Kochrezepte

H. Hausmann Lehre

1

1/2 Butter, 200 gr. Zucker,
4 Eier, 1 Tasse Rahm,
1 Pfd. Mehl, 1 Backpulver,
Citrone oder Vanillezucker
weiße Schnee schlagen.
Tasse Milch.

Rührkuchen ohne
1 1/2 Pfd Mehl 1/2 Pfd Margarine
1 Würfel Schmalz. 8 Eier 1 1/2 Pfd Backpu
1/2 Pfd Rosinen 1 Pfd. Zitrone feschnitten
3/4 Pfd. Zucker.

1c

250 g. Mehl
1 Messerspitze Backin
125 g. Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eigelb
200 g. Margarine
100 g. gemahlene Nüsse

---

20 g. Puderzucker
2 P. Vanillezucker

Würzburger Bürgerbräu

1d

Quarkstollen

500 gr Weizenmehl
1 S. Backpulver
200 gr Zucker
2 Eier
250 gr Quark
1 Fl. Rum-Aroma
1 Fl. Zitrone

125 gr Butter

125 gr. Mandeln

200-250 gr Rosine

Alles zu Knetteig verarbeiten
Wenn er raus aus den Ofen kommt
wird er mit Butter bestrichen und
mit ~~Vanille~~ Puderzucker bestäubt.
Backzeit 1 Std.

Gewöhnliche Griesbrüge.

30 gr. Fett.
50 „ Griesß
1 Zwiebel.
Muggengrün
1¼ Ltr. Wasser
1 Eßl. Salz.

Zubr: Man gibt Fett in einen Topf, läßt dieß heiß werden gibt den Griesß sowie die feingeschnittene Zwiebel dazu, läßt beides hellgelb rösten gibt unter beständigem Rühren langsam kochendes Wasser hinzu, gibt das fein geschnittene Muggengrün sowie das Salz hinzu und läßt die Brüge gar kochen. Zuletzt schmeckt man die Brüge mit Muskat und feingehackter Petersilie ab.

Einlaufbrüge.

Zur Einlaufbrüge verwendet man Fleischbrühe oder Knochenbrühe. Die gewaschenen Knochen werden mit Wasser aufgesetzt und langsam 3 Std. gekocht. Man gibt Muggengrün eine Wöhre und Zwiebel dazu

dann gießt man die Brühe durch ein Tuch und gibt den Einlauf hinzu. Zu dem Einlauf nimmt man 4 Eßl. Mehl, ein Ei, 2 Eßl. Wasser, ein Prise Muskat und Salz das Mehl, Ei, Salz und Muskat wird mit dem Wasser glatt gerührt und durch ein grobes Tuch in die kochende Brühe gestrichen. dann läßt man den Einlauf, bis er an die Oberfläche kommt.

Gemüsesuppe.

Zu Gemüsesuppe verwendet man grüne Bohnen und Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Kohlraben, Wirsing, Weißkraut, Kartoffeln, Suppengrün. Zuerst das Gemüse und das Suppengrün werden gegützt in Streifen geschnitten und gewaschen. die Kartoffeln schneidet man in Würfel. dann läßt man alles zusammen gar kochen. In heißem Fett röstet man die feingeschnittene Zwiebel und etwas Mehl und bindet damit die Suppe.

Geröstete Reissuppe.

In heißem Fett bräunt man die feingeschnittenen Zwiebeln nebst einigen Löffeln Mehl. dann füllt man unter beständigem Rühren mit Wasser oder Kochbrühe

auf und gibt den abgebrühten Reis hinein mit dem feingeschnittenen Suppengrün läßt die Suppe gut durchkochen und schmeckt sie mit Salz und Muskat ab.

Milchsuppe mit Reis.

50 gr. Reis, ¼ l. Wasser, ein Stückchen Zimt, ¼ l. Milch, 1 Teelöffel Salz, 2 Eßl. Zucker. Der Reis wird mit kochendem Wasser gebrüht dann mit kaltem Wasser und dem Zimt aufgesetzt und läßt ihn langsam 1 Std. kochen. Dann gibt man die Milch dazu läßt diese noch einmal aufkochen und schmeckt die Suppe mit Zucker und Salz ab.

Geröstete Nudelsuppe.

Ist dieselbe Zubereitung wie bei gerösteter Reissuppe. Nur nimmt man statt dem Reis Nudeln.

Markklöße.

Man läßt 40 gr. Mark zergehen, verrührt es mit einem Ei gibt etwas Salz und Muskat und 50 gr geriebenes Weißbrot hinzu, vermengt alle Zuthaten gut mit einander und formt dann kleine Klößchen die man in die kochende Fleischbrühe

gibt und langsam gehen läßt wenn sie an die Oberfläche kommen sind sie gar.

Schwammklöße.

60 gr. Mehl 2 Eier (Schwar) ⅛ Lt. Milch Salz und Muskat. Alle Zutaten rührt man mit der Milch zu einem glatten Teig hebt den Eischnee durch und sticht mit einen Teelöffel kleine Klöße in die kochende Suppe ab. Sobald sie nach oben kommen sind sie gar.

Eiersuppe.

¼ Lt. Wasser ½ Lt. Milch 3 Eßl. Mehl ¼ Lt. Sirup Zucker Salz 2 Eßl. Butter 1 Ei Wasser und die hälfte der Milch werden zum kochen gebracht. das mit der übrigen Milch angerührte Mehl wird unter beständigem Rühren hinzu gegeben und 10 Min. gekocht. danach fügt man Eier mit den übrigen Zutaten hinzu und läßt die Suppe noch einmal aufkochen zuletzt rührt man das Eigelb darein und gibt obenauf die Suppe die Streifen schneegum Schnee in Form von kleinen Klößchen.

Reisfugge.

Zur Reisfugge nimmt man Fleischbrühe oder Wasser. Man brüht den Reis in kochendem Wasser ab, setzt ihn mit kaltem Wasser auf, gibt das feingeschnittene Fuggengrün und Salz dazu und läßt den Reis gar werden. Dann schmelzt man die Fugge mit Fett, geriebenen Zwiebeln, feingehackter Petersilie und etwas Muskat ab. Auch kann man etwas Maggi und Maggi Würfel dazu geben, wenn man keine Fleischbrühe hat.

Weinfugge.

¼ Lt. Wasser werden mit Zitronenschalen aufgekocht. 50 gr Kartoffelmehl rührt man mit ¼ Lt. Wein an und gießt dieses in das kochende Wasser. Dieses wird wieder aufgekocht, mit dem übrigen Wein und Zucker, zuletzt rührt man die Fugge mit 2 Eigelb ab, das Eiweiß schlägt man zu Schnee und gibt es in Form von kleinen Klößchen oben auf die Fugge.

Geröstete Kartoffelfugge.

In heißem Fett röstet man Zwiebel und Mehl dunkelgelb, füllt dieses mit Wasser auf, gibt dann die in Würfel ge-

schnittenen Kartoffeln und das feingeschnittene Suppengrün hinzu läßt die Suppe gar kochen und schmalzt sie mit feingehackter Petersilie ab.

Grießsuppe

Fleischbrühe oder Wasser setzt man mit dem feingeschnittenen Suppengrün auf und läßt dieses etwas durchkochen dann gibt man den angerührten Grieß dazu, läßt die Suppe noch 10 Min. kochen und schmalzt sie mit Butter, indem man 1 Zwiebel aufbraten Salz und Muskat und feingehackte Petersilie auf kann man etwas Mehl daran geben oder die Suppe mit einem Ei abrühren.

Geröstete Weißbrotsuppe.

30 gr. Fett, 1½ Semmeln, 1¼ Ltr. Wasser, 1 Eßl. Salz, 1 Ei, 1 Prise Muskat etwas saurer Rahm und Petersilie, die in Würfel geschnittenen Semmeln werden in heißem Fett hellgelb geröstet, dann gibt man kochendes Wasser und Salz dazu und kocht die Suppe gar. Zuletzt rührt man das verschlagene Ei mit dem saurem Rahm an die Suppe und schmalzt sie mit etwas Muskat und feingehackter Petersilie ab.

Grüntee Mehlsuppe.

30 gr. Fett, 1 Zwiebel, 3 Eßl Mehl, 1½ Ltr Wasser, 1 Eßl Salz, Suppengrün, 30 gr. Reis. In heißem Fett röstet man die feingeschnittene Zwiebel und das Mehl dunkelgelb, füllt mit kochendem Wasser auf gibt den gewaschenen Reis und das feingeschnittene Suppengrün hinzu, läßt die Suppe gar kochen und schmeckt sie mit etwas Muskat und feingehackter Petersilie ab.

Zwiebelsuppe.

30. gr. Fett, 2. Eßl. Mehl 100 gr. Zwiebeln, 1½ Ltr. Wasser, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Muskat, feingehackte Petersilie, in Würfel geschnittene Kartoffeln. In heißem Fett läßt man zuerst die feingeschnittenen Zwiebeln, dann das Mehl dunkelgelb schwitzen. Dann füllt man unter beständigem Rühren mit kochendem Wasser auf, gibt die in Würfel geschnittenen Kartoffeln und das Salz hinzu, läßt die Suppe gar kochen und schmeckt sie mit Salz und Petersilie ab.

Orangensuppe.

Die gewaschenen Orangen werden mit kaltem Wasser und feingeschnittenem Suppengrün aufgesetzt. Nachdem sie halb gar

sind, gibt man einige in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln hinzu, läßt die Suppe gar kochen und schmeckt sie mit Salz, Fett, geröstete Zwiebel und feingehackter Petersilie ab.

Haferflockensuppe.

Die Haferflocken werden mit kaltem Wasser aufgesetzt, dann gibt man etwas Salz hinzu und läßt sie 1 Std. recht langsam kochen. Dann gibt man etwas Milch hinzu, läßt sie noch einmal gut durchkochen und schmeckt sie mit Butter, etwas Salz, nach Belieben mit Zucker ab. Man kann sie auch mit 1 Ei abrühren.

Blumenkohlsuppe.

Der gegnädte und geteilte Blumenkohl wird gewaschen und in Salzwasser gar gekocht. Von Fett und Mehl bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, gießt langsam das Blumenkohlwasser hinzu, läßt die Suppe gut durchkochen und schmeckt sie mit Salz und Muskat ab. Zuletzt rührt man die Suppe mit einem Ei und etwas saurem Rahm ab.

Pfannkuchensuppe.

Die Pfannkuchen schneidet man in feine Streifen und kocht sie in Wasser oder Fleischbrühe weich. Dann schmeckt man

die Nudeln mit Salz, Muskat und feingehackter Petersilie ab. Man kann sie auch mit 1 Ei und Rahm abrühren.

Haferflockensuppe ohne Milch.

Die Haferflocken setzt man mit kaltem Wasser und Salz auf und läßt sie gar kochen. Dann schmelzt man die Nudeln mit Butter und 1 Eigelb ab.

Fische

Gemüse

raten
Saucen

leisch-
speisen

Mehl-
speisen

Süsse
speisen

Salate

Fische

Gemüse

raten
Saucen

leisch-
speisen

Mehl-
speisen

Süsse
speisen

Salate

Fische

Gemüse

raten
Saucen

leisch-
speisen

Mehl-
speisen

Süsse
speisen

Salate

Fische

Gemüse

raten
Saucen

leisch-
speisen

Mehl-
Speisen

Süsse
peisen

Salate

Fische

Gemüse

raten
Saucen

leisch-
speisen

Mehl-
speisen

Süsse
speisen

Salate

Schlfisch.

Die Fische werden geschuppt und ausgenommen und mehrmals gewaschen. Das Wasser bringt man zum Kochen, gibt 1 Zwiebel Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinein, dann legt man die Fische hinein und läßt sie langsam 10-20 Min ziehen. Sie sind gar wenn sich die Flossen leicht ausziehen lassen, man richtet die Fische auf erwärmter Schüssel an, und gibt sie sogleich zu Tisch entweder serviert man sie mit ausgelassener Butter oder man gibt Kartoffeln dazu.

Gemüse

raten
Saucen

Fleisch-
Speisen

Mehl-
Speisen

Süsse
Speisen

Salate

Mu-
tu-
lien

Gemüse

Braten
Saucen

Fleisch-
Speisen

Mehl-
Speisen

Süsse
Speisen

Salate

Eier-
Speisen

Gemüse

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Eier-

Fu-

Gemüse

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Gemüse

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Gemüse

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Eier

Un-
reiht

Gemüse

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Eier

Un-
[illegible]

Gemüse

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Eier-

Un-

Gemüse

Braten
Saucen

Fleisch-
Speisen

Mehl-
Speisen

Süsse
Speisen

Salate

Gemüse

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Gemüse

Braten
Saucen

Fleisch-
Speisen

Mehl-
Speisen

Süsse
Speisen

Salate

Eier-
Gerichte

Wirsinggemüse.

Bei dem Wirsing entfernt man den Strunk und die derben Blattrippen dann wird das Gemüse gewaschen, in kochendem Salzwasser einigemal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. In das heiße Fett gibt man das Mehl, läßt dieses gut durchbrennen, gibt das Gemüse hinzu, füllt mit dem Gemüsewasser auf und schmeckt mit Salz und Muskat ab.

Jägerkohl.

½ Kopf Weißkohl, 3 Pf. Kartoffeln 1 Lt. Wasser, 50 gr. Speck, 1 Zwiebel, 1 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Essig, 1 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer. Zuber: die geschälten Kartoffeln werden mit Wasser und Salz aufgesetzt. dann gibt man den hingeschnittenen Weißkohl dazu. Von Speck, Zwiebel, Mehl und Wasser bereitet man eine Tunke und schmeckt diese mit Essig, Salz und Pfeffer ab und gießt die Tunke über den Kohl. dann läßt man alles zusammen gar werden.

Kartoffelgemüse.

die mit der Schale gar gekochten Kartoffeln werden

abgezogen und in Scheiben geschnitten. Den Speck, Mehl und Zwiebel bereitet man eine dunkelgelbe Mehlschwitze, füllt mit kochendem Wasser auf, und schmeckt die Suppe mit Salz, Pfeffer und Essig ab. dann gibt man die Kartoffeln dazu und läßt das Gemüse noch einmal aufkochen.

Gefüllte Kohlrollen.

der Weißkohl wird abgeblättert, von den starken Rippen der großen Blätter schneidet man das äußere ab. doch müssen die Blätter ganz bleiben. Sie werden gewaschen, in kochendem Salzwasser einigmal aufgekocht und kalt abgespült. die Kohlrollen füllt man mit gehacktem Fleisch. dieses wird genau gebreitet wie zu Fleischklößen. dann legt man ein großes Blatt und mehrere kleine Blätter aufeinander, füllt ein Teil der Fleischmasse darauf, wickelt die Blätter zusammen und bindet die Rollen mit weißem Garn. In heißem Fett brät man dieselben von beiden Seiten an, gibt etwas kochendes Wasser hinzu und läßt die Rollen gar schmoren. Zuletzt bindet man die Rollen mit etwas Mehl und schmeckt sie mit saurem Rahm ab.

Möhren im Kartoffelrand.

Die Möhren werden gewaschen, geschabt und in Stücken geschnitten. In das heiße Fett gibt man die klein geschnittene Zwiebel, die Möhren, Salz und etwas kochendes Wasser. Dann läßt man die Möhren gar dämpfen, streut etwas Mehl darüber und schmeckt sie mit einer Prise Zucker und feingehacktem Petersilie ab. In den Kartoffelrand nimmt man gekochte Kartoffeln, preßt diese durch und vermischt die Kartoffeln, Eier, Butter, Salz und etwas Muskat. Dann wird die Masse in eine gut ausgefettete Randform gefüllt und im Backofen schön bräunlich gebacken, dann stürzt man den Kartoffelrand und gibt in die Mitte die Möhren.

Wirsing mit Hammelfleisch und Kartoffeln.

1 Kopf Wirsing, 1½ Pfd Kartoffeln, ¾ Pfd. Hammelfleisch, 1 Zwiebel, 1 Eßl Salz, 2 Prisen Pfeffer. Der Wirsing oder Weißkohl wird in Ringe geschnitten, das Fleisch und Kartoffeln in größere Würfel. Dann gibt man abwechselnd Gemüse, Kartoffeln, Fleisch und die kleingeschnittene Zwiebel in

den Topf, gibt Salz und kochendes Wasser hinzu und läßt das Gericht langsam gar werden. Man darf nicht so häufig umrühren da sonst alles zerfällt. Zuletzt schmelzt man das Gericht mit Pfeffer ab. Statt Hammelfleisch kann man auch Rind oder Schweinefleisch nehmen.

Blumenkohlgemüse.

Die Rangel des Blumenkohls werden abgezogen und die kleinen Blättchen entfernt, wobei der Kopf möglichst ganz bleiben muß. Dann legt man ihn in lauwarmes Wasser ½ St und kocht ihn in Salzwasser weich. Von Butter und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, füllt die mit dem Blumenkohlwasser auf und schmeckt die Tunke mit Salz und Muskat ab. Kurz vor dem Anrichten verrührt man die Tunke mit 1 Ei und saurem Rahm. Den gargekochten Blumenkohl legt man in eine erwärmte Schüssel und schüttet die Tunke darüber.

Rotkohl

Vom Rotkohl nimmt man die äußeren Blätter ab, entfernt den Strunk und schneidet den Kohl in feine Streifen. Das Fett wird erhitzt, die Zwiebel darin geröstet,

dann gibt man den Kohl hinein läßt ihn etwas durchdämpfen und gießt kochendes Wasser den Kohl läßt man eine Weile offen dämpfen, gibt dann die geschälten und geschnittenen Äpfel hinzu, somit auch gleich beim Aufsetzen etwas Essig und läßt ihn dann gar dämpfen. Zuletzt schmeckt man ihn mit Salz, Zucker und Essig ab.

Endivien.

Auf 5 Pfd. geschnittene Strunkchen nimmt man 1. Pfd. Salz, legt die Strunkchen in einen Topf u. beschwert mit einem Stein.

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Eier

Un-

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Braten Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Eier-Gerichte

Die
diese
über
auf
man

Der
eing
man
oft
bra
begi
man
schn

Man
gal
mis
ebe

Gebratene Leber.

Die Leber wird gehäutet, in fingerdicke Schiben geschnitten. Diese bestreut man auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer und wendet sie dann in Mehl und bratet sie in heißem Fett auf beiden Seiten braun. Die gebratene Leber serviert man sofort, da sie sonst durch langes Stehen hart wird.

Schweinebraten.

Der Braten wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit etwas Wasser aufgesetzt, dann gibt man Zwiebel und ein Lorbeerblatt dazu. Der Braten muß oft gewendet werden. Wenn er von allen Seiten angebraten ist, gießt man etwas kochendes Wasser dazu und begießt ihn alle 10 Minuten. Wenn er gar ist nimmt man ihn heraus, bindet die Soße mit etwas Mehl und schmeckt sie mit etwas saurem Rahm ab.

Tunkstücke.

Man bereitet von Fett oder Butter und Mehl eine gelbe Mehlschwitze gibt 1-2 Eßl Senf dazu füllt mit Fleischbrühe auf und schmeckt die Tunke mit etwas Salz und Essig ab.

Braten u. Saucen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Butterstücke.

Man läßt Butter heiß werden, gibt soviel Mehl hinzu wie die Butter aufnimmt und füllt dieses mit Wasser oder Fleischbrühe auf und schmeckt die Suppe mit Salz und Muskat ab.

Rauenbraten.

Zu Rauenbraten nimmt man Rindfleisch. Das Fleisch wird gewaschen, mit Zwiebeln, Nellen, Pfefferkörner Lorbeerblätter und Essig einige Tage eingelegt. Man läßt das Fleisch im Sommer 2-3, und im Winter 3-4 Tage stehen. Das Fleisch wird weiter behandelt wie Rindenbraten statt Wasser gießt man Essigbrühe hinzu.

Pansier

Man kocht die Eier 8 Min. gibt sie dann 2 Min. in kaltes Wasser schält sie und schneidet sie der Länge nach 1 mal durch legt sie in eine Schüssel und gießt Pansteuke darüber.

Kalbs-Nierenbraten.

Man nimmt hierzu das Nierenstück läßt Nierenfett brechen

und Pfeffer heraus reibt es mit Salz ein entfernt alles Fett legt die Rinne hinein rollt es fest auf und wickelt das Fleisch mit einem Bindfaden um bratet es in heißem Fett oder Butter an allen Seiten schön braun gießt dann Flüssigkeit dazu und verfährt damit wie jeder andere Braten.

Fleisch-
Speisen.

Mehl-
Speisen.

Süsse
Speisen

Salate

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Eier

Butter-Speisen

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Gem

Un-
Gemü

41

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Eier

Un-

42

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Eier

Un-
reine

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Eier

Un-
tenge-

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Eier

Un-
tere

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Jar
mer
Zwa
Fäd
gib
gu
Pflo
der
sch

Wo g
Fort
mer
sch
aus
Dreh

Ma
ein

Gulasch.

Zu Gulasch verwendet man Rindfleisch. Das Fleisch wird gewaschen, in Würfel geschnitten und mit der feingeschnittenen Zwiebel in heißem Fett angebraten. Wenn es von allen Seiten angebräunt ist, gießt man kochendes Wasser dazu, gibt Salz und etwas Pfeffer hinein und läßt das Fleisch gar schmoren. Zuletzt verrührt man mit etwas kaltem Wasser 2-3 Eßl. Mehl, bindet damit die Tunke, läßt dieselbe noch einmal gut kochen und schmeckt den Gulasch mit etwas Essig ab.

Fleischklöße.

200 gr. gehacktes Rind- und Schweinefleisch, 1 Brötchen, 1 Zwiebel, Salz und etwas Pfeffer. Das gehackte Fleisch verknetet man mit den eingeweichten und ausgedrückten Brötchen. Gibt dann alle übrigen Zutaten dazu und formt aus der Masse Klöße, die man auf beiden Seiten bräunt bratet.

Markklöße.

Man läßt 40 gr. Mark zergehen, verrührt es mit einem Ei, gibt etwas Salz, Muskat und 50 g geriebenes

Fleisch-Speisen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Eier

Un-

Weißbrot hinzu. Vermengt alle Zuthaten gut miteinander und formt davon kleine Klößchen, die man in die kochende Fleischbrühe gibt und langsam gahr läßt. Wie sie an die Oberfläche kommt, sind sie gar.

Rouladen.

½ Pfund Fleisch ohne Knochen 40 gr Speck, 1 Zwiebel, Salz und Pfeffer. Das in fand große Scheiben Fleisch wird gehackt, in 4 dünne Kartoffelscheiben gelegt, mit der feingeschnittenen Zwiebel fest zusammen gerollt und mit einem Faden umwickelt. Dann werden die Rouladen in heißem Fett von allen Seiten angebraten, Wasser dazu gegossen und langsam gar geschmort. Vor dem Anrichten entfernt man die Fäden, bindet die Tunke mit etwas angerührtem Mehl und schmeckt sie mit etwas saurem Rahm ab.

Kotelett.

Die Kotelett werden geklopft, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer eingerieben. 1 Ei verschlägt man mit etwas Wasser, wendet das Fleisch darin dann dreht man sie in Semmelmehl um und bratet sie in heißem Fett

auf beiden Seiten braune.

Gekochtes Rindfleisch.

Das Fleisch wird gewaschen und in das kochende Wasser gegeben. Dann gibt man etwas Salz dazu, Suppengrün, 1 Zwiebel die man schält halb durchschneidet und auf der Herdplatte etwas anröstet dann läßt man das Fleisch langsam gar kochen. Bei zu schnellem Kochen wird die Fleischbrühe trüber. Nachdem das Fleisch gar ist gießt man die Brühe durch und gibt dann entweder Nudeln, Reis, Tapioca oder Eierlauf in die Suppe.

Klöße.

½ Pfd gehacktes Rind- und Schweinefleisch, 2 Brötchen, 1 Ei, Salz und Pfeffer 1 Zwiebel. Die Klöße werden verbereitet wie Fleischklöße, dann bereitet man von Fett und Mehl eine gelbe Mehlschwitze gießt langsam kochendes Wasser dazu und würzt die Tunke mit Salz, 1 Eßl Zucker, 2 Eßl Essig. Die Klöße gibt man in die Tunke und läßt sie langsam ½ Std ziehen dann serviert man sie mit der Tunke.

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Gefüllter Krautkopf.

Der Weißkohl wird vorbereitet wie zu Kohlrollen. Man legt eine Form, die man vorher mit Fett bestrichen hat, diese mit Kohlblättern aus, füllt in die Mitte die zubereitete Fleischmasse, legt noch einige Kohlblätter oben auf, schließt die Form und stellt sie in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt das Gericht 2. Std. kochen. Danach stürzt man den Krautkopf um und garnirt ihn mit Tutenkuhle.

Schinkenauflauf.

Mit der Schale gar gekochten Kartoffeln werden abgezogen und nach dem ablühlen in Scheiben geschnitten. In heißem Fett gibt man die feingeschnittenen Zwiebeln etwas Mehl läßt dieses etwas gut durchdünsten gibt kochendes Wasser oder Schinkenbrühe hinzu schmelzt die Tunke mit Salz und Pfeffer ab gibt den in Würfel geschnittenen Schinken hinein und läßt die Tunke gut durchkochen. Eine Auflaufform streicht man mit Fett aus, gibt eine Lage Kartoffeln hinein, dann den Schinken mit der Tunke u. s. w. bis die Form voll ist. Dann läßt man den Auflauf noch 1 Std. backen.

Frikandellen.

½ Pfd gehacktes Fleisch, 2 Brötchen, 1 Ei, 1 Zwiebel, 1 Teelöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer. Die Frikandellen werden vorbereitet mit Fleischklöße. Aus der Masse formt man länglich flache Klöße, die in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebraten werden. Zu Frikandellen kann man auch gekochte Fleischreste verwenden.

Filo.

1 Pfd Schweine- oder Rindfleisch, 2 Pfd Kartoffeln, 1 Prise Pfeffer, Salz, Zwiebeln und 1 Tasse Rahm. Die Kartoffeln schneidet man in dicke Scheiben und das Fleisch in Würfel. Das Fleisch bratet man mit der Zwiebel erst etwas an, gibt dann die Kartoffeln hinzu und die übrigen Gewürze und läßt alles zusammen gar kochen

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

Mehl-
Speisen

Süsse
Speisen

Salate

Mehl-
Speisen

Süsse
Speisen

Salate

Mehl-
Speisen

Süsse
Speisen

Salate

Mehl-
Speisen

Süsse
Speisen

Salate

Mehl-
Speisen

Süsse
Speisen

Salate

200 g
gib
Dar
pfm
Zug
Ein
Zu

½ p
Eiw
Di
un
vol
un

Dazu
Ho
fu
Salz

Pfannkuchen.

200 gr. Mehl, 1 Ei, 1 Eßlöffel Salz, ½ Ltr Milch. Zu dem Mehl gibt man das Eigelb und Salz und verrührt dieses mit der Milch zu einem glatten Teig. Dann hebt man den steifgeschlagenen Eischnee durch und gibt einen Teil des Teiges in heißes Fett und backt ihn auf beiden Seiten schön braun, danach bestreut man ihn mit Zucker.

Nudeltig.

½ Pfd. Mehl, 2 Eier, 5 Eßl Wasser und etwas Salz oder soviel Eier wie das Mehl aufnimmt. Zubereitung. Die Zutaten werden alle miteinander verrührt. Der Teig wird gut verarbeitet, dann rollt man in Pfannenform aus, läßt den Teig etwas antrocknen und schneidet ihn.

Rohe Kartoffelklöße.

Dazu verwendet man halb rohe und halb gekochte geriebene Kartoffeln. Die roh geriebenen Kartoffeln werden ganz fest ausgedrückt, dann vermischt man die Masse mit Ei, Salz und Mehlbrei und formt daraus Klöße in die Mitte

Mehl-Speisen

Süsse Speisen

Salate

der Klöße gibt man einige geröstete Markbröckchen. Dann läßt man die Klöße in kochendem Salzwasser 20 Min. langsam ziehen, sie müssen weiß aussehen und schön schwimmen. Nun nimmt man sie so daß sie sofort gegessen werden können.

Kartoffelklöße

2 Pfd Kartoffeln, 2 Brötchen, 30 gr. Fett, 2 Eier, 3 Eßl Mehl, 1 Tasse Milch, 1 Tl. Salz, 1 Prise Muskat. Die am Tage vorher mit der Schale gekochten Kartoffeln werden abgezogen und gerieben die in Würfel geschnittenen und in Fett gerösteten Brötchen werden mit dem Ei dem Mehl und den Gewürzen zu den Kartoffeln gegeben, und alles zusammen gut vermengt, man formt aus der Masse gleichmäßige Klöße die in kochendem Salzwasser langsam 10 Min. ziehen müssen.

Gefüllter Schinkenkuchen.

Reste von gekochtem Fleisch werden feingehackt mit Brötchen, Ei, Salz, Pfeffer, Muskat vermengt und mit etwas Milch feucht gemacht, dann streicht man die Masse auf einen dünnen Eierkuchen, rollt diesen zusammen schneidet ihn in 3-4 Teile und wendet ihn in Ei und Markmehl und

brät ihn von allen Seiten schön gelb.

Mehlklöse.

1½ Ltr. Milch, 1½ Ltr. Wasser, 1 kleine Hand voll Salz kochen. In die kochende Flüssigkeit so viel Mehl rein schütten und rühren, daß es steif ist. Dann auf ein Brett schütten und kalt werden lassen. Ein Ei dran und tüchtig kneten, daß der Teig glatt wird. Klöße formen in leichtem Salzwasser kochen bis sie hoch kommen. Butter braun braten, Brötchenkrümen dran schütten und zuker dran tun. Klöße drin wirkeln.

Reisbrei.

½ Pfd. Reis kocht man langsam in Wasser weich, tut ein Stückchen Butter daran u. das nötige Salz. Wenn der Reis weich ist schüttet

man ungefähr 1 Ltr. Milch dazu u. läßt ihn nochmals aufkochen ~~mit~~ etwas Zucker, Mit Zucker u. Zimmt.

Süsse Speisen

Salate

Süsse Speise

Salate

Süsse Speisen

Salate

Süsse Speisen

Salate

Süsse Speisen

Salate

Süsse Speisen

Salate

Süsse Speisen

Salate

Süsse Speisen

Salate

Süsse Speisen

Salate

Süsse Speisen

Salate

3 Lis
1 P.
Zus
die
ein
zwa
folg
ein
Zus
ang
da
Zus
Ecke
mer
Dek

K Lo
1 Pr
mer

Kalter Hund

2 Eier mit 250 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig rühren. 75 g Kakao hinzufügen und nach und nach 250 g erhitztes und wieder abgekühltes Edeka Palmgold unterziehen. Eine Kastenform oder einen kleinen Karton mit Pergamentpapier auslegen, dann abwechselnd die Schokoladencreme und ca. 45 rechteckige einfache Kekse einschichten. Nach dem Erkalten stürzen und beliebig verzieren.

Schneebrei.

3 Eier, 50 gr. Zucker, 1¼ Lt. Milch, 30 gr. Mandeln oder Vanillekuchen, 1 P. Vanillezucker, 1 Prise Salz. Zuber. das Eiweiß wird mit etwas Zucker zu steifem Schnee geschlagen. Inzwischen hat man die Milch zum Kochen gebracht. dann werden mit einem Eßlöffel Klöße von dem Schnee abgestochen und zwei Minuten auf die kochende Milch gelegt, die man solange zudecken muß. Dann gibt man das Eiweiß mit einem Schaumlöffel in eine Glasschale. Puddingpulver, Zucker, Eigelb und Salz werden mit etwas kalter Milch angerührt und unter beständigem Rühren in die kochende Milch gegeben, einmal aufkochen lassen und die Tunke unter den Schnee schütten. Nach dem Erkalten garnirt man die Süßspeise. Vermengt man die Tunke mit Schokolade oder Cakao, dann hat man Schokoladenbrei.

Vanillecreme.

½ Lt. Milch, 30 gr. Vanillekuchen, 1 Ei, 1 P. Vanillezucker, 1 Prise Salz, Zucker nach Geschmack. die Milch bringt man zum Kochen. die übrigen Zutaten rührt

Süsse Speisen

Salate

man mit etwas kalter Milch an und gibt sie unter Rühren zu der besonderen Milch. Läßt den Leim noch einmal aufkochen und hebt den Steifgeschlagenen Schaum durch. Füllt dann die Masse in eine Glasschale.

Äpfelcreme.

200 gr. Reis, 1 Lt. Wasser, ein Stückchen Zimmt, 1 Prise Salz, 7 Eßl. Zucker, 1 Pf. Äpfel, 20 gr. Butter. Der Reis wird mit besonderem Wasser gebrüht, dann setzt man ihn mit kaltem Wasser, Zimmt und Salz auf und kocht ihn eine halbe Stunde. Alsdann fügt man die geschälten in Achtel geschnittenen Äpfel und den Zucker hinzu und läßt alles langsam weich kochen. Zuletzt gibt man die gebräunte Butter darüber.

Zuckerguß.

1 Eiweiß, 100 gr. Puderzucker. Beides wird zusammen schaumig gerührt. Will man den Zuckerguß dunkel haben, gibt man etwas Kakao dazu. Man kann auch den Zuckerguß mit etwas Rum anrühren.

Butterteig.

1 Eiweiß, 100 gr. Butter, 150 gr. Puderzucker, Alle. Zuckerkor

werden miteinander schaumig gerührt.

Mandelcreme.

Diese Creme wird bereitet wie Vanillecreme. Nur gibt man 30 gr. eingeschälte Mandeln hinein. Die Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen, einige Minuten stehen gelassen, dann abgezogen und geschält.

Apfelschnee.

1 Pf. steifes Apfelmuß, 8 gr. Zucker, 3 Eiweiß, 1 Eßl. Zitronensaft. Die Äpfel werden von Kiel und Blüten befreit und schneidet sie in 4 Teile und kocht sie mit Wasser gar. Dann schlägt man sie durch. Das Eiweiß wird zu sehr steifen Schnee geschlagen. Das Apfelmuß vermengt man mit Zucker und Zitronensaft und gibt ihn langsam unter beständigem Schlagen zu dem Eiweiß. Schlägt noch solange, bis die Masse ganz schaumig ist. Dann füllt man den Apfelschnee in Glasschalen und verziert ihn mit Gelee.

Griessnudeln.

1 Ltr. Milch, 14 Pf. Griess, 10 gr. Zucker, 2 Eier (Schnee) Citrone oder Vanillegeschmack. 3/4 Ltr. Milch bringt man zum Kochen mit dem Rest rührt man Griess, Zucker und Eigelb an

und gibt es unter Rühren in die kochende Milch. Dann läßt man den Pudding noch einmal gut durchkochen, fertig.

Zitronenpudding.

3/4 Lt. Wasser, 6 Eßl. Zitronensaft, die dünn abgeschälte Schale einer Zitrone, etwas Salz, 1/4 Lt. Apfelwein, 2 Eier (Schnee) Zucker nach Geschmack, 120 gr. Mondamin. Das Wasser wird mit der Zitronenschale zum Kochen gebracht, die man dann wieder herausnimmt. Die übrigen Zuthaten rührt man mit dem Apfelwein und Zitronensaft an und gibt alles unter Rühren in das kochende Wasser. Alles wird noch 3 Minuten gekocht und dann der steife Schnee untergerührt. Man füllt die Masse in eine kalt ausgespülte Form stürzt sie nach dem Erkalten aus und serviert sie mit Weinsauce.

Weinsauce.

1/4 Lt. Wasser, 1/4 Lt. Wein, 8 gr. Kartoffelmehl, Zucker nach Geschmack. Das Wasser wird gekocht, das Mehl mit dem Wein angerührt und zugegossen, einmal aufkochen lassen und mit Zucker abschmecken.

Vanillegelee

Schöne gleich große Äpfel werden geschält, das Kernge-

Früchte entfernt, nicht entzwei geschnitten. Dann läßt man sie in kochendem Wasser, dem man Zucker und etwas Essig hinzugegeben hat, weich kochen. Sie dürfen aber nicht zerfallen. Dann richtet man die Äpfel in Vanilletunke an.

Vanilletunke.

1 Ltr. Milch, Zucker nach Geschmack, 1 Päckchen Vanillezucker, 15 Gr. Vanillezucker, 1 Prise Salz. Will man die Tunke verfeinern, so kann man, wenn sie ganz fertig ist, sie mit Eigelb abrühren dann nimmt man nur 6 Gr. Vanillezucker.

Wein Gelee.

3/4 Ltr. Wein, 50 Blatt Gelatine, 4 ausgeriebene Zitronen, Zucker nach Geschmack, 1/4 Ltr. Wasser. Der Wein wird mit Zucker vermischt. Das Wasser bringt man zum Kochen und löst damit die Gelatine, die man vorher kalt abgequellt hat, auf, verrührt dieses mit dem Wein, gießt das Gelee in Glasschalen und läßt es erkalten. Man garniert es mit Kirschen oder Vanilletunke.

Kirschen.

Das Gelingen der Kirschen hängt hauptsächlich von der Güte der reifen Kirschen ab. Die Kirschen muß man

und dicklich sein und vor allem kalt stellen im Zimmer. Stellt man sie auf Eis. Wenn die Sahne anfängt dick zu werden, gibt man auf ein halb Sahne 1 Eßl. Zucker.

Sauermilchpudding.

20 gr. Zucker, 1 Ltr. Milch, 4 Eier (Sahne) 20 gr. Mondamin oder Puddingpulver. Die Milch bringt man zum Kochen, den Zucker bräunt man in einer Pfanne dunkelgelb. Er darf nicht zu dunkel werden, dann schmeckt er bitter und dann gießt man den Zucker in die kochende Milch, gibt die anderen angerührten Zutaten hinzu und läßt alles gut durchkochen. Hebt den steifgeschlagenen Eischnee darunter und gießt den Pudding in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten wird er gestürzt und mit Kakaosoße oder Vanillesoße serviert.

Zitronenspeise.

2 Eier (Sahne) 20 gr. Zucker, 2 Eßl. Zitronensaft, das abgeriebene einer halben Zitrone, 1 Blatt weiße Gelatine. Eigelb und Zucker rührt man gut schaumig, gibt das abgeriebene einer Zitrone hinein. Den Zitronensaft macht man heiß, löst darin die Gelatine auf

und gibt diese langsam unter Rühren unter die schaumige Masse. Zuletzt hebt man den steifgeschlagenen Eischnee durch, füllt die Masse in eine Glasschale, statt Zitronensaft kann man Apfelsinensaft verwenden dann hat man Apfelsinengeschmack. Dieselbe verziert man obenauf mit Apfelsinenscheiben.

Apfelkompott

Die Äpfel befreit man von Kitzel und Blätter schneidet sie in 4 Teile, entfernt das Kerngehäuse und setzt sie mit wenig Wasser auf. Nachdem sie gar sind, werden sie durchgeschlagen, mit Zucker und etwas Zimt abgeschmeckt und nach dem Kalt werden, mit Rosinen und Mandeln verziert.

Feiner Vanillepudding.

3/8 Ltr Milch, Zucker nach Geschmack 1 Päckchen Vanillezucker 30 gr. Butter, 30 gr. Vanillezucker, 2 Eier (Schm), 1/2 Teelöffel Salz, 1/8 Ltr Milch bringt man mit der Butter und dem Salz zum Kochen. Die übrigen Zutaten rührt man mit dem 1/8 Ltr Milch an und gibt es unter Rühren in die kochende Milch. Das ganze wird aufgekocht, dann den steifgeschlagenen Eischnee durchgehoben und in kalsenengespülte Formen gefüllt. Nach dem Erkalten gestürzt und mit Fruchtsaft garniert.

Weinrahm

2 Eier, (Schnee) ¼ Ltr Wein, 15 gr Mondamin Zucker nach Geschmack. Eigelb und Zucker rührt man schaumig, dann gibt man das Mondamin dazu und rührt alles mit dem Wein glatt. Dann gibt man die Masse in einen Topf und schlägt sie bis zum Kochen dann hebt man den steifgeschlagenen Eischnee durch und füllt die Masse in eine Glasschale.

Zutti Frutti.

Reste von Kuchen oder Plätzchen legt man in eine Glasschale, legt darauf sehr saftige Früchte dann wieder Plätzchen und oben auf ein Vanillecreme.

Reisauflauf.

½ Pfd Reis kocht man in Milch gar und steif. Dann rührt man 60 gr. Butter mit 4 Eigelb und 100 gr. Zucker schaumig. Dann gibt man noch 100 gr. Rosinen dazu, verrührt die Masse mit etwas abgeriebenem Reis, gibt sie in eine gut ausgestrichene Auflaufform und bereitet den Auflauf ¾ Std. und serviert ihn mit Weinsauce.

Nußcream.

3/4 Ltr. Milch, 25 gr. Nußkern, 3 Eigelb, 3 Eßl. Zucker, 25 gr. Mandeln. Die gemahlenen Nußkern werden mit der Milch zum Kochen gebracht. Die übrigen Zutaten werden mit etwas kalter Milch angerührt, zu der kochenden Milch gegeben, lässt sie noch einmal aufkochen, dann wird der Eisschaum darübergeschlagen. Man füllt die Masse in Glasschalen und verziert sie mit Nüssen.

Schokoladenpudding.

1 Ltr. Milch, 100 gr. Schokolade, 1 Eßlöffel Kakao, 75 gr. Zucker, 2 Eier (Dotter) Zucker nach Geschmack. Die Milch bringt man zum Kochen, rührt die übrigen Zutaten mit kalter Milch an, gibt sie unterbeständigem Rühren in die kochende Milch, lässt den Pudding nochmal aufkochen und füllt ihn in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten stürzen und mit Vanillesauce servieren.

Sauermilchpudding.

Saure Milch wird mit Zucker kräftig geschlagen, dann löst man 5–6 Blatt Gelatine in kochendem Wasser auf, verrührt diese mit der Milch, füllt den Pudding in Glas-

schalen und garnirt sie mit Vanillekuchen. Im Sommer nimmt man 15 Blatt Gelatine und stellt sie sehr kalt.

Makronencream.

1 Ltr Milch, 50 gr. Mandeln, 100 gr. Zucker, 4 Eier. Die Milch bringt man mit den feingeschnittenen Mandeln zum Kochen. Die übrigen Zutaten rührt man mit kalter Milch an, gibt sie zu der kochenden Milch, läßt den Cream nochmal aufkochen, hebt den Eischaum durch und füllt ihn in Glasschalen. Nach dem Erkalten verziert man ihn mit Makronen.

Kaffeecream.

¼ Ltr Milch, 3 Eier (Dotter), Zucker nach Geschmack, 50 gr. gemahlener Kaffee, 50 gr. Mandarin. ¼ Ltr Milch wird zum Kochen gebracht, der gemahlene Kaffee hineingegeben, aufgekocht und durch ein Sieb gegossen. Dann gibt man die übrige Milch dazu, dann in die ~~Mitte~~ Milch die angerührten Zutaten. Man läßt ihn nochmal aufkochen, hebt den Eischaum durch, füllt ihn in Glasschalen und verziert ihn nach dem Erkalten mit Kirschen.

Karamelcrem.

Ist dieselbe Zubereitung wie Karamelpudding, nur nimmt man statt 30 gr.–40 gr. Mondamin und füllt die Speise in Glasschalen.

Augsburgercrem.

3 Eigelb werden mit 70 gr. Zucker schaumig gerührt, dann wird die abgeriebene Schale und der Saft einer halben Zitrone nebst ¼ Flasche Wein. Vor dem man etwas heiß macht und dann 8 gr. Gelatine auflöst. Man gibt sie zu der schaumigen Masse, dann hebt man den steifgeschlagenen Eischnee durch.

Gefüllte Eierkuchen.

3 Eier (Pfunn) 1 Prise Salz, 2 Eßl. Zucker, 3 Eß Mehl, Galle, Marmelade oder Preißelbeeren etwas Milch. Das Eigelb wird mit dem Salz, Zucker, Mehl und mit der Milch glatt gerührt, dann der steifgeschlagene Schnee durch gehoben. Man backt den Teig in heißem Fett langsam braun, die eine Hälfte wird mit Marmelade gefüllt und die andere darüber geschlagen. Der Kuchen muß sofort zu Tisch gegeben werden.

Mondaminpudding.

1 Ltr Milch, Zucker nach Geschmack, 50 gr. Mandeln, 1 Prise Salz, 80 gr. Mondamin, 4 Eier (Schnee).

Weincharlotte.

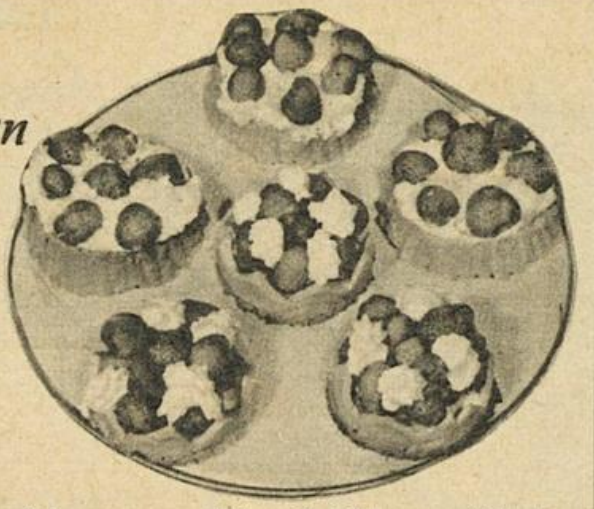
Zu Weincharlotte verwendet man Lieblingsschiben und Weinerm. Eine Glasschale die man vorher mit 1 Tropfen Palmöl ausgestrichen, belegt man ganz dicht nebeneinander mit Lieblingsschiben und füllt dann in die Mitte einen Weinerm. Man nimmt stets 15 gr. 25 gr. Mondamin. Sonst ist die Zubereitung die gleiche wie bei Weinerm. Hierdem Erkalten stürzt man die Käseform und garniert sie mit Schlagsahne.

Pralinen.

1 Pfd. Staubzucker 1/8 Pfd. Butter, 5 Eßl. Kakao 5 Eßl Milch Rumaroma oder Bittermandel gut durchkneten und kleine Häufchen formen.

H

Erdbeeren UND Kirschen



Sie eignen sich herrlich zu sommerlichen Gebäcken und Nachspeisen. Am bekanntesten sind die einfachen Tortelettes, die man sich jetzt auf Vorrat backen sollte, weil man sie rasch füllen kann. Oder wie wäre es mit folgenden Leckereien:

Erdbeerroulade

4 Eigelb, 150 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale und 4 Eßlöffel Wasser über Dampf 20 Minuten schlagen, bis eine dicke Creme entsteht. 70 g Stärkemehl, 70 g Edeka Mehl und ½ Backpulver dazurühren, Eischnee unterziehen und den Biskuitteig auf ein mit Öl bestrichenes, auf einem Backblech ausgelegtes Pergamentpapier streichen. Bei geringer Hitze nur ganz kurz backen, nachher den Teig auf ein feuchtes Handtuch stürzen, ein zweites feuchtes Handtuch darüberlegen und das Ganze zusammenrollen. Wenn der Teig ganz erkaltet ist, ihn wieder aufrollen, mit 500 g Erdbeeren belegen, ¼ l Schlagsahne darüber verteilen, zusammenrollen und mit Kristallzucker bestreuen.

Kirschpfannkuchen

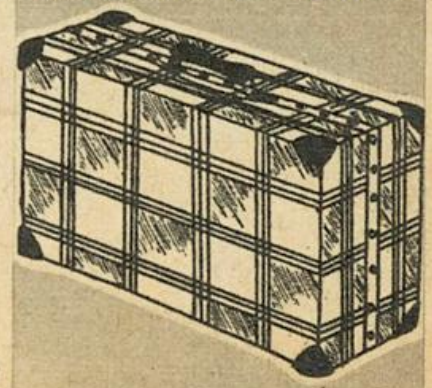
125 g Edeka Mehl, 125 g Stärkemehl und 2 gestrichene Teelöffel Backpulver in eine Schüssel sieben. Ein Gemisch von 3 Eiern, ⅜ l Milch und 2 Eßlöffel Wasser dazurühren. Eine Prise Salz an den Teig geben. Eine halbe Stunde quellen lassen. In einer Pfanne Fett heiß werden lassen, Teig hineingeben und entsteinte Sauerkirschen darüber verteilen. Die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen und, mit Zucker bestreut, auf einer heißen Platte anrichten.

Erdbeercreme

500 g Erdbeeren zerdrücken und mit 125 g Zucker verrühren. 6 Blatt rote Gelatine einweichen, ausdrücken und zusammen mit ⅜ l steifgeschlagenem Rahm und 1 Päckchen Vanillezucker unter die Erdbeermasse rühren. Eine Puddingform damit füllen. Kalt als Nachtisch servieren.

ALTER KOFFER – *ganz neu*

Da steht es, das gute alte Stück. Auf mancher Reise hat es uns begleitet. Aber nun ist es recht unansehnlich geworden. Zum neuen Koffer reicht das Geld nicht. So geben wir dem alten ein neues Kleid. Aus einem festen, karierten Baumwollstoff oder aus einem unifarbenen Drell nähen wir nach sorgsamer Abmessung eine Hülle. Diese Hülle ziehen wir über den alten Koffer und verschließen sie mit einer verdeckten Druckknopfleiste oder mit Reißverschlüssen. Die Lederecken lassen wir am besten von einem Sattler anbringen, das ist nicht sehr teuer. Auch der schäbig gewordene Griff läßt sich ohne große Ausgaben erneuern. Und siehe da, vor uns steht ein „neuer", sehr ansehnlicher Koffer.



Kleine Pannel

MAI/JUNI

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag ★	Samstag
29	30	31	1	2	3	4
Exaudi	Wigand	Petronilla	Angela	Erasmus ☽	Klothilde	Franz C.

Zitronencreme kalt bereitet.

Vier Eidotter mit 100 gr feinem Zucker unter allmählichem Beifügen des Saftes von ein bis zwei Zitronen sehr schaumig rühren sobald die Masse dick und schaumig, vier Blatt aufgelöste weiße Gelantine durch ein Sieb dazugeben und den steifgeschlagenen Schnee der vier Eiweiß lose unterziehen.

Erdbeercreme

1/2 ltr Erdberen mit Saft 6 Blatt rote Gelantine 1/4 ltr Schlagsahne Zucker nach Geschmack

Zuber: Erdberen durchrühren 6 Blatt Gelantine auflösen unter die Erdbeermasse wenn es anfängt Straße zu ziehen Schlagsahne unterrühren ELISE THOMAS!

Stuttgart

Himbeersaft. Herrsch. Lehr

10 Pf Himbeeren 10 Pf Zucker 2 Eßl Ameisensäure Himbeeren in Schüssel Wasser kochen auf Himbeeren schütten 24 Std stehen lassen im Beutel auslaufen lassen. Zucker und Ameisensäure hinein alles gut umrühren und in Flaschen

Kressesalat.

Das feingeschnittene Kraut wird gewaschen, dann gießt man kochendes Wasser darüber und läßt es 10 Min. darin stehen. Dann gießt man das Wasser ab und vermengt den Kohl mit Salz, Pfeffer, Essig, Zwiebel, Öl und Rahm

Möhrensalat.

Die Möhren werden gewaschen und gar gekocht und in Scheiben geschnitten und dann angemacht wie jeder andere Salat.

Warmer Kartoffelsalat.

Über die gekochten in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, gibt man nur warme Fleischbrühe.

Kartoffelsalat.

Über die geschnittenen Kartoffeln heiße Fleischbrühe gießen u. ziehen lassen, mit Salz u. etwas weißem Pfeffer bestreun.
Zwiebeln werden fein gerieben (Petersilie, Porreetsch alles feingeschnitten, Essig u. Öl über die Scheiben gegossen.

Mayonnaise.

Auf jede Person nehmet man ein Eigelb, einen Eßlöffel Öl, Bouillon, Essig, Pfeffer u. Salz nach Geschmack! Das alles in einem Topf angerührt, den man in kochendes Wasser u. solange quirlt bis die Masse dick wird. Erkaltet übergießen kurz vor dem Anrichten.

85

88

Würbeteig.

150 gr. Zucker, 150 gr. Butter, 2 Eier, 4 Eßl. Wasser oder 4 Eier und kein Wasser, ein Pfd. Mehl, 1 Röhrchen Backpulver, Zitronen- oder Vanillegeschmack. Zuber: Butter und Zucker werden schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach die Eier dazu, dann das Wasser, dann das Mehl mit dem Backpulver. Man nimmt das der Teig zu Plätzchen, Torten und Brod.

Pandsorte I.

¼ Pfd Butter, ½ Pfd Zucker, 4 Eier (Dotter), 1 Pfd Mehl, 1 Backpulver, 1 Wasserglas Kakao. Butter und Zucker werden schaumig gerührt. Dann gibt man nach und nach die Eigelb hinzu, das Mehl mit dem Backpulver und etwas Milch. Zuletzt hebt man den steif geschlagenen Eischnee hinzu und bacht die Torte langsam 1 St. bei mäßiger Hitze.

Lämmchen.

2 Pf. (Eier) 150 gr. Zucker, 300 gr. Mehl, ¾ Röhrchen Backpulver. Zubereitung: die gleiche wie bei Pandsorte.

Pandsorte II.

½ Pfd Butter, ½ Pfd Zucker, 6 Eier (Dotter), 1 Röhrchen Vanillezucker, ½ Pfd Mehl, 1 Eßl. Rum, 1 Eßlöffel Backpulver

Zubereitung die gleiche wie bei Landtorte I.

Makronen.

Zu Makronenschnitten nimmt man als Unterlage Mürbeteig. Zu Makronenmasse nimmt man 1 Eiweiß, 80 gr. Zucker, 30 gr. Kokosflocken. Alle Zutaten gibt man in einen Topf und läßt die Masse unter Rühren heiß werden, dann formt man mit 1 Teelöffel Makronen daraus, oder verziert den Mürbeteig damit.

Frankfurterkranz.

½ Pfd. Zucker, 5 Eier (Dotter) ¾ Pfd. Mehl etwas Milch, 1 Tee-gelber. Zuber. Eigelb und Zucker werden ½ St. schaumig gerührt, dann gibt man das Mehl mit dem Backpulver und der Milch hinzu. Zuletzt hebt man den steifgeschlagenen Eischnee durch und backt den Kranz bei mäßiger Hitze 1 St.

Tortenfüllung.

⅜ Ltr. Milch, 60 gr. Butter, 60 gr. Zucker, 1–2 Eier, 50 gr. Puddinggelber oder Mondamin.

Zwetschgenkuchen.

[illegible]0 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 2 Eier 4 Eßl. Wasser oder 4 Eier und kein Wasser, 4 Pfd. Mehl, 1 Backpulver, Zitrone oder Vanillegeschmack. Zuber. die gleiche wie bei Mürbeteig

nur wird der Teig nicht ausgerollt, sondern in eine Spritze gegeben und verschiedene Formen damit gemacht.

Aufschnitten.

5 Eier (Schnee), 1 Pfd. Mehl, ½ Pfd Zucker, ½ Pfd Butter, 1 Tasse Milch, 1 Backpulver. Citrone oder Vanillegeschmack.

Kalk.

100 gr. Butter, 100 gr. Zucker, 2 Eier, ¾ Pfd Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, ½ Päckchen Backpulver. Guber. Nach dem Butter, Zucker und Eier schaumig gerührt sind gibt man die übrigen Zutaten hinzu, rollt den Teig aus und sticht mit den Kalkformen verschiedene Formen aus und backt sie hellgelb.

Eierkränzchen.

200 gr. Butter, 200 gr Zucker, 2 Eier, ~~(Schnee)~~ 1 Pfd Mehl, 1 Päckchen Backpulver, Citronengeschmack. Butter, Eier und Zucker werden schaumig gerührt, dann Mehl und Backpulver hinzu gegeben. Der Teig wird ausgerollt, es werden Kränzchen daraus ausgestochen, diese mit Ei bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut und hellgelb gebacken.

Schokoladenkränzchen

½ Pfd Mehl, ¼ Pfd Zucker, 60 gr. Butter, 50 gr. geriebene

Zu Schokolade, 1 Ei, 5 gr. Backpulver, ½ Eßlöffel Zimt. Das ganze
wird zu einem Teig verarbeitet, dann wie behandelt wie
Zu Eierkrüngchen. Sie werden nach dem Backen mit Schokolade-
Zu guß bestrichen.

Baumstamm.

Zu 8 Eier, (Schwer) 200 gr. Zucker, 200 gr. Mehl, 5 gr. Backpulver, Saft
1 und Schale einer halben Citrone, Zucker. Eigelb und Zucker
werden ½ St. schaumig gerührt, dann gibt man die
½ übrigen Zutaten hinzu, hebt den steifgeschlagenen Eischnee
g durch und backt den Teig auf einem gut bestrichenen
g Blech. Nach dem Backen wird der Kuchen gestürzt, schnell
mit Salz bestreichen und zusammen gerollt. Nach dem
Erkalten verziert man ihn mit Schokoladen-Buttercreme.

Sandtortenglückchen.

Zu ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 1 Ei
g ½ Pfd. Mehl. Die Butter wird zu Schaum gerührt und mit
Zucker und dem Ei ½ St. gerührt. Dann gibt man die
übrigen Zutaten hinzu und setzt mit einem Eßlöffel
kleine flache Kuchen auf ein Blech, diese müssen hell-
braun backen.

Rahmtorten.

4 Eier, (Schaum) ½ Pfd Zucker, ½ Pfd Mehl, Citronensaft ½ Lorbeerblätter.

Schokoladenguß.

30 gr. Kakao, 60 gr Zucker reibt man mit ⅛ Ltr. Wasser an und bringt dieses unter Rühren zum Kochen. Zuletzt gibt man 1 Stück Butter dazu, damit der Schokoladenguß glänzend ausfällt.

Anisplätzchen.

½ Pfd Zucker, 4 Eier, 2 Eßl. Anis werden 1 Std gerührt, dann mengt man ½ Pfd Mehl darunter. Mit einem Teelöffel setzt man kleine runde Plätzchen auf ein sehr sauberes bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech. Läßt die Plätzchen 1 Nacht stehen und backt sie dann bei schwacher Hitze, man kann sie auch sofort abbacken dann setzen sie sich nicht ab.

Zum Törtchen.

Die Törtchen backt man aus Mürbeteig und füllt diese nach dem Garten mit Vanille oder Schokoladencreme.

Schokoladenkuchen.

¼ Pfd Butter, 300 gr. Zucker, 5 Eier (Schaum) 1 Kaffeetasse Milch 3 mal soviel Gewürz etwas Muskat diese Zutaten rühren bis die Masse blasen wirft. dann gibt man 300 gr. Mehl ¼ Pfd geriebene Schokolade 1¼ Päckchen Backpulver 1 Tasse lauwarmes Wasser dazu zuletzt hebt man den steif geschlagenen Eischaum durch.

Kirschplätzchen.

½ 3 Eier, ½ Pfd Zucker, ¼ Pfd mit der Schale gemahlene Nüsse ½ Pfd Mehl ½ Kaffeetasse Hirschhornsalz die Eier rührt man mit dem Zucker ½ Std schaumig, dann gibt man die gemahlenen Nüsse mit dem Mehl und dem Hirschhornsalz darunter, setzt mit einem Teelöffel kleine Plätzchen auf ein Blech und backt sie bei mäßiger Hitze.

Windbeutel.

¼ Pfd Butter ¼ ltr Wasser, ¼ Pfd Mehl, 4 Eier, 20 gr. Zucker. Wasser und Butter bringt man zum Kochen, kocht es auf, gibt man das Mehl hinein und rührt es zu einem Kloß ab. dann läßt man die Masse etwas erkalten, gibt [illegible] und reibt die Eier und den Zucker hinzu und formt mit

einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gestrichenes Blech und backt sie bei schwacher Hitze. Man füllt sie mit Schlagsahne oder Creme.

Rumtörtchen

Kleine Förmchen werden mit Mürbeteig ausgelegt und mit folgender Masse gefüllt: 40 gr. feingeriebene Mandeln werden mit 40 gr. Butter, 2 Eier und 60 gr. Zucker schaumig gerührt. dann gibt man 20 gr. Mehl, 1 Messersp. Backp. und etwas Rum dazu und füllt mit dieser Masse die Törtchen. Nach dem Backen werden sie mit Zuckerguß, dem man etwas Rum beigießt überzogen.

Gewürzplätzchen.

½ Pfd Mehl, ¼ Pfd Zucker, 100 gr. Butter etwas Zimmt und Nelken, 5 gr. Backp., 1 Ei, 1-2 Eßl. Rahm. Alle Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet, den man ausrollt, in runde Plätzchen ausstickt, mit Eigelb bestreicht, ½ Mandel in die Mitte legt und dann backt.

Nußtörtchen.

4 Eier (Schnee), 200 gr. Zucker, 200 gr. Mehl, 1 Messerspitze Backpl. Eigelb und Zucker rührt man schaumig, gibt das Mehl

mit dem Hartgeläer hinzu zuletzt den Eischnee. Dann backe man die Masse auf einem gut gefetteten Blech danach stze man runde Plätzchen aus die übrebleibsel mit den Nüssen, 1 Pfd mit der Schale gemogen werden durch die Maschine gedreht, mit Zucker und 1 Tasse Rahm vermischt und zwischen zwei Plätzchen gelegt, obenauf bestreicht man sie mit Zuckerguß, und verziert mit einer Nuß.

Krümmelkuchen I.

1/2 1 Pfd Mehl, 1/2 Pfd Zucker, 100 gr. ausgelassene Butter, 1 Hartgeläer, Schale einer halben Zitrone. Alle Zutaten werden zu Krümmel verarbeitet, dann gibt man die Hälfte in eine Form, füllt in die Mitte einen Obst. (Gekochtes Obst oder Eingemachtes) dann den Rest der Krümmel und backe die Torte 1 Std.

Krümmelkuchen II.

1 Pfd Mehl, 150 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 2 Eier 1 Hartgeläer. Zubereitung die gleiche wie bei Krümmelkuchen I.

Gewürzbrot.

1/4 Pfd Mehl, 1/4 Pfd Zucker, 100 gr. Zucker 1/2 Eßlöffel Zimt, Anis etwas Kalk, 50 gr. Butter oder Schmalz, 10 gr. Hartgeläer, etwas Milch. Alles wird zu einem Teig verarbeitet aus dem

man längliche Rollen macht, mit Ei bestreicht, dann werden sie gebacken, nach dem Backen mit Zuckerguß bestreichen, und in 2. Fingerbreite Stücke geschnitten.

Honigkuchen.

2½ Pfd Mehl, ¾ Pfd Honig, 1 Pfd Zucker, 1 Löffel Schmalz, 25 gr. Kardemom, 5 gr. gestoßene Nelken, 10 gr. Zimt und Muscat. ½ Ltr Milch. Den Honig macht man flüssig, gibt dann alle anderen Zutaten hinzu. Dann verarbeitet man den Teig tüchtig am besten wird er warm man ihn einige Tage liegen läßt, 4–8 Tage, er muß aber jeden Tag durch gearbeitet werden. Dann rollt man ihn ½ cm dick aus, gibt den Teig auf ein Blech backt ihn und schneidet ihn dann in beliebig große Stücke vorher bestreicht man ihn entweder ganz dünn mit etwas aufgelösten Kartoffelglitzer, und legt in die Mitte 1 Mandel, oder man bestreicht ihn nach dem Schneiden mit Zuckerguß. Man kann den Lebkuchen auch vor dem Backen formen.

Zimmetzacken.

¾ Pfd Mehl, 100 gr. Zucker, 60 gr. Butter, 2 Eier, 2 Eßl Milch

½ Päckchen Backpulver. Zubereitung wie Nürnberg. Der Teig wird ausgerollt um 1 Hölzchen gelegt, und um mit einer Schere Zöpfchen geschnitten in Schmalz ausgebacken, mit Zucker bestreut mit Vanillecreme oder Buttercreme gefüllt.

Eiskuchen.

8 Eier (Schnee) 200 gr Zucker, 200 gr Mehl, Saft und Schale einer halben Zitrone 5 gr. Backpulver. Eigelb und Zucker werden ½ St. schaumig gerührt, dann hebt man das Mehl durch, zuletzt den Eischnee. Die Torte muß langsam bei mäßiger Hitze 1 St backen. Sie fällt sehr leicht zusammen wenn man die Ofentür zu früh aufmacht, oder an den Herd stößt.

Brauttorte.

200 gr. Butter werden mit 250 gr. Zucker schaumig gerührt, worauf man nach und nach 10 Eigelb und 150 gr. geriebene Mandeln hinzu gibt, und die Masse noch ½ St rührt. Dann gibt man den Saft 1 Zitrone, 150 gr. Mehl und ½ Backpulver hinzu, hebt den steif geschlagenen Eischnee durch und backt die Torte 1 St bei mäßiger Hitze.

Nußtorte.

100 gr. Butter, ½ Pfd Zucker, 10 Eier (Dotter) 50 gr. geriebene Nußkerne, 25 gr. Mandeln, 150 gr. Mehl, 1 Backpulver. Nachdem die Torte gebacken und erkaltet ist wird sie durch geschnitten und mit Nußcreme gefüllt.

Nußcreme.

50 gr. Zucker, 2. Eier, 20 gr. geriebene Nußkerne, 20 gr. Mandeln, 3 Eßlöffel Mehl, ¼ Ltr Milch. Diese Zutaten bringt man unterbeständigem Schlagen zum Kochen und füllt die Torte damit. Die Torte wird mit Zuckerguß und Nüssen verziert.

Kaffeetorte.

200 gr. Butter ½ Pfd Puderzucker und 10 Eigelb rührt man schaumig. Dann gibt man ½ Pfd. Schokolade und geriebene Mandeln in die Masse, 100 gr. Kartoffelmehl, 1 Pf. Backpulver und zuletzt den Eischnee. Die Torte muß 1 Std langsam backen. Die abgekühlte Torte wird durch geschnitten und mit nachstehender Creme gefüllt.
¼ Ltr Milch, 60 gr Zucker, 3 Eigelb 30 gr. Kakao und 30 gr Butter. Alle Zutaten rührt man mit der Milch an und bringt sie unter beständigem Schlagen zum Kochen.

Amerikaner

2 Pfd Mehl ½ Zucker ½ Butter 3–4 Eier 300
2 Löffel Kirschwasser ½ l Milch etwas Zimt 1 Ei

Kremschnittchen

50 gr Butter 150 gr Zucker 1 Eßl Syrup 1 Ei 2 Eischalen Milch 1 gehäuften Teel. Natron 1 Pfd Mehl. 800
Butter Zucker Syrup Milch heiß machen dann Natron 200
hinzugeben dann vom Herd abnehmen und abkühlen lassen 1
1 Ei und ein Pfund Mehl durchkneten auf zwei Bleche aufwellen
und mit Pudding füllen.

Honigkuchen 250
1 Pfd Honig 100 gr Butter 100 – 130 gr Zucker werden 3
erhitzt. Dann Gewürze ½ Teel. Zimmt 1 Zitronenschale 2
4 gestoßene Nelken ½ Eßl. Zitronat 1 Ei 15 gr Pottasche 1
12 gr Hirschhornsalz in Rum auflösen 2 Pfd Mehl 1 Eiweiß ½ Pfd Puderzucker zur Glasur 25
10

37

Erdäpfel Strudel.

300 gr Mehl 300 gr Kart. 60 gr Butter 150 gr Zucker
1 Ei 1 Päckchen Backpulver 1 Päckchen Vanillezucker
Omas Galle

Kuchen.

800 gr Mehl
200 gr Zucker
1 Tasse Öl
etwas Rum

2 Eier 1/4 l Milch
1 1/2 Backpulver
2 Eßlöffel Kakao

Eis-Creme

250 gr Palmin
3 Eßlöffel Staubzucker
2 Eßlöffel Kakao
1 ganzes Ei

Nußplätzchen.

250 gr Mehl 125 gr Nüsse gemahlen 125 gr Zucker
105 g Butter 2 Eiweiß

Kaffee ~~Mandel~~ Makronen.

375 ~~Mandel~~ Kaffee, 375 gr Zucker 4 Eiweiß etwas Zwieback

Glasur

3 Dotter, Van. Zucker 125 gr Zucker fest rühren über die abgekühlte Bäckerei streichen und in der Röhre trocknen.

Spitzkuchen.

140 gr Butter, 210 gr Mehl 70 gr Zucker, Vanille oder Zitronengeschmack je 2 mit Marmelade zusammensetzen

Teeplätzchen sehr fein

7 Eier 3/4 Pfd Zucker 1 Pf Mehl Eier und Zucker werden schaumig gerührt, dann das Mehl hinein gerührt auch etwas Hirschhornsalz, dann mit dem Teelöffel auf ein heißes Blech Häufchen gesetzt.

Feine Biskuitrolle.

5 Eigelb, 75 g feiner Zucker, 5 Eischnee, 50 g. Weizenmehl 50 g Stärkemehl Vanillezucker od. abgeriebene Zitronenschale 250 g Marmelade Spaltmandeln.

Den Teig zur Biskuitrolle ebenso wie die Biskuit-torte nach Anweisung auf Seite 220 bereiten. Vorher bereits das Kuchenblech vorbereiten. Es wird mit dünnen gefetteten Butterbrotpapier belegt und der Teig

99e

Quarkölteig.

1/2 Pf Quark 1 Pf. Mehl
1 1/2 P. Backpulver 4 Eßl. Öl
4 Eßl. {~~Zucker~~ Milch} 125 gr Zucker

sofort 1 cm dick aufgestrichen wozu sich gut der Teig-
schaber eignet.

Honigkuchen.

500 g. Honig 100 g. Zucker 500 g. Mehl
5 g. Nelken 5 g. Zimt 1 Prise Salz 40 g.
g. Zitronat 100 g. süsse gehackte Man-
deln 2 ganze Eier 10 g. Pottasche in
1 Eßl. Rum gelöst 1 gequirltes Ei Man-
deln u. Zitronat zum Belegen
Zucker und Honig flüssig machen u.
zu dem Mehl mit den Gewürzen geben.
Die 2 Eier werden verquirlt u. unter-
gearbeitet u. zuletzt die in Rum ge-
löste Pottasche zugegeben. Nach gründ-
lichem Durcharbeiten läßt man den
Teig 24. Std ruhen. Am andern Tage wird
er auf ein leicht gefettetes bemehltes
Blech ausgerollt. Dann bestreicht man
ihn mit dem verquirlten Ei u. belegt
mit Mandeln u. Zitronat. Nach dem Backen
abkühlen lassen u. in Stücke schneiden.

Mürbeteig.

250 g. Mehl 1 Teel. Backpulver, 100 g. Zucker, 1 Ei oder 2 Eigelb, 125 g. Butter,

Rührkuchenteig.

125 g. Butter 125 g. Zucker, 3 Eier 1 Eßl. Zitronensaft 150 g. Weizenmehl 50 g. Stärkemehl 2 Teel. Backpulver.

Bisquit~~teig~~. plätzchen.

5 Eigelb 1 Eßl heißes Wasser 150 gr Zucker 1 Prise Salz abgeriebene Zitronenschale oder Vanille 5 Eischnee 50 gr Zucker 250 gr Mehl.

Eigelb Zucker und Wasser zu einer dicken Creme rühren Gewürz zusetzen Eiweiß zu steifen Schnee schlagen, den Zucker unterheben, den Schnee auf die Eigelbcreme geben das Mehl darüber sieben und mit dem Schneebesen alle Zutaten schnell untersiehn. Mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen u goldgelb backen.

1000

gut gestrichenen Springform geben, mit der Quarkmasse bedecken und mit den restlichen Streuseln bestreuen.

Quarkfüllung.

125 gr Butter 250 gr Zucker 5 Eier getrennt, 1 Eßl. Grieß Saft 1 Zitrone 750 gr Quark 1 P. Vanillez.

Butter schaumig rühren, Zucker, Eidotter, Grieß Zitronensaft, Quark u. Vanillezucker dazugeben. Zuletzt den Schnee der Eiweiße lose unterziehen

(Kuhn) 60–70 Min backen (Mittelh)

Quarktorte.

Streusel: ½ Pf. Mehl ½ Päck. Backp. 125 gr. Zucker 1 P. Vanillezucker 1 Eidotter Saft einer Citrone ¼ Pf. Butter.

Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl mit Zucker, Vanille, Eid. u. Zitronensaft mischen. Die zerlassene lauwarme Butter langsam einrühren. Alle Zutaten mit der Gabel vermischen, bis kleine Klümpchen entstehen. Die Hälfte der Streusel auf den Boden einer

Mandarinen-Quarkfüllung.

1 kleine Dose Mandarinen 500 gr. Quark 2 Eßlöffel Zitronensaft, 1/8 ltr Mandarinensaft, 1 Päckchen Reese-Crempulver ohne Kochen, 75 gr. Zucker (3 gehäufte Eßl.) 1 Prise Salz, 1/4 ltr Schlagsahne.

So wirds gemacht:

Die Mandarinen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Quark, Zitronensaft und den Mandarinensaft mit einem Schneebesen glattrühren. Reese-Crempulver ohne Kochen mit dem Zucker und Salz mischen, dann unter Rühren in die Quarkmasse streuen. Mit dem Schneebesen 1 Min kräftig verrühren. Die steifgeschlagene Sahne gleichmäßig unterziehen und die abgetropften Mandarinen dazugeben.

In eine Springform eine passende Biskuitbodenplatte (1-1 1/2 cm hoch)

geben. Die Markfüllung gleichmäßig auf den Fortenboden streichen,

Rührkuchen.

1/2 Pf Zucker 1/2 Pf Butter 1 Pf Mehl. 4 Eier Backpulver 1 Tasse Milch 1/4 gehackte Nüsse 3/4 Pf Rosinen.

Sandkuchen.

250 g Butter 250 gr Zucker 4 Eigelb Vanille od. abgeriebene Zitronenschale 1 Prise Salz 250 gr Weizen ~~mehl~~ (Puder) od halb Weizenmehl halb Stärkemehl
1 1/2 Eßl Arrak oder 1 gestrichen Teel. Backpulver.
Die Butter rührt man sahnig, gibt den Zucker u. nach u. nach die Eigelb hinzu. Im ganzen rührt man 1/2 Std. lang. Dann wird das gesiebte Mehl löffelweise zugesetzt der Arrak untergemischt und zuletzt der steife Eischnee untergehoben. Der Teig wird sofort in die vorbereitete Kastenform gefüllt und gleich in den Ofen gesetzt.

Nußstangen.

150 gr Mehl 1 Prise Salz 125 gr. ger. Haselnüsse 125 gr Zucker Vanille od. 1/4 abgeriebene Zitronenschale 2 Eigelb 125 gr Butter Ei zu. Bestreichen
Mürbeteig mit geriebenen Haselnüssen bereiten.

Alle Zutaten gut durchkneten dann kühlstellen. Man formt runde Stangen von ungefähr 6 cm Länge und 1 cm Dicke, bestreicht sie eben mit verquirltem Ei und legt sie auf ein Blech, das nicht gefettet zu werden braucht.

Gewürzplätzchen.

1/4 gr Fett 250 gr Zucker 3 Eier 2 Eßl. Kakao 2 Messerspitzen Kardamon 2 Messerspitzen Zimt. 2 Messerspitzen Nelken 50 gr Mandeln 500 gr Mehl Salz weiß. Zuckerguß.

Man bereitet einen Rührteig rollt ihn dünn aus, sticht Formen aus und bacht die Plätzchen nicht zu scharf ab. Sie werden mit einem Zuckerguß versehn.

Hafermakronen.

30 gr Butter 4 Eßl. Kakao 3 Tassen Zucker 6 Eßl. Milch zusammen aufkochen lassen 1/2 Pfd Hafermark und einige Tropfen Mandelaroma dazu tun nicht mehr kochen lassen.

Nußkartoffeltorte

200 gr Weizenmehl 6 Eier 100 gr Butter 250 gr Zucker 250 gr Nüsse gemahlen 1 Backpulver 1/2 Zitrone mit Puderzucker bestreichen u. Nüssen verzieren

Ananastorte

6 Eier 300 gr Zucker 1 Teel. Backpulver 200 gr Mehl 100 gr Kartoffelmehl. 6 Eigelb mit 6 Eßl. heißem Wasser und 300 gr Zucker schaumig schlagen Eischnee drauf tun das Mehl mit dem Backpulver durch ein Sieb drauf tun und unterrühren.

Füllung: Saft von der Büchse und Ananas in kleine Röchen schneiden und mit Zucker nach Geschmack ge süßen. etwas weiße Gelatine (1/2 ltr Flüssigkeit 6 Blatt Gelatine) wenn es steif wird 1/2 ltr Schlagsahne unterrühren. Kuchen durchschneiden mit der Masse füllen oben drauf Schlagsahne mit Ananasscheiben verzieren.

Weisswinplätzchen

3/4 Pf Butter 1/2 Pf Zucker 4 Eßl. Weisswein 625 gr Mehl

Schokoladenplätzchen

400 gr Zucker, 120 gr Butter, 100 gr Kakao, 3 Eier 500 gr Mehl, [illegible] Vanillezucker, 1 Backpulver, 3-4 Eßl. (Milch)

[illegible] Zimtkeks

50 gr Butter, 1 Ei, 10 Eßl Milch, 1 Teel. Zimt, 500 gr Mehl

1/2 Backpulver. Mürbteig dünn ausstechen rasch backen in Mittelhitze

Spritzgebäck.

2 Eier, 125 gr Butter, 125 gr Zucker, 250 gr Mehl: Das Fett wird flüssig gemacht man gibt den Zucker hinein rührt um, Handwärme erkalten. Die Eier werden in einer Tasse tüchtig verrührt, dazu gegeben, gesiebtes Mehl auf einmal dazugeben, gut umrühren in Spritze füllen

Mandelkränze.

150 gr Butter, 250 gr Zucker, 4 Eier, Vanille, 1 Pr Salz, 200 gr gewiegte Mandeln, 500 gr Mehl, 1/2 Backpulver.
Man bereitet einen Rührteig, der weich ist, u. sich durch die Teigspritze oder den Fleischwolf mit Spritzansatz drücken läßt. Von dem durchgegebenen Teig schneidet man gleichmäßige Teile die zu Kränzen geformt werden, mit verdünntem Eigelb bestrichen, mit Zucker bestreut und abgebacken werden

Obsttorte

100 gr Butter 100 gr Zucker 2 Eier 150 gr Mehl 1/2 Zitrone 1/2 P. Bäckpulver.

Friesenkeks.

Teig: 250 gr W. Mehl 3 g. (1 gestrichener Teel.) Backpulver 40 gr. Zucker 1 P. Vanillin Zucker 1 Fl. Rum-Aroma 2 Eßl. Wasser 100 gr Butter oder Margarine. Zum Bestreuen: etwas Hagelzucker.

Mehl und Backpulver werden vermischt Zucker, Gewürze und Wasser werden hinein gegeben. Darauf gibt man das in Stücke geschnittene Fett hinzu. Und verknetet es zu einem glatten Teig. Man formt 2-3 etwa 3 cm dicke Teigrollen aus u. stellt sie solange kalt bis sie hart geworden sind. Hierauf wälzt man die Rollen in Hagelzucker u. schneidet knapp ½ cm dicke gerade oder schräge Scheiben davon ab. Sie werden mit der oberen Seite in Hagelzucker gedrückt auf ein Blech gelegt u. hellgelb gebacken Backzeit 10 Min. bei starker Hitze

Sandgebäck.

250 gr Mehl 3 g. (1 gestrichener Teel.) Backpulver 85 gr Zucker 1 P. Vanillin Zucker 1 Fl. Rum-Aroma 2 Eßl Milch o. Wasser 125 gr Butter o. Margarine. Guß: 100 gr Puderzucker 15 gr Kakao 1-2 Eßl Milch

Mehl und Backpulver mischen Zucker Gewürze und

Flüssigkeit werden hinein gegeben. Dann das in Stücke geschnittene Fett hinzu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Sollte es kleben stellt man ihn ein bißchen kalt. Man formt aus dem Teig gut Bleistiftdicke Rollen schneidet etwa 4 cm lange Stücke davon ab und legt sie auf ein Blech. Sie werden mit einem Gabelrücken, den man häufig in Mehl taucht flach gedrückt u. dabei gleichzeitig der Länge nach gerillt. Backzeit: 10 Min bei starker Hitze.

Für den Guß werden Puderzucker und Kakao gemischt gesiebt u. mit viel heißer Milch glatt gerührt daß eine dickflüssige Masse entsteht. Sogleich nach dem Backen taucht man die Enden des Gebäcks in den Schokoladenguß.

Blätterteig.

1/2 Pf Butter 1 Pf Mehl 1 Tasse dicken Rahm 1 Prise Salz 2 Eßl Zucker 2 Eier das gelbe in den Teig das Weiße zum Schmieren Mandeln u. Zucker zum darauf streuen. Den Teig schnell u. kalt verarbeiten.

Palmin - Kekstorte.

250 gr Palmin 2 Eier 2 Tassen Zucker 1 Tasse Kakao 1 Eßl Kaffeepulver 20 Kekse

Zuber: Palmin langsam schmelzen lassen. Eiert Zucker schaumig rühren Kakao vorsichtig unterrühren. Kaffeepulver dazugeben. Nach u. nach Palmin unterrühren. Kleine Kastenform mit Pergament auslegen. Abwechselnd eine Schicht Schokoladenmasse und eine Schicht nebeneinander gelegte Kekse hineinfüllen. Erkalten lassen, stürzen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Nußtorte

100 gr Nüsse 100 gr Mandeln, 200 gr Zucker, 180 gr Mehl 6 Eier 1 Teelöffel Backpulver

Eiweiß schlagen rühren wie Biskuitt. Mit Puderzucker bestreuen u. mit Schlagsahne füllen.

Schwarzwälder Kirsch.

4 Eigelb rühren mit 200 gr Zucker Eischnee schlagen 100 gr Mehl 100 gr Mandeln in 1 Teelöffel Backpulver 1 Eßlöffel Kakao unterheben.

Nußtorte.

12 Eigelb 1/2 Std in 400 gr Zucker rühren 200 gr geriebene Nußkerne 1 Eßl. Mehl.

Den sehr steifgeschlagenen Eischnee erst [illegible]

mit der Masse verrühren dann den Rest durchheben Bei guter Hitze 1 Std backen.

Füllung 1/4 lt Milch 1 Pr. Salz 20 gr mit der Schale geriebene Mandeln 60 gr Zucker 25 gr Mandarmin 2 Eigelb Guß: 1/4 Pf Puderzucker 1 Eiweiß

Amerikaner.

2 Eier 1/2 Pf Zucker 1/4 Pf Butter 1 Pf Mehl 1 P Backpul. etwas Milch.

Waffeln.

2 Eier 1/4 Butter 1/4 Pf. Zucker Tasse Milch 1 Pf Mehl 1 P. Backpulver Zitrone oder Vanillezucker Weiß es zum Schnee schlagen

Hildentorte.

200 gr weiche Butter mit 150 gr Zucker u. 1 Prise Salz u. 5 Eigelb ganz dick schaumig rühren (15 Min). dann 200 gr Mehl mit 1/2 Teelöffel Backpulver vermischt hinzu. 5 Eiweiß zu Schnee schlagen mit 250 gr feinen Zucker und 250 gr fein geriebenen Mandeln vermischen Schaummasse gleichmäßig auftragen und bei mäßiger Hitze 40 – 45 Min backen

Gurken 20 bis 25 waschen, 1 l. Essig und 1 l. Wasser kochen und mit Gewürz einlegen

Stachelbeergelee

7 Pf Stachelbeeren 5 Schoppen Wasser 24 Std stehn lassen. Alles aufkochen und ablaufen lassen dann Pfund auf Pfund.

Johannisbeergelee.

6 Pf Johannisbeeren 2 Liter Wasser 20 Minuten kochen lassen, dann ablaufen lassen. 6 Pf Saft 7 Pf Zucker kurz kochen. Etwas Vanille-Zucker.

Himbeersaft

Die Himbeeren werden in eine Schüssel geschüttet und kochendes Wasser mit 1 Eßl Essig darüber geschüttet 24 Std stehn gelassen und dann 1 Schp. Saft und 1 Pf Zucker gekocht

Brole. (einfach)

1 Fl. Süßmost, 1 Fl. Apfelwein, 1 Fl. Selterswasser Zucker nach Geschmack Obst. (~~Glockstiß~~.)

Mix-Pickel.

7 Gemüsearten 1/3 Essig 2/3 Wasser 1 Teelöffel Salz Essig 3 Finger hoch im Glas Bei 48° 1 Std. (kochen)

Königskuchen.

250 gr Butter 200 gr Zucker 4-5 Eier, 1 Pf Mehl 1 Päckchen Backpulver gut 1/8 ltr Milch 250 gr Korinthen 100 gr Rosinen 50 gr Zitronat, 1 Zitrone u. ein Fläschchen Zitronenöl.

Backpulverkräppeln.

125 gr. Butter 60 gr. Zucker, etwas Salz mit 3. Eiern schaumig gerührt, dann fügt man 1 Pfd Mehl u. soviel Milch hinzu daß ein mittelfester Teig wird. Zuletzt 1 Backpulver gut verarbeiten u. im Fett backen.

Rührkuchen.

1 1/2 Pfd Mehl, 1/2 Pfd. Margarine 1 Löffel Schmalz 8. Eier 1/2 Pfd Rosinen 1 P. Zitrone gesschmacks 3/4 Pfd. Zucker, 1 1/2 P. Backpulver,

Rumguß für Buttercremtorte.

1/2 Tafel Palmin, 1/2 Pf Puderzucker, etwas Kakao und etwas Wasser. 1 Fl. Rum-Aroma.

Waffeln.

1/2 Butter 200 gr. Zucker 4. Eier 1 pfd Mehl, 1 Tasse Rahm 1 Backpulver Tasse Milch Citrone od. Vanillezucker weiße Schnee schlagen.

Waffeln. (einfache)

4. Eier 1/2 Butter, 1 pfd. Mehl 1 Ltr. Butermilch, 200 gr. Zucker, 1. Vanillez.

Haselnußmakronen

1/2 Pf Haselnußkerne 1/2 Pf Zucker 4 Eiweiß etw. Vanillezucker.

Über: Man schleigt das Eiweiß zu Schnee gibt den Zucker u. reibt 1/2 Std gibt dann die Nüsse hinein rollt mit den Händen gleichmäßige

Kugeln. In die Mitte jeder Kugel drücke man einen Haselnuß. Blech ein wenig schmieren

Vanillehörnchen

350 gr Margarine - 175 gr Zucker - 4 Vanillezucker
125 gr Nüsse - 2 Eigelb 1 Pf Mehl.
Zuber: Alles verkneten mit der Hand Finger-dicke rollen und zu Hufeisen formen

Nußkuchen.

180 gr. Butter 180 gr. Zucker 180 gr. Mehl, 3 Eier
1 Teelöffel Backpulver, 50 gr. gemahlene Nüsse
50 gr. geriebene Schokolade, 3/4 Pf. Backzeit bei 200°
Zubereitung wie Nußstrig.

Nußecken.

100 g. Margarine 125 gr. Zucker
2 Eier, 500 gr. Mehl, 1 Backpulver
1/8 - 1/4 l. Milch. Belag 100 g. Margarine, 200 g. Zucker, 2 Eßlöffel Milch,
1 Vanille Zucker, 200 g. Nußkerne.
Belagzubereitung. Butter, Zucker

u. Milch läßt man heiß werden, dann die gemahlene Masse darüber mischen u. mit Schokoladenguß verzieren.

Bienenstich.

1 Pfd. geriebene Mandeln, 1 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker rührt man auf dem Feuer, bis die Masse honigartig wird. Dieses streicht man auf Bleikuchen.

Krapfel.

1 1/2 Pfd. Mehl 3 Eier, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker (etwas mehr) 1 Tasse kalte Milch, 1 Päckchen Backpulver. Das Backpulver muß mit dem Mehl vermischt werden, der Teig ausgerollt u. ausgestochen u. im Fett gebacken.

Waffeln.

1 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 3/4 Ltr. Milch, 2 Eßlöffel Zucker mit Vanille untermischt u. 4 Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen wird. Zuletzt vermengt man den Teig mit einem Päckchen Backpulver u. backt im Waffeleisen

Schmandwaffeln.

1 Pfd Mehl, 1/2 Ltr. sauren Schmand, 10 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen. 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Backpulver. Alles gut gemischt, gleich gebacken.

Obstkuchen.

2 Eier, 170 g. Zucker, 120 g. Mehl, 60 g. Butter, Eigelb u. Zucker 1/4 Std. gerührt, dann das Mehl u. zuletzt die geschmolzene Butter, die nicht heiß.

sein darf. Die Masse in Springform füllen u. mit Obst belegen u. bei mäßiger Hitze backen.

Pfitzeln. (Kuhn)

1. Pfd. Mehl, 1 Tasse Zucker, 1 Becher saure Sahne, 2. Eier, 1. P. Backpulver, 1 P. Vanillezucker. Mit einem Teelöffel den Teig abstechen in viel Fett backen.

Il
ui
ki
un
el
gi
ra
ge
J/
ge
di
ta

1/
2
s
k

Il
ei
ke
un
el
Zi
ra
ge
5/
ge
di
ter

1/
2
s
k

Q 5
dra
Schi
durch
schü
den
kuel
füll

Zitronenkuchen.

250 gr. Marg, 175 gr. Zucker, 1 P Vanillin-Zucker, 4 Eier, abgeriebene 1 Zitrone 1 Eßl. Zitronensaft, 150 gr Weizenmehl, 100 gr Gerstin 1 gestrichener Teel. Backpulver, 50 gr. gemahlene Mandeln.

Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker Vanillez. Eier Zitronensaft hinzugeben. Das mit Gerstin und Backin gemischte und gesiebte Mehl unterrühren. Die Mandeln unter den Teig heben und ihn in eine gefettete Kastenform füllen.

Backzeit 65-85 Minuten.

Für den Guß den Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht und den erkalteten Kuchen damit bestreichen.

115b

½ Ltr. Milch mit 2 ganzen Eier verquirlen, und 250 gr. Zucker bis zum Kochen schlagen.
Vorher 9 Blatt Gelatine einweichen, und ausdrücken, in die heiße Masse, und ganz verschlagen.
Wenn die Masse kalt ist 500 gr. Sahne dazugesiebt dann zu ⅜ Ltr. steife Sahne zutragen.

Grund-Füllung.

Liquit

200 gr. Zucker, 1 Vanillezucker 250 gr. Mehl, 5 Eier
4 Eßlöffel heißes Wasser, 2 Teelöffel Backpulver.

Hagebuttenwein.

Q 5 ltr 1 Eimer Hagebutten. Kochendes Wasser drauf schütten, dann 14 Tage stehn lassen, bis Schimmelhaut oben ist. Dann die abheben. Hagebutten durch Fleischwolf drehn noch mal Wasser drauf schütten und über Nacht stehn lassen. Dann bei den anderen schütten. 12 Pf Zucker mit Wasser kochen und in den Krug schütten dann auffüllen. Und noch mal Zuckerwasser nachschütten.

Pralinen

1. Pfd. Rauhzucker, ½ Pfd Butter, 5 Eßl Kakao, 5 Eßl. Milch. Rumaroma oder Bittermandelöl gut durchmengen und kleine Häufchen formen.

Marziban.

1 Pfd Rauhzucker 1 Pfd Grieß 40. gr. Butter Rumaroma oder Bittermandelöl etwas Milch

Haferminutenkuchen

50 gr. Butter, 4 Eßl Kakao, 3 Tassen Zucker 6 Eßl. Milch zusammen aufkochen lassen ½ Pfd. Haferminutenmehl und einige Tropfen Mandelaroma dazu tun und nicht mehr kochen lassen. Und dann kleine Häufchen und trocknen lassen.

Bier kochen.

10 Ltr. Wasser, 10 Pfd. Malz, 2 Hände Hopfen, etwas Wermut, Hopfen u. Malz wird in einen Beutel getan und in den 10 Ltr. Wasser 3. Stunden gekocht und 1/2 Pfd. Zucker darin tun. Wenn die Masse kalt ist 1/2 Teelöffel Hefe hinein tun u. in Flaschen füllen.

Wasser auf Fleisch.

Auf 10 Ltr. Wasser 3 kgr Salz, 400 g Zucker

1 Mess. Salpeter.

1/2 ℔ Mehl 200 gr Butter
100 gr geriebene Mandel
70 gr. Zucker. alles verkneten
Reis in Puder-
u. Vanillezucker
würzen

cremepulver

ohne kochen

Inhalt 65 g, ausreichend für die
Zubereitung einer Tortenfüllung

Sahne-Quarkcreme-Füllung

500 g Speisequark Magerstufe, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 1/4 l lauwarmes Wasser, **1 Päckchen REESE-Cremepulver ohne Kochen**, 60 g Zucker = 3 schwach gehäufte Eßlöffel, 1 Prise Salz, 1/4 l Schlagsahne.

So wird's gemacht:

Den Quark, Zitronensaft und das lauwarme Wasser mit einem Schneebesen glattrühren. REESE-Cremepulver ohne Kochen mit dem Zucker und Salz mischen, dann unter Rühren in die Quarkmasse streuen. Mit dem Schneebesen **1 Minute** kräftig verrühren. Die steifgeschlagene Sahne gleichmäßig unterziehen.

In eine Springform (26 cm Durchmesser) eine passende Biskuittortenbodenplatte (1-1,5 cm hoch) geben. Den Springformrand mit einem Streifen Pergamentpapier auslegen. Die Sahne-Quarkmasse auf den Tortenboden füllen und glattstreichen. – Die Torte kühl stellen (etwa 60 Minuten).
Auf die Creme eventuell eine in Tortenstücke aufgeteilte zweite Biskuitplatte legen und diese kurz vor dem Servieren mit einem schwach gehäuften Eßlöffel Puderzucker übersieben.

Bitte beachten Sie auch die beiden Rezepte auf dem Innenbeutel für eine „Buttercreme-Füllung" und einen „Cremebelag für Obsttorten".

Rezepte für viele weitere Füllungen finden Sie auf einem speziellen Rezeptblatt, das Sie bei Ihrem Kaufmann erhalten oder direkt von der REESE-Versuchsküche, 325 Hameln, Postfach 280, beziehen können.

REESE-GESELLSCHAFT · HAMELN

10 Pfd. zerstoßen 2 Pfd. Zucker
Abends entbeeren, die Hälfte in
den Topf schütten 7 Pfd. Zucker
darüber. Dann die andere Hälfte zerstoßen
darauf, und den Rest Zucker
darüber. Morgens zum kochen bringen
dann oben zu rühren 5 Min. kochen.
zum Schluß 1/4 - 1/2 Min. rühren, Anis
oder Zimmet dazu tun.

Kühn.

unseren [illegible]
en. Zum Teil stehen noch recht
en Dingen bei unseren nebenbe-

vir nun einmal zum Quartalsschluß
nstand sehr gering im Verhältnis
zu halten, was uns jedoch nur mit

Lage, bis einschließlich Freitag,
le Zahlungen per alt zu verbuchen.
s, bis zu diesem Zeitpunkt noch
s abzuführen. Ganz besonders möch-
ben die Herren Mitarbeiter anspre-
t noch gar keinen Betrag zur Ver-

s unterstützen werden und verblei-

mit freundlichen Grüßen
C O L O N I A
Versicherungs-Aktien-Gesellschaft
Bezirksdirektion Kassel

Eggeling

Haselnußmakronen. 117c

1/2 Pf Haselnußkerne 1/2 Pf Zucker
4 Eiweiß etwas Vanillezucker,
Zubereitung: Man schlägt das Eiweiß
zu Schnee gibt den Zucker (und) hinein
und rührt 1/2 Std. gibt dann die Nüsse
hin zu rollt mit den Händen
Gleichmäßige Kugeln Im die Mitte
Jeder Kugel drückt man einen Nuß
Blech ein wenig schmieren

Haselnuß-Makronen.

100 gr Knorr Hafermark, 100 gr geriebene Haselnüsse 160 gr Zucker 3 Eiweiß.

Eiweiß steifschlagen dann Zucker darunter schlagen das Hafermark und die Nüsse dazugeben alles gut verrühren kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen 2 Stunden stehen lassen und bei sehr leichter Hitze trocknen lassen.

RÜHRFIX

Kleine Rezept-Auswahl

Schlagsahne:

Tiefgekühlten Rahm, Fettgehalt 28-32%, 3½ Minuten rühren und nach Bedarf süßen.
Büchsenmilch 10%, mit Staubzucker süßen und rühren.

Eiweißschnee:

Eiweiß nach Belieben versüßen und rühren. Auch mit eingelegten Eiern erhält man hervorragenden Schnee, indem man eine Prise Salz hinzufügt.

Mayonnaise:

Je nach Bedarf ein oder mehrere Eigelb unter tropfenweiser Zuführung von Oel mittels des Tropfers gleichmäßig rühren, bis die Masse vollkommen steif ist. Dann mit Salz, Pfeffer, Essig und Senf abschmecken und nochmals kurze Zeit rühren.

Eierkognak:

4 Eigelb mit 3 bis 4 Eßlöffel feinem Zucker, etwas gestoßener Vanille zuerst ganz allein schlagen und dann ¼ Liter Kognak langsam nach und nach verrühren, bis der Inhalt dickflüssig ist.

Schaumsoße:

2 ganze Eier mit etwas Zucker verrühren und langsam ¼ Liter Rot- oder Weißwein zufügen.

Zitronen-Creme:

3 Eigelb mit 4 Eßlöffel Zucker ca. 5 Minuten rühren. 3 Blatt aufgelöste Gelatine und den Saft von 3 Zitronen hinzufügen und gut durchrühren. Diese Masse kalt stehen, bis sie anfängt dick zu werden. Dann den mit Rührfix geschlagenen Eiweißschnee unterziehen und die Creme stehen lassen, bis sie steif ist.

Apfelsinen-Creme:

125 g Zucker, 4 Eidotter mit dem Saft von ¼ Zitrone und ½ Apfelsine im Rührfix schlagen, 5 Blatt aufgelöste Gelatine und zuletzt den Eiweißschnee hinzu.

Buttermilchspeise:

½ Liter Buttermilch, 125 g Zucker, etwas Zitronenschale, den Saft von 1 Zitrone, 1 Eßlöffel Rum oder Fruchtsaft im Rührfix schlagen. Zuletzt 6 Blatt aufgelöste Gelatine unterrühren.

Butter:

Tiefgekühlten 24 Stunden alten Rahm 4½ Min. rühren.

Rum-Speise:

3 Eigelb, 3 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Rum werden im Rührfix geschlagen, dann 6 Blatt aufgelöste Gelatine hinzu. Im Rührfix ¼ Liter Schlagsahne schlagen und den Schnee der drei Eier dazu.

Quarkkaltschale mit Obst:

250 g Quark, 1 Eigelb, ¼ Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Vanille-Zucker im Rührfix schaumig geschlagen, zuletzt den Eiweißschnee unterrühren. Alles in eine Schale gefüllt. Frisch eingezuckerte Erdbeeren, Himbeeren oder anderes Obst, auch eingewecktes Obst, dazwischen geschichtet.

Einige Rezepte für Rührfix (Fortsetzung):

Rührkuchen:

2 Eier, 1/4 Pfd. Zucker rühren, bis eine dicke Masse entsteht. Das Rührgut mit Mehl und anderen Zutaten vermengen.

Fruchtschale:

Man gibt in eine Schüssel feine Scheiben von Äpfeln, bestreut sie mit Weinbeeren und Reisflocken. 125g Quark, 1 Eigelb, 1/4 Liter Fruchtsaft, etwas Zucker werden im Rührfix geschlagen, das geschlagene Eiweiß darunter gezogen und über die Früchte geschüttet.

Biskuitteig: für 1 Tortenboden:

2 ganze Eier, 4 Eßlöffel Wasser, etwas Zitronensaft, 100 g Zucker etwa 10 Min. im Rührfix zu dicker Sahne rühren. Dann 150 g Mehl mit 1/2 Teelöffel Backpulver in einer Schüssel mischen und mit der Sahne verrühren.

Omelette:

Schnee von ein oder mehreren Eiern mit etwas Zucker schlagen. Das Eigelb hinzufügen und gut verrühren. Die Masse wird in der Pfanne auf einer Seite gebacken, dann auf einem angewärmten Teller mit Konfitüre gefüllt und zusammen geschlagen.

Alle Mischgetränke können mit dem „RÜHRFIX" schnell und mühelos hergestellt werden.

Gebrauchsanweisung:

Die Rührmaschine „Rührfix" ist aus bestgeeigneten Materialien in sauberer und präziser Ausführung hergestellt. – Es empfiehlt sich, nachstehende Gebrauchsanleitung unbedingt zu beachten.

Nach dem Gebrauch ist die Maschine gut zu reinigen. Zu diesem Zweck schraubt man die Kurbel ab, nimmt das Getriebe heraus, spült und trocknet die Schläger.— Oberteil, Zahnräder usw. werden trocken abgerieben. Es ist unbedingt darauf zu achten, daß die Maschine nicht vollkommen in Wasser gelegt wird.

Man setzt die Maschine zusammen, indem man das Getriebe von unten in das Oberteil einführt. Durch Bewegen des Oberteils stellt man den richtigen Eingriff der Zahnräddchen fest und schraubt die Kurbel auf.

Von Zeit zu Zeit bringt man einen Tropfen reines Knochen-Oel an die Wellen, und zwar durch Hochheben der Schläger unterhalb der Zahnräder. Die Mittelwelle ist ebenfalls gut geölt zu halten. Der seitlich angebrachte Tropfer dient zur tropfenweisen Regulierung des Speiseöls während der Herstellung von Mayonnaise.

Zwecks Herstellung einer Zitronenpresse steckt man den Tropfer in die Öffnung des Oberteiles, indem man leicht dreht und drückt. — Man entfernt den Tropfer wieder, indem man von unten gegen die Spitze drückt und gleichzeitig hin- und herbewegt.

178

Glühwein.

Glühwein ist heiß-
gemachter Rotwein,
mit einem Zusatz
von Zitrone, etwas
Zucker, Nelken u. Zimt.
Weißwein als Glühwein
mit wenig Zucker, Ros-

Bestellschein für Milchlieferanten

Prüfungsvermerk

Kannen=Nr. .....

Ich bestelle hiermit:

..... kg **Butter**

..... kg **Käse**

..... kg **Quark**

..... kg .....

..... kg .....

..... kg .....

..... St. **Kannen** ..... Ltr.

..... St. **Wattescheiben**

Gr. ..... / .....

.....

.....

.....

....., den ..... 195 .....

.....

Unterschrift (Vor= und Zuname)

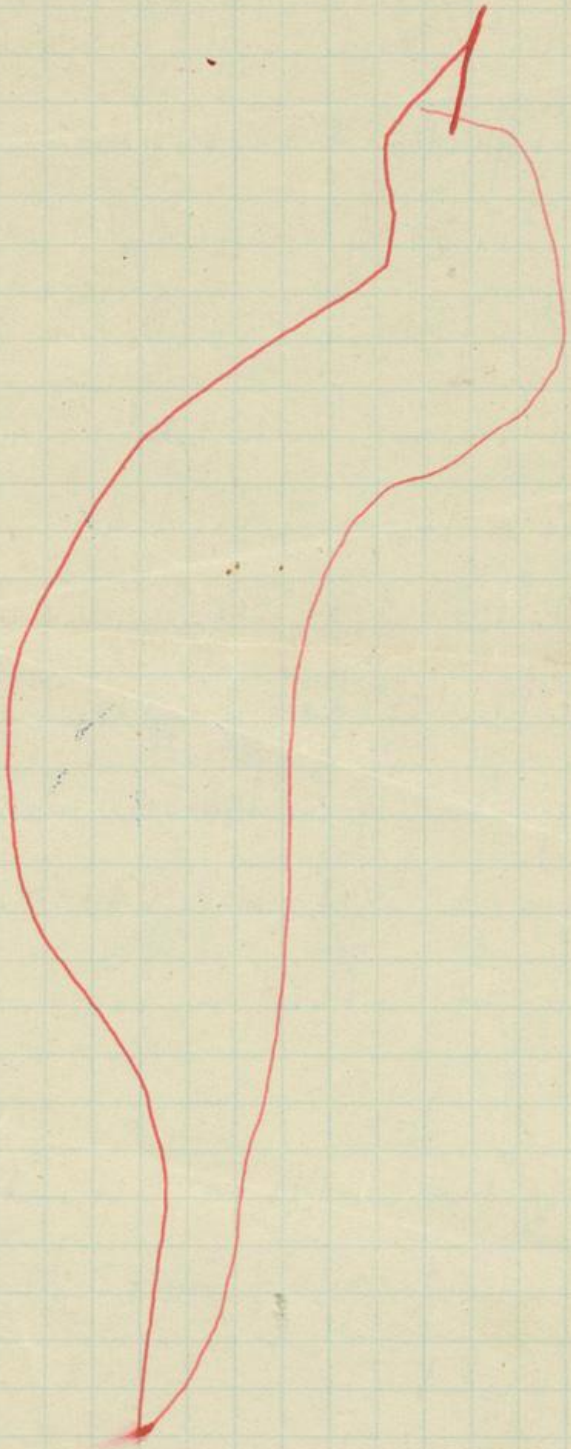
Der Bestellschein hat nur Gültigkeit, wenn er mit der Unterschrift des Milchlieferers oder seines bevollmächtigten Vertreters versehen ist.

Schokoladenkranz.

4 Eiweiß und 4 Eßl kaltes Wasser werden sehr steif geschlagen. 200 gr Zucker und 1 P Vanillinzucker hineinrieseln lassen und zusammen mit 4 Eigelb darunterschlagen. 80 gr Mondamin 80 g Mehl 50 gr Kakao und 1 ½ gestr Teelöffel Backpulver vermischen und darunter heben. 50 Minuten backen.

Den Kranz 3 X durchschneiden mit Schokoladencreme füllen.

Füllung: 45 gr Mondamin u 20 gr Kakao mit kalter Milch anrühren. Knapp ½ ltr Milch wird mit 100 gr Zucker 50 gr Zartbitter Schokolade und 1 P. Vanillinzucker unter Rühren gekocht. 150 gr Butter eßlöffelweise unter kalten Pudding. 1-2 Eßl Rum abschmecken



Waffeln.

½ Pfd. Butter (bei 100 gr. Zucker) zu Schaum gerührt, wie 8 Eier der gelben 1 Pfd. Mehl, und 1 guten Schoppen Milch, 1 Teelöffel Salz. Erst ein wenig unfingt zu backen, dann Eiweiß dazu.

Waffeln mit Hefe

Man verquirlt 4 Eier 1 l. warme Milch 500 gr. Mehl, 150 gr. zerlassene Butter, 1 Prise Salz, Vanillezucker, 3 Eßlöffel Zucker mit 25 gr. aufgegangener Hefe. Wenn alles gegangen backen

Waffeln.

1 Pfd. feines Mehl, 1 Pfd. Zucker, Eiweiß durchmischen (sieben)

½ Pfd. abgeklärte Butter 4 Eier, Schale 1 Litrone.

Die kaltgewordene Butter mit wenig zu Schaum geschlagen, und mehr, abwechselnd Zucker und Eier hinzu mischen, und mehr, abwechselnd Zucker und Eier hinzu mischen, dann mischt man das Mehl dazwischen. Der Teig muß 24 St. stehen dann wird er gebacken.

Waffeln

180 gr. Butter,
" " Zucker
" " Mehl.

3 Eier
1 Teelöffel Backpulver
50 gr geriebene Nüsse
" " " Schokolade.

¾ Pfd. Backzeit bei 200° zubereitung wie Rührteig.

Irmgard Leuzinger

127h

Weihnachsbäckerei.

I. Mürbeteig Kleingebäck.

Echter Mürbeteig: 500 g Mehl, 250 g Butter (Marg.) 125 g. Zucker, 1 Ei. 1 Teel. Backpulver. Die Hälfte mit Kakao u. etwas Zucker mischen u. Schwarz-Weißgeback backen.
Mit Maragarine = 1,55 DM
" Butter = 2,55 "

Spritzbuben:
420 g Mehl, 210 g feinen Grießzucker, 250 g Butter, 1 Ei, 125 g Haselnüsse, Marmelade zum Füllen, Vanillezucker
Zubereitung: Mürbteig mit feingeriebenen Haselnüssen herstellen, mindestens 1 Stunde kalt stellen, zweimesserrückendick ausrollen, kleine runde Plätzchen ausstechen, kalt stellen, bei Mittelhitze hell backen, noch heiss je 2 Plätzchen mit feiner Marmelade zusammenkleben und sofort in Vanillezucker auf beiden Seiten wenden. Preis 3,85 DM

Prager Plätzchen: 250 g Mehl, 50 g Zucker, 2 Eigelb, 150 g Fett, 150 g Pdz. 2 Eiweiß. Mürbeteig arbeiten. Pdz. u. Eiweiß 1/2 Stunde zum Guß rühren. Man rollt dünn aus, rädert aus, bestreicht mit Guß, bestreut mit Buntzucker, Trüffelstreusel, od Mandelstücken u. bäckt bei Mittelhitze. 1,85 DM

Husarenkrapfen: 140 g Butter, 2 Eier, 70 g Zucker mit Vanille

II. Ruhr - Knettringe.

Gewürzbutterteig: 250 g Butter, 100 g Butterschmalz, 2 Eigelb, 180 g Zucker, 500 g Mehl, Zitronenschale, Arrak, 1/2 Teelöffel Zimt, 1 Prise Nelken, Vanillezucker, etwas Muskat, geriebene Schokolade, Vanillezucker zum Wenden.
Zubereitung: Gerührter Teig, leicht verkneten, kalt stellen, 1/2 cm dick auswellen, ausstechen, kalt stellen, bei mässiger Hitze hell backen, noch heiß in Vanillezucker wenden. 3.50 DM

Spritzgebackenes (etwa 50 Stück): 250 g Butter, 1 Ei, 250 g Zucker, 125 g geriebene Haselnüsse, 1 P Vanille, 375 g Mehl.
Zubereitung: Gerührter Teig, gut durchmengen, kalt ruhen lassen, Ringe, Stange oder S spritzen, lang kalt stehen lassen, bei Mittelhitze hellgelb backen. 3,60 DM

Spritzgebäck (ohne Ei): 375 g Mehl, 100 g Butter, 150 g Zucker, Vanillezucker, 1/2 Backin, 5 - 6 Eßl. Flüssigkeit.
Verarbeitung: Mürbteig. 1,30 DM

Gerührte Keks: 65 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eier, 125 g Kartoffelmehl, 250 g Weizenmehl, 1/4 Backin, 1 Vanillin.
Zubereitung: Butter, Zucker schaumig rühren. Zutaten zugeben u. Rest Mehl unterkenten. Keks mit Stricknadeln, Gabel od. Reibeisen verzieren u. goldgelb backen. 1.65 DM

Teebrezeln: 500 g Mehl, 200 g Zucker, 2 Eier, 100 g Fett, 1/10 l Milch, 1 Vanille, 1 Backin, etwas bunter Zucker od.

Irmgard Heusmann

Landwirtschaftsamt
==========

Fritzlar, den 28.8.1951

Gemüse und Obst vielseitig verwendet.

I. Warme Gemüsegerichte

1) Gurkengemüse:
1 kg Gurken, 30 bis 40 g Fett, (oder Speck), einige Tomaten oder 2 Essl.Tomatenmark, Salz, etwas Flüssigkeit, nach Bedarf 3 - 4 Essl. Rahm oder Milch, Dill nach Geschmack

Gurken waschen, schälen, vom Kernhaus befreien, in etwa klein=fingerlange und -dicke Stücke schneiden, in Fett oder Speck andünsten, geviertelte Tomaten und Salz zugeben. Kurz vor dem Anrichten Rahm oder Milch den feingewiegtem Dill zugeben, ab=schmecken, nach Belieben mit etwas Mehl binden.

Gurkengemüse kann auch mit heller Einbrenne hergestellt werden, Diese auskochen lassen und darin die ebenso vorbereiteten Gur=kenstückchen garkochen, zuletzt mit Rahm oder Milch und Dill gut abschmecken.

2. Lauchgemüse einmal anders.
Porree in etwa 10 cm lange Stücke schneiden, die grünen Teile nicht verwenden. In Salzwasser gar kochen, vorsichtig heraus=nehmen, mit Zitrone beträufeln und zerlassene Butter und geröstete Semmelbrösel darüber geben. Dazu reicht man eine Holländische Soße, die man mit der Porreebrühe herstellt.
30 g Butter, 40 g Mehl, 1/2 l. Brühe, 1 Eigelb.

3. Kohlrabegemüse
40 g gewürfelten Speck, 1 kg in Stifte geschnittene Kohlrabe, 1/2 l. Milch, 1 Eßl. Mehl, Salz.
In dem glasig ausgelassenen Speck die Kohlrabe geben, nach 1/4 Std. langsam mit Milch auffüllen und das Gemüse sämig kochen. Zum Schluß mit dem angerührten Mehl dicken.

4. Gefüllte Gurken
2 mittelgroße, vollschlanke Gurken, etwas Zitronensaft,250g geh. Schweinefleisch, 1 -2 alte Wecken, 1 Ei, 1 Zwiebel, Peter=silie, Salz, 60g Fett, 1/4 bis 1/2 l Flüssigkeit, 10 g Mehl, 1/16 bis 1/8 l. Rahm, Tomatenmark.

Gurken schälen, der Länge nach halbieren, Kerne herausschaben, salzen, mit Zitronensaft beträufeln, etwas durchziehen lassen. Fleischteig herstellen, abschmecken, in die Gurkenhälften füllen, diese aufeinander geben und zusammenbinden. Die Gurken in heißem Fett anbräunen, Flüssigkeit zugeben, 1/2 Stunde dünsten, kurz vor beendeter Garzeit die Soße binden, mit To=matenmark und Rahm abschmecken. Sehr gut ist unter die Fülle auch Rauchfleisch.

5. Gefüllte Tomaten
10 frische, feste Tomaten, Fleischfülle wie bei den Gurken auch die übrigen Zutaten.

Die rohen Tomaten waschen, Deckel abschneiden, vorsichtig aushöhlen, mit dem Fleischteig füllen, vorsichtig weichdünsten, die Deckel erst kurz vor beendeter Garzeit auf die Tomaten geben. Garzeit etwa 20 Minuten. Man kann auch eine Fülle von dickgekochtem, gut abgeschmecktem Reis oder geschmorten Pilzen oder Rührei verwenden.

6. Gefüllte Kohlrabi
10 mittelgroße, junge Kohlrabi, Salzwasser, Fleischfülle und alle übrigen Zutaten wie oben.

Kohlrabi putzen, in Salzwasser halbweich kochen, Deckel abschneiden, aushöhlen, Fleischteig herstellen, die gekochten Kohlrabireste fein hacken und daruntermischen, abschmecken. Die Masse in die Kohlrabi einfüllen, Deckel daraufgeben, in Fett anbräunen, Flüssigkeit zugeben, weichdünsten. Garzeit etwa 3/4 - 1 Std. Mehl und Rahm glattrühren, Soße damit binden, durchkochen lassen, abschmecken. ZumFleischteig eignet sich auch sehr gut Speck oder Rauchfleisch.

7. Überbackenes Gemüse
Dazu eignen sich: Spargel, Blumenkohl, Schwarzwurzeln, Sellerie oder Lauch.

1 kg geputztes Gemüse, je nach Jahreszeit, Salzwasser zum Kochen, 30 g Butter, 40 g Mehl, 1 Teelöffel ger. Zwiebel, 1/4 l Gemüsewasser, 1/8 l Rahm oder Milch, knapp 1 Eßl. ger. Käse, Salz, 2 Eier getrennt, Fett zur Form.

Gemüse putzen, Spargel, Lauch oder Schwarzwurzeln in fingerlange Stücke schneiden, Blumenkohl in Röschen teilen oder halbieren, kleine Sellerieknollen ganz lassen, grosse halbieren, das Gemüse in Salzwasser ziemlich garkochen, (Sellerie dann in Scheiben schneiden), in gefettete, flache Auflaufform geben, aus den übrigen Zutaten helle Einbrenne herstellen, mit Käse und Rahm abschmecken, mit Eigelb legieren, Schnee unterziehen, die Masse über das Gemüse geben, 3/4 Stunde in der Röhre backen.

8. Sellerie oder Blumenkohl in Eierkuchenteich.
500 g Sellerie oder zerkleinerten Blumenkohl in Salzwasser fast gar kochen.
Eierkuchenteig von 250 g Mehl, 2 Eier und 3/8 l. Milch herstellen. Sellerieschеiben oder Blumenkohlrößchen darein tauchen und in der Pfanne von beiden Seiten geldgelb backen.

9. Gebackene Sellerieschеiben
Die fast weichgekochten Sellerieschеiben in verquirlter Eiermilch wenden, mit Semmelbrösel garnieren und ein Schnitzel von beiden Seiten braten. Auch rohe Pilze oder Kürbisscheiben schmecken auf diese Weide zubereitet sehr gut.

II. Gemüse als Rohkost

1. Rohe gefüllte Tomaten
a) Mit Majonaise.
2 Eigelb, 1/4 l. Öl, Senf, Salz, Essig oder 2 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Öl, 3/8 l. Brühe (od. Milch) Salz Essig.

b) Mit Kräuterquark
250 g Quark, 1 - 2 Eigelb, Senf, Zitrone, Salz, 1 Eßl. Öl, verschiedene Kräuter.

c) Gemüse oder Fleischsalat mit Majonaise angemacht.

2. Gefüllte Gurkenringe
Weißbrotfüllung:
a. 2 mittelgroße Gurken schälen, in breite Ringe schneiden in Zitrone oder Essigmarinade legen. 125 g Weißbrot (eingeweicht, ausdrücken) 1 Eßl. gew. Kräuter u. Zwiebeln, 50 g Schinken schneiden.

b. Quarkfüllung (wie bei Tomaten)

3. Rot- und Weißkohlsalat

1 kg Weiß- oder Rotkraut, etwas Salz, 1 Eßl. Zwiebeln, 4 Eßl. Essig, 50 g Speck.

Kraut putzen. waschen, fein hobeln, mit dem Salz vermengen und in einem festen Gefäß mit Holzkeule tüchtig stampfen bis es mürbe ist, dann mit den übrigen Zutaten und dem ge= würfelten, ausgelassenen Speck vermengen und gut durch= ziehen lassen.

4. Spinatsalat
250 g junger Spinat, 2 Eßl. Öl, 2 Eßl. Essig, Salz, 2 Eßl. Rahm, 1/2 kleine, geriebene Zwiebeln, Salatkräuter nach Be= lieben. Spinat verlesen, Stiele abzupfen, sehr gut waschen, abtropfen lassen und nach Belieben fein schneiden, die übrigen Zutaten gut mischen und den Salat damit anmachen.

5. Möhrensalat mit Äpfeln.
500 g Möhren, 250 g Äpfel, 1/8 l. saure Sahne, Salz, Zucker, Zitrone, Möhren und Äpfel raspeln, kurz vor dem Essen mit Sahne anmachen.

6. Möhren- Sellerie- Apfelsalat.
250 g Möhren, 250 g Sellerie, 250 g Äpfel, fein raspeln und wie Möhrensalat zubereiten.

7. Selleriesalat
500 g Sellerie, 250 g Äpfel, wie Salat Nr.6 herstellen.

III. Kartoffelgerichte.

1. Butterkartoffeln
1 kg Kartoffeln (neue), 50 g Butter, 2 Eßl. Petersilie, Salz.

Frisch gekochte Kartoffeln schälen, große halbieren, kleine ganz lassen. Butter zerlassen, Petersilie zugeben, dann die Kartoffeln darin schwenken, salzen.

2. Kümmelkartoffeln
1 kg neue Kartoffeln, 50 g Butter zum Bestreichen, Kümmel. Salz, Kleine Kartoffeln sehr gut waschen, halbieren, (nicht schälen). Schnittflächen mit Butter bestreichen, mit Kummel bestreuen, auf Backblech in der Röhre bei mäßiger Hitze backen, nach Belieben salzen. Garzeit etwa 3/4 Stunde.

3. Kartoffelküchle oder -nudeln.

1 kg gekochte Kartoffeln, 80 bis 150 g Mehl, Salz, 1 - 2 Eier, Fett. Die gekochten Kartoffeln schälen, heiß durchpressen, auskühlen lassen, Mehl und Salz darüberstreuen, abbröseln, verschlagenes Ei darübergeben, mit Gabel untermengen, rasch und kurz zum Teig zusammendrücken, sofort verwenden, da der Teig sonst weich wird. Von dem Teig eine Rolle formen, 1 cm dicke Scheiben abschneiden, dieselben etwas nachformen und auf der Stielpfanne langsam backen. Will man Nudeln haben, formt man sie in Fingergröße aus dem Teig und bäckt sie wie die Küchlein.

IV. Obstsuppen

1. Apfelsuppe
500 g Äpfel, 1¼ l- Wasser, Zitronenschale, Zitronensaft, 50 g Zucker, 20 g Stärke, 50 g Weißbrot, 10 g Fett, 5 g Zucker. Weißbrot mit Fett und Zucker rösten. Die Äpfel werden gewaschen, ungeschält in Stücke geschnitten und mit Zitronenschale und Wasser aufsetzen. Wenn sie weich sind, werden sie durchpassiert und mit Wasser bis zu 1 l aufgefüllt. Man läßt noch einmal aufkochen, dickt an und schmeckt ab. Man kann Brötchen od. Grießklößchen dazu geben.

2. Holundersuppe
500 g Holunderbeeren, 1 ¼ l Wasser, Zimt, Nelken, 25 g Stärke, ¼ l Milch, 40 g Grieß 1 Prise Salz.
Die Holunderbeeren werden von den Stielen befreit, aufgekocht und durchpassiert. Man füllt auf 1 l auf und kocht noch einmal auf, dickt an und schmeckt ab. Als Einlage gibt man Grießwürfel. Hierfür wird ein Milchbrei gekocht, den man auf einen angefeuchteten Teller schüttet. Nach dem Erkalten werden Würfel geschnitten und diese in die Suppe getan. - Man kann auch Grießklößchen oder Schwemmklößchen in die Suppe geben. Auch Schneeklößchen sind passend.

3. Rhabarbersuppe, Pflaumensuppe, Stachelbeersuppe, Blaubeersuppe werden wie Holundersuppe zubereitet. Es können gut für dieses Verfahren nicht ganz einwandfreie Früchte verwendet werden.

V. Obstspeisen

Tutti-Frutti
250 g fertiges Kompott oder weiche, rohe Früchte, Gebäckreste, 1 Eßl. Rum, Creme wie bei Vanilleäpfeln.

Die Früchte abwechselnd mit Gebäckstückchen in Glasschale einschichten und mit etwas Obstsaft und Rum beträufeln. Creme herstellen, rasch über das angerichtete Obst giessen, erkalten lassen, nach Belieben mit Obst verzieren.

2. Apfelschnee
1 kg Äpfel, 2 Eiweiß, 125 g mit Vanille gewürzten Zucker, 2 Eßl. Arrak, etwas Zitronensaft.

Äpfel in der Röhre braten, durch ein Sieb streichen, erkalten lassen, mit Eiweiß, Zucker und Geschmackzutaten mischen, mit dem Schneebesen sehr schaumig schlagen, abschmecken. Sehr kalt reichen.

3. Äpfel im Schlafrock
250 g Mehl, 125 g Fett, 65 g Zucker, 1 Ei, 500 g Äpfel, 2 Eßl. Gelee oder Marmelade.

Mürbteig herstellen, Äpfel aushöhlen und füllen, mit Mürbteig einhüllen, mit Eigelb bestreichen und bei Mittelhitze backen. (Sehr harte Äpfel kurz vorkochen).

VI. Verschiedene herbstliche Einmachrezepte.

Holundersaft
1. Die reifen Holunderbeerdolden werden gewaschen, ein wenig gequetscht und im Dampfentsafter vorschriftsmäßig entsaftet. Der Saft wird sofort in heiße Flaschen gefüllt und mit Gummikappen verschlossen.

Vor dem Gebrauch wird etwas Wasser mit Zucker aufgekocht, dem man einige Nelken, 1 Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale hinzufügen kann. In diese Lösung gibt man den Saft und läßt das Ganze eben noch mal heiß werden. Auf diese Weise zubereitet schmeckt er wie Punsch und ist äußerst gesund. Auch Holundersuppe i ist schmackhaft und sehr gesund.

2. Essigbirnen.
2,5 kg feste reife Birnen, 3/4 l Weinessig, 1/4 l. Wasser, 500 g Zucker. Gewürze: Zitronenschale, Nelken, Stangenzimt.

Die geschälten, halbierten Birnen werden verarbeitet:Sie werden mit einem Tuch abgerieben. Der Essig, der nach Geschmack verdünnt wird, wird mit dem Zucker und den Gewürzen (in einem Mullbeutel) aufgekocht und abgeschäumt. Die Birnen werden darin schichtweise gekocht und mit einem Schaumlöffel in die vorbereiteten Gefäße gefüllt. Die Lösung wird noch 5 - 10 Minuten eingekocht und heiß darüben gegeben..Nach 2 Tagen gießt man die Lösung noch einmal ab, kocht sie mochmals 5 - 10 Minuten und gießt sie wieder heiß über die Birnen. Die Gefäße werden mit Cellophan oder Pergament zugebunden.

3. Zwetschenmarmelade.
3,5 kg Zwetschen, 3/4 kg Zucker, 1/4 l. Weinessig.
Die sauberen Zwetschen werden entsteint, mit dem Zucker und dem Essig gemischt und eine Nacht stehen lassen. Es bildet sich Saft. Am nächsten Tag werden sie ohne Rühren 3/4 Stunde gekocht, vom Feuer genommen und 1 Stunde kalt gerührt, im vorbereitete kleine Gefäße füllen, die man in der Herdröhre trocknen läßt und dann zubindet. Durch den Zusatz von Essig brennt die Marmelade nicht an, daher braucht man nicht zu rühren. Der Geschmack ist vorzüglich.

4. Tomatenbrei in Flaschen
Die reifen Tomaten werden durchgeschnitten, ohne Wasser aufgesetzt, weich gekocht und durch ein Sieb gerührt oder die ganzen Tomaten werden roh durch die Fleischmaschine getrieben. Beide Male wird das Mark durchgekocht und kochend heiß in die heißen Flaschen gefüllt und mit Gummikappen verschlossen.

5. Mixed Pickles
40 kleine Bohnen, 150 g Selleriekugeln oder-scheiben, 20 kleine Karotten, 1 Kopf Blumenkohl, zerteilt, alles in Salzwasser weich kochen. 15 Perlzwiebeln, 15 Schalotten, in Essig aufkochen. 20 kleine Pfeffergurken, eingesalzen,abgetrocknet, 1 Teel. Zucker, 1 l Essig.

Gewürzdosis, evtl. rote Pfefferschoten oder rote Tomaten. Alle vorbereiteten Zutaten werden entweder bunt durcheinander oder in Farben abwechselnd in Gläser gepackt.Der Essig wird mit Zucker und Gewürzen aufgekocht, in die Gläser gegossen. Es muß das Gemüse gut bedecken und evtl. nach einiger Zeit ergänzt werden. Die Gläser werden geschlossen.

6. Polnische Gurken
Die Gurken werden mit der grünen Schale in dicke Scheiben geschnitten, 12 Stunden mit Salz vermischt stehen lassen. Auf 1 kg Gurkenscheiben 40 g Salz. Nach 12 Stunden gut abgetropft, in in 1 l Essig, der kochen muß, geschüttet und aufgekocht, einen Tag stehen lassen, dann abgetropft, mit Meerrettichwürfel, Zwiebeln in einen Topf geschichtet.

Auf 4 kg Gurkenstücke 2 ½ l Essig, 1 kg Zucker, kochend über die Gurkenscheiben geben. Der Essig, der zum Aufkochen der Gurkenscheiben benutzt wurde, kann für die Salate oder der= gleichen gebraucht werden. Er kann nicht mehr zum Einmachen verwendet werden, da er durch das Wasser der Gurkenscheiben zu stark verdünnt worden ist.

7. Gurken und Tomatensalat eingeweckt.
Reife Früchte in Scheiben schneiden, ins Glas schichten und mit einer Lösung (½ Wasser, ½ Essig) auffüllen, 20 Min. auf 75 Grad erhitzen.

8. Senfgurken
2 kg Gurkenstücke, 80 gr. Salz zum Einsalzen, ¼ l. Weinessig, 1¼ l. Wasser, 80 g Zucker 50 g Perlzwiebeln, 6 Gewürzkörner, 6 Pfefferkörner, 3 Eßl Meerrettishwürfel, 2 Eßl. Senfkörner, Estragon.

Reife gelbe Gurken werden geschält, halbiert, die Kerne und das Weiche entfernt, in fingerlange, zwei Finger breite Stücke ge= schnitten und mit dem Salz bestreut 24 Stunden stehen lassen. Dann läßt man sie abtropfen, gibt die Gurken in das Essigwasser läßt sie bis zum Kochen kommen und legt sie auf ein Sieb. Zu dem Essigwasser gibt man die Gewürze, den Zucker und die Pfeffer= körner, kocht alles auf und nimmt die Gewürze heraus. Die Gurken werden mit Senf- Pfefferkörnern, Meerrettichwürfeln, kleinen Zwiebeln und Estragon in das Gefäß geschichtet, der Essig er= kaltet darüber geben. Nach einigen Tagen wird der Essig noch einmal abgegossen, aufgekocht, evtl. noch welcher dazugegeben und erkaltet übergegossen.
Die Töpfe oder Gläser mit Pergament verschlossen.

Irmgard Hansemann

117h

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten von Quark.

A. Kalte Quark-Süßspeisen zum Nachtisch.

1. Stippmilch. 500 g weichen Quark durch das Haarsieb streichen, mit 1/4 bis 1/2 l Milch gut schaumig schlagen, mit Zucker u. Van.Zucker abschmecken u. mit herbem Kompott in einer Glas=schüssel anrichten.

2. Fruchtquark. 500 g weichen Quark durchstreichen, mit 1/4 bis 1/2 l Fruchtsaft gut schaumig schlagen u.mit Zucker nach=schmecken.

3. Vanillequark. 1/2 l Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 1/2 Päckchen Vanille-Puddingspulver, davon einen Vanillecrem kochen und unter Rühren abkühlen lassen, 1/2 Pfd.weichen Quark zube=reiten wie bei Stippmilch, dann löffelweise den erkalteten Vanillecrem zurühren, mit Schneebesen durchschlagen.

4. Schokoladenquark. Zutaten und Zubereitung wie bei Vanille=quark, man kocht nur an Stelle von Vanillecreme eine Schokoladencreme.

5. Quarkflammeries 1/2 Pfd. weichen durchgerührten Quark mit 1/2 l Milch gut verschlagen,mit Zucker u.Van.Zucker abschmecken. 6 Blatt weiße Gelantine auflösen und darunter geben. Die Quarkmasse in kalt ausgespülte Tassen füllen und einige Stunden stehen lassen und dann stürzen. Man reicht Frucht=saft oder Kompott dazu.

6. Quarkcreme: 1/2 Pfd. weichen Quark, 1/8 bis 1/4 l Milch gut ver=rühren, 2-3 Eigelb, 4-5 Eßl. Zucker, 1/4 Stunde schaumig rühren, 1 Pck. Van.Zucker dazu. 5 Blatt weiße aufgelöste Gelatine zur Quarkeimasse geben, den steifen Eischnee unter=ziehen, sobald die Quarkmasse etwas dicklich wird, dann in Glasschüsseln einfüllen.

7. Götterspeise mit Quark. 1/2 Pfd. Quark, 1/8 bis 1/4 l Milch, 2 Eßl. Zucker, 1 Van.Zucker, alles gut verrühren, 50 g. Schwarzbrotkrümel, Gelee oder Obst.
Die Quarkmasse mit Schwarzbrot und Obst schichtweise ein=füllen, obenauf Quark u. mit Obst verzieren.

B. Warme Quarkgerichte:

1. Quarkauflauf. 1/4 Pfd. Reis, 1/2 l Milch, etwas Zitronenschale, den Reis langsam gar ziehen lassen, 1/2 Pfd. Quark, 1 Eigelb, 3-4 Eßl. Zucker schaumig rühren,den abgekühlten Reis dazu geben, 1-2 Eßl. Korinthen, 1 Va.Zucker, Eischnee darunter=ziehen, in eine gefettete Auflaufform geben, überbacken und warm zu Tisch geben.

2. Quark-Pudding. 1 Pfd. Quark, 1 Pfd. geriebene, tags zuvor gekochte Kartoffeln, 3 Eigelb, 150 g Zucker, 1 Eßl.Zitronen=saft. 3 Eßl. zerlassene Butter, 50 g Korinthen, 20 g ge=hackte Mandeln, 2 Eßl. Kartoffelmehl, 3 Eischnee.
Der Quark wird durch ein Sieb gestrichen, mit den Zutaten vermischt und in gut ausgestrichener Puddingsform eine Stunde im Wasserbad kochen.

c3. Quarkkeulchen. 500 g gekochte und kalt geriebene Kartoffeln, 500 g Quark, 1-2 Eier, 3-4 Eßl. Sultaninen, Zucker nach Geschmack, 2-3 Eßl. Mehl, etwas Geschmackszutaten wie Zitrone, Rum usw. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, runde Plätzchen formen und in heißem Fett in der Pfanne goldgelb backen. Man reicht Kompott oder Saft dazu.

C. Quarkgebäck.

1. Quarktaschen. ½ Pfd. Mehl, 40 g Butter, 40 g Zucker, 15 g Hefe, 1 Prise Salz, 3-4 Eßl. Milch. Hefeteig herstellen und gehen lassen. Ausrollen, verschiedene Formen ausrädern, mit einer Quarkfüllung füllen, mit verdünntem Eigelb bestreichen und abbacken.
   Quarkfüllung: ½ Pfd. Quark, 1 Eigelb, Zucker nach Geschmack, 40 g Korinthen.

2. Quarkhörnchen: ½ Pfd. Quark in einem Tuch etwas ausdrücken dann mit 60 g Zucker, 50 g Butter, ½ Pfd. Mehl, 2 Teelöffel Backpulver u. etwas Zitrone zu einem festen Knetteig verarbeiten, dünn ausrollen, mit Mittelteller, runde Platte ausrädern. Diese runde Platte in 4 gleichmäßige Teile aufteilen wovon jeder ein Hörnchen ergibt, jedes Hörnchen mit Marmelade füllen, einrollen, mit Eigelb bestreichen und abbacken.

3. Quarkblätterteig. ¼ Pfd. Butter, ½ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Quark (etwas ausdrücken) zu einem Teig kneten und ½ Stunde kalt stellen, ½ cm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen, mit Eigelb bestreichen und abbacken. Man kann auch diesen Teig zu Hörnchen und anderen Teilen formen, die mit Marmelade gefüllt werden.

4. Feine Quarktorte.

   a) Zubereitung des Mürbeteigs. 65 g Butter, 1 ganzes Ei, 150-200 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Zitronenschale abgerieben, 2 Teel. Backpulver. Diese Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten, Rand und Boden einer Springform damit auslegen.

   b) Herstellung der Quarkfüllung. 1 - 1½ Pfd. Quark, 100 g bis 150 g Zucker, 1 Va. Zucker, 1-1½ Va. Puddingspulver, 2 Eigelb, 65 g Korinthen. Alle Zutaten verrühren, 2 Eischnee unterziehen und diese Quarkfüllung auf den Teigboden geben. Den überstehenden Teigrand auf die Teigmasse umklappen, mit verdünntem Eigelb bestreichen und abbacken. Nach dem Backen langsam zugedeckt abkühlen lassen.

Hermgard Hausmann 177m

Merksätze zur Obst- und Gemüseverwertung.

1.) Achte auf größte Sauberkeit beim Einwecken von Obst und Gemüse und bei der Herstellung von Marmelade!

2.) Verwende stets nur frische, einwandfreie Früchte!

3.) Verwende nie Gemüse von frischgedüngtem Land.

4.) Wasche Obst und Gemüse stets vor dem Abbeeren, Schälen oder Zerkleinern!

5.) Verwende nur Porzellan-,Steingut- oder Emailleschüsseln! Als Töpfe Emaille oder Messing!

6.) Reinige Gläser, Dosen, Ringe, Deckel gründlich in heißem Imiwasser und spüle mit klarem Wasser nach!

7.) Fülle das Einmachgut in die nassen Gläser, es erspart viel Mühe und Arbeit!

8.) Fülle das Einmachgut dicht gepreßt bis 1 Finger unter den Glasrand ein!

9.) Lege Deckel und Ringe in klares Wasser und bringe sie von dort aus auf die Gläser!

1o.) Beachte genau die angegebenen Sterilisierzeiten!

11.) Spare in normalen Zeiten bei der Marmeladeherstellung nicht an Zucker, es ist dies die sparsamere Methode!

12. Vermeide bei Marmelade- und Geleeherstellung langes Kochen, dadurch bleibt Wohlgeschmack und Gelierkraft erhalten!

13.) Fülle Marmelade und Gelee - im Gegensatz zu Sterilisier= gut - nur in ganz trockene, vorgewärmte Gläser!

Marmeladeherstellung.

A. Rezepte bei normalen Zuckerverhältnissen:
Zutaten: 1 Pfund Früchte, 3/4 Pfund Zucker.
Zubereitung: 1.Art, vorbereitete Früchte 5 Min. weichkochen, Zucker zugeben, weitere 5 Minuten kochen lassen, sofort in vorgewärmte Gläser füllen, zubinden, sofort auf Holz= brettchen stürzen. Dadurch wird der Luftraum zwischen Papier und Marmelade keimfrei gemacht. Nach 15-20 Minuten wieder umkehren. Diese Methode eignet sich nur für kleinere Gläser und vor allem bei Verwendung von Glashaut oder Schweinsblase.

Erprobte Mischungen: Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen; Erdbeeren und Rhabarber;
Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren.
Rote Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren.

Marmelade mit Krumpelzucker.

Auf 1 kg Früchte, 1/2 kg Zucker.
Zucker trocken erhitzen, bis er anfängt zu krumpeln, die zer= kleinerten Früchte dazu geben, 10 Minuten unter Rühren kochen lassen.

Vielfruchtmarmelade:

1 kg Früchte, 1/2 kg Zucker.
Die Früchte durch die Fleischmaschine geben, mit 375 gr Zucker 2o - 3o Min. kochen, vom Feuer nehmen, eine Messerspitze Salizyl darunter rühren, heiß in einen Steintopf geben, wenn erkaltet die restl. 125 gr Zucker darüber streuen.

Geleeherstellung:
In Frage kommt der Saft von pektinhaltigen Früchten, z.B. Johannisbeeren, Äpfel, Quitten unsw.
Zutaten: 1 Liter Saft, 1/2 - 3/4 kg Zucker.
Zubereitung: Klaren Saft aufs Feuer stellen, Zucker zugeben, bis zur Geleeprobe 3 - 5 Minuten kochen lassen, wenn nötig abschäumen, in vorbereitete Gläser füllen, nach dem Erkalten zubinden.
Geleeherstellung benötigt viel Zucker, ist deshalb nicht in jedem Falle rentabel.

Sterilisier-Tabelle für Obst und Gemüse.
Gemüse: Allgem.Vorbereitungen: Gemüse putzen, vordämpfen oder abwellen, auskühlen, einschichten, mit Lösung übergießen. Alle Gemüse nach 24-36 Stunden nachsterilisieren.(Kommt nur b.Gläser in Frage)
Salzlösung: 1 Liter Wasser, 10 Gramm Salz.

Blumenkohl: Putzen, einige Zeit in Salzwasser legen, in Salz-Essigwasser abwellen (1 ltr. Salzlösung, 1 Eßl. Essig)Lösung: Abgekochtes reines Wasser auf 1 ltr. 1 Teel. Essig

Sterilisierzeit:	Im Glas:	In der Dose:
	100 Grad	95 Min.,jeder weitere ltr.
	60 Min.	10 Min. mehr,auf Handwärme
Nachsterilisieren§	30 Min.	abkühlen.

Bohnen: Waschen, putzen, schneiden, abwellen in Salzwasser.
Lösung: Salzlösung. Sterilisierzeit: Siehe Blumenkohl.

Erbsen: Entkapseln, abwellen in Salzwasser.
Lösung: Salzlösung. Sterilisierzeit: Siehe Blumenkohl.

Karotten: Nur kleine zarte Wurzeln verwenden, schaben oder mit Salz abreiben (im Sack).Abwellen. Lösung: Salzlösung Ster.Zeit.S.Blumenk.

Kohlrabi: Schälen, hobeln, (nicht zu fein), abwellen.
Lösung: Salzlösung. Ster. Zeit: Siehe Blumenkohl.

Obst:Allgemeine Vorbereitungen. Auslesen, putzen, rasch waschen, je nach Art roh oder aufgekocht in Gläser schichten, Zucker oder Zuckerlösung darübergeben, weiche Früchte ohne Wasser. Langsam auf vorgeschriebene Gradzahl erhitzen.Zuckerlösung: 1l.Wasser,200-250g. Zucker.

Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren u.s.w.
Früchte gut verlesen, rasch waschen, abstielen, entweder roh einfüllen oder kurz auf dem Feuer zusammenfallen lassen, Zucker darübergeben.

Sterilisierzeit:	Im Glas:	In der Dose:
	20 Min.80 Grad	20 Min. sprudelnd kochen,
	Jeder weitere	Jeder weitere 1.5 Min.
	Ltr. 10 Min. länger	länger. Auf Handwärme abkühlen.

Stachelbeeren: Am besten Verwendung von noch nicht ganz ausgereiften Früchten. Putzen, stichel, (damit nicht platzen) Am besten mit Zuckerlösung aufgießen. Ster. Zeit: 5 Min.länger als b.anderen Beerenfrüchten.

Steinobst: Am besten mit sehr geringem Zuckerzusatz. Früchte vorbereiten, einschichten, mit Zukker u. Wasser oder Zuckerlösung übergießen.

Sterilisierzeit:	Im Glas:	In der Dose:
	30 Min. 90 Grad	25 Min.Jeder weitere Ltr.
	Jeder weitere Ltr.	5 Min, mehr. auf Handwärme
	10 Min, mehr.	abkühlen.

Irmgard Hausmann

1174

Eierspeisen

Omelette. Auf 1 Ei, 1 Teel.Mehl, 1 Pr. Salz, Zitronenschale, Zucker z. Bestreuen, zur Füllung Marmelade od.Fleischfarce.

Nockerl. Dieselbe Masse wie für Omelette. In einem flachen Topf werden etwa 2 Finger hoch Milch zum Kochen gebracht, der Teig daraufgegeben, fest zugedeckt an der Seite garziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel abgestochen, mit Johannisbeergelee angerichtet.

Biskuitrolle: 3 Eier, 7 Eßl.warmes Wasser, 150 g Zucker, 1 Pck. Van.Zucker, 150 g Weizenmehl, 1 gestr.Teel.Backpulver.
Zum Einfetten: Etwas Margarine. Füllung 250 g Marmelade.
Zum Bestäuben:etwas Puderzucker.
Eigelb u.Wasser zu starkem Schaum schlagen nach u.nach 2/3 des Zuckers u.Van.Zucker zugeben.Schlagen bis dicke kremartige Masse entstanden ist. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Rest des Zuckers dazu geben, auf den Eigelbkrem geben, darüber das mit Backin gemischte Mehl sieben, vorsichtig unterziehen. Der Teig wird etwa 1 cm dick auf ein mit gut gefettetem, dünnen Papier belegtes Backbelch gestrichen. Nach dem Backen Biskuit sofort mit Marmelade bestreichen u.von der kürzeren Seite her aufrollen.

Schinkensoufflee.

100 g Butter, 100 g Mehl, 30 g. Zwiebel, 1/2 l. Milch, 1-2 Eßl. Käse, 6 Eigeblb, 250-500 g Schinkenwürfel, 6 Eiweiß zu Schnee. 1 Std. backen bei guter Mittelhitze. Form nur 1/2 füllen.

Mayonnaise: 2 Eigelb, etwas Salz, Ü2 Eßl. Essig, etwa 1/4 L. Oel. Essig, Salz, Maggi, geriebene Zwiebel, Senf nach Geschmack. Eigelb, Salz u. Essig verrühren u. unter ständigem Rühren nach und nach das Oel hinzufügen, bis man eine butterähnliche Masse erhält, welche man mit abgekochter, erkalteter Milch oder einer hellen Mehlschwitze verlängern kann. Mit den angegebenen Gewürzen abschmecken.

Russische Eier: Hartgekochte Eier, Mayonnaise, Sardellen oder Streifen von gewässertem Hering.
Die Eier schälen, halbieren und mit der Schnittfläche auf die Schüssel legen. Mit dicker Mayonnaise beziehen und auf jede Eihälfte eine zusammengerollte Sardelle legen.

Gefüllte Eier: Hartgekochte Eier, feingewiegter Schinken, Senf, Salz, gehackte Petersilie, Oel oder Mayonnaise oder zu Sahne gerührte Butter.
Die Eier schälen, halbieren und vorsichtig das Eigelb herauslösen. Dieses mit der Gabel zerdrücken u.mit den übrigen Zutaten zu einem halbfesten Brei vermischen. Daraus formt man Kugeln in Größe eines Eidotters und legt diese in die Eiweißhälfte, welche man auf Salat mit Mayonnaise anrichtet.

Bismarck-Eier: Pro Person ein Ei, 1 Eßl.dicke Specksoße, 1 Eßl. gekochtes, feingewiegtes Pökelfleisch od.Schinken.
Alles verquirlen, in ausgefettete Tassen gießen und im Wasserbade garziehen lassen. Auf eine heiße Schüssel stürzen und mit dicker Tomaten- oder holländischen Soße überziehen.

Verlorene Eier: 1 l Wasser, Salz, Essig. Die Eier vorsichtig in das kochende Wasser schlagen, nach 4 Min. mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in Senf-, Tomaten- oder Kräutersoße anrichten.

Schwalbennester: 4 hartgekochte Eier, 4 Scheiben Schinken, 1 Pfd. Hackfleisch. Die Eier schälen, mit der Schinkenscheibe umwickeln, mit Hackfleischteig umhüllen, in schwimmendem Fett ausbacken. Halbieren, auf Salatblättern anrichten.

Eiweißspeise mit Früchten: 3 Eiweiß, 2 Tassen Erd- oder Himbeeren, 6 Blatt weiße Gelantine, etwas Wasser, Zucker zum Abschmecken. Eiweiß mit Früchten u. Zucker dickschaumig schlagen, die aufgelöste Gelantine hinzu u. schlagen, bis man genügend Speise hat.

Eierkognak

1/2 l Schnaps, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Stange Vanille, 6-8 Enteneigelb oder 8-10 Hühnereigelb. Eigelb und Zucker werden gut verrührt, der Schnaps dazu geschüttet u. auf der Herdplatte kurz geschlagen, bis die Masse dicklich ist, dann einen Schuß Rum dazu geben. Abgekühlt in Flaschen füllen, eine aufgeschnittene Vanillestange dazu stecken, zukorken.

7

Schokoladetrüffeln. Rührteig herstellen, Teig zu kleinen gleichm. Brezelchen formen, mit etwas Eigelb u. Milch bestreichen od. nur Milch mit Buntzucker. Mittelhitze backen. Preis 1,90 DM

Heidesand: 125 g Butter, 125 g Zucker, 190 g Mehl, 1 P Vanillin. Zubereitung: Man bräumt die Butter, läßt sie unter Rühren abkühlen, vermischt alle Zutaten. Man formt kleine Kugeln und bäckt sie hellgelb bei sehr schwacher Hitze. 1,20 DM

III. Kleinbackwerk mit ganzen Eiern

Anisplätzchen: 250 g Zucker, 4bEier, 300 g Mehl, 1 Teel. Anis. Zubereitung: Eier, Zucker 1 Stunde schaumig rühren, vorgewärmtes Mehl und gewiegten Anis zugeben, auf bemehltes Blech kleine Häufchen setzen; über Nach in einem warmen Raum trocknen lassen, dann bei schwacher Hitze hellgelb backen. 1,75 DM.

IV. Nuß- und Mandelgebäck.

Nußstangen: 250 g Nüsse, 250 g Butter, 200 g Zucker, 400 g Mehl, 5 Eigelb. Alle Zutaten werden schnell wie Mürbteig verarbeitet, 8-10 cm lange Rollen geformt von Bleistiftstärke und hellgelb gebacken.
Preis 4,80 DM Mit Marg. und Eipulver 3,60 DM.

250 - 280 g Mehl, 1 Eigelb zum Bestreichen, gehackte Mandeln und groben Zucker zum Bestreuen. Marmelade zum Füllen.
Zubereitung: Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Mehl dazu geben, kalt stellen, aus dem Teig kleine Kugeln formen, in die Mittel kleine Grübchen eindrücken, die Husarenkrapfen mit Ei bestreichen, mit Zucker und geschälten, gehackten Mandeln bestreuen oder die Kugeln darin eintauchen, die Vertiefung mit fester Marmelade füllen, bei Mittelhitze hellgelb backen.
Preis 2,50 DM

Knusperchen: 300 g Mehl, 2 Teel. Backin, 100 - 150 g Zucker, 5 Eßl. Milch, 60 g Fett, Vanille, Rumaroma.
Zubereitung wie Mürbteig. Preis 0,85 DM

Bischofsmützen. 675 g Mehl, 125 g Butter, 2 Eigelb, 250 g. Zucker, 1 Prise Salz, 1/2 P Vanille, 1 P Backpulver
Fülle: 2 Eischnee, 125 g Haferflocken oder Nüsse, 125 g Zucker,
Zubereitung: Gerührter Mürbteig, ausrollen, Fülle darauf-geben, hochziehen, bei Mittelhitze backen. Preis 3,45 DM

Waschkorbgebäck (200 Stück)

100 g Butter, 2 Eier, 250 g Zucker, 1/8 ltr. Milch od. Rahm, 750 g Mehl, 1 P Vanillezucker, 1 P Backpulver, Eigelb zum Bestreichen.
Zubereitung: Schaummasse aus Butter, Eier, Zucker, Mehl, Gewürze, Flüssigkeit und Backpulver darunter mischen. Formen ausstechen, mit Ei streichen, bei Mittelhitze backen. 2,45 DM

Zimtsterne (etwa 40 Stück)

4 Eiweiß, 250 g feinen Zucker, 375 g ungeschälte geriebene Mandeln oder Nüsse, 2 - 3 Teelöffel Zimt, Oblatten, zur Glasur 1 Eischnee, 50 g Puderzucker.
Zubereitung: Eiweiß zu sehr steifen Schnee schlagen, mit dem Zucker 1/2 Stunde schaumig rühren, Zimt und Mandeln langsam unterrühren, 3/4 bis 1 cm dick auswellen, auf Oblatten setzen, gleichmässig mit Guß beziehen, bei ganz geringer Oberhitze langsam backen (mehr trocknen).
Glasur: steifen Eischnee mit gesieb[illegible] Puderzucker 10 Minuten rühren. 4,40 DM

Schokolade-Makronen: 250 g abgezogene Mandeln, 60 g Zucker, 250 g geriebene Schokolade, 4 Eiweiß, 250 g Zucker, Oblatten.
Zubereitung: Blättrig geschnittene Mandeln mit Zucker bestreuen, auf dem Blech lichtgelb rösten, noch heiß mit Schokolade und Zucker vermengen, erkalten lassen, steifen Eischnee unterziehen, kleine Häufchen auf Oblatten setzen, bei schwacher Hitze backen. Preis 4,95

Haferflockenmakronen auf Mürbeteig. 60 g Butter (Margarine) 200 g Zucker, 1 Ei (getrennt), 250 g Haferflocken, (evtl. anrösten), 1 Zitrone (Saft u. Schale.) [illegible] Mandelaroma u. 1 Eßl. Milch. Auf Blech setzen und lagsam backen od. auf Mürbteig backen. 2, DM

V. Lebkuchengebäck.

Printen 500 g Mehl, 300 g Sirup, 100 g Zucker, 40 g Fett, 1 Ei, 6 g Hirschhornsalz, 1 Teel. gehackten Anis.
Zubereitung: Zucker, Fett, und Sirup zergehen lassen, alle Zutaten darunter mengen, schmale oder verschobene Rechtecke ausrädeln. 1,45 DM

Pfefferkuchen (einfach) sehr gut. 3 Pfd. Mehl, 1 1/2 Pfd. Honig od. Sirup, 500 g Zucker, 4 Eier (Eipulver), 15 g Nelken, 15 g Zimt, 15 g Pottasche, 15 g Hirschhornsalz.
Zubereitung: Alles mengen, auf Blech ausrollen, backen mit fliegenden Zucker bestreichen, nochmal kurz in den Ofen stellen, dann schneiden. Verbessern durch Einrollen von Zitronat, Nüsse, Rosinen ect. 4,75 DM

Thorner Lebkuchen: 1000 g Mehl, 200 g Zucker, 8 g. Zimt, 1/4 Teel. Nelken, 250 g gewiegte Nüsse, 125 g Butter, 25 g Pottasche, 1000 g Honig. Honig u. Butter zum Kochen bringen, aufgelöste Pottasche dazugeben, über das mit den Gewürzen vermischten Mehl giessen, durcharbeiten, den erk. Teig 1-2 cm tieg auf Blech ausrollen, bei gleichmässiger Hitze gut durchbacken, mit Guss bestreichen. 6,10 DM

Honigkuchen - Lebkuchen: 3 Pfd. Mehl, Lebkuchengewürz, 3-4 Backin 3 Tassen Syrup, 1 Tasse Zucker, 2 Tassen Milch, 2 Eier, evtl. 50-100 g Fett. Für Lebkuchenherzen auf gleicher Flüssigkeitsmenge 4 Pfd. Mehl u. 3. Backin. 4,15 DM

Honigkuchen (in Form): 250 g Honig oder Syrup, 250 g Zucker, 1/4 l Milch, 500 g Mehl, 1 Eßl. Kakao, 3 g Nelken, 3 g. Cardamon, 3 g Zimt, 1 Backpulver. 1/2 Stunde backen. hält sich lagge. In Scheiben schneiden und mit Butter bestreichen.

Kochrezepte