creme

Mit einem Mürbteigboden runden
Kirschen aufstreichen und mit
folgender Masse überstreichen. 4 50 gr Butter
mit 250 gr Zucker 100 gr Weizenmehl 4
Eigelb zu etwas Milch steifschlagen
dann dann mit Eiweiß steifschlagen

Gurkenkuchen

1 ℔ Butter 1½ ℔ Zucker 2 ltr Milch 6 ℔ Mehl
100 gr Trieb Gurken.

Gefüllte Kirschquiß.

2 ltr Milch 100 gr Quiß 1 ℔ Zucker, 8 Eier
das Eiweiß zu Schaum

Leichter Teig.

3½ ℔ Mehl 3½ ℔ Kornzucker 600 gr Mandeln
ohne Haut, Zimt + Nelken ½ l Milch oder
zu einem Teig anrühren und
Butter Teig ausrollen, bei
weißer Hitze backen.

Feine Kuchen

200 gr Butter 200 gr Zucker 150 gr Backmehl
8 Eigelb Eiweiß zu Schaum rühren 8 Eiweiß
zu Schaum ½ ℔ Mehl halb Eier und
abwechselnd Mandelmehl (½ Pfund)
mit Mandelzucker belegen. Von
den Backen abziehen u. Mandeln backen

Kuchen.

1 ℔ Butter 1½ ℔ Kornzucker 3 ℔ Mehl
3/4 ℔ Eier 8 gr Natron 3 gr Ammonium
3/8 ltr Milch Mandeln u. Salz.

Obstschnitten mit Quark

50 cm gebackt. Mürbeteigboden darauf
folgende Masse: 1 ℔ Quark 200 gr Zucker
8 Eier 1 ltr Milch Mandeln u. Rosinen,
Zucker Milch u. Eier zu Schaum schlagen
Dann Quark u. Rosinen unterrühren
aufstreichen u. abbacken 5 Stunden
bei 10 cm mit Obst belegen und Zucker
streuen

1