

Kochbuch für die Deutschen in Amerika 1879 Edition
von Henriette Davidis

Kuchen

16. Brauttorte (ganz vorzüglich).

1 Pfund gute ausgewaschene Butter, 1 Pfund geriebene frische Mandeln, 1 Pfund gestoßener und durchgeseibter Zucker, 1 Pfund feines erwärmtes Mehl, 12 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone und ein Theelöffel voll Muskatblüte. Zum Bestreichen der gebackenen Kuchen gehören 4 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebener Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund frische ausgewaschene Butter, Saft von 4 Zitronen, wovon 1 Zitrone abgerieben wird.

Man reibe die Butter an einem warmen Ort zu Sahne (siehe No. 1), gebe unter stetem Rühren abwechselnd nach und nach Zucker, Gewürze, Eidotter und Madeln hinzu und rühre die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde, wie es in No. 1 bemerkt worden. Dann rühre man das Mehl langsam hinzu, sowie auch das zu Schaum geschlangene Eiweiß, und backe davon 4 Kuchen bei 2 Grad Hitze dunkelgelb – nicht braun.

Zum Bestreichen der Kuchen koche man ein Zitronenmus wie folgt: Man lasse die bemerkte Butter auf schwachem Feuer schmelzen, rühre Zucker, Zitronenschale, Eidotter und den Zitronensaft hinzu, rühre stark, bis es dicklich wird, nehme es schnell vom Feuer, rühre noch eine Weile, bestreiche damit 3 Kuchen und lege alle 4 Kuchen aufeinander. Andern Tages schneide man den Rand mit einem scharfen Messer glatt, bestreiche die Fläche mit dem Zuckerguß No. 9 und verziere ihn sinnreich mit Myrthen und feinen Blumenblättern.

Anmerkung. Um die Kuchen von gleicher Größe zu bekommen, backe man sie in den flachen mit einem ausstehenden Rand versehenen Blech-Tellern (Gelée-Kuchen-Formen oder Jellytins), bestreiche sie mit Butter, vertheile die Masse darauf und lege sie auf eine Platte. Dieser backt, wie das bei allen Auflegekuchen der Fall ist. Als gehaltreicher Kuchen wird derselbe in feine Stücke geschnitten. Ueberreste können nach No. 1 längere Zeit aufbewahrt werden.

17. Punschtorte.

$\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Kornstärke, 9 Eier, 1 Zitrone, $\frac{1}{2}$ Tasse Arrak.

Die Butter wird abgeklärt oder ausegewaschen und zu Sahne gerieben, mit Eidottern, Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft $\frac{1}{2}$ Stunde nach No. 1 stark gerührt. Dann wird die Stärke, nachdem 1 Theelöffel Backpulver hineingemischt, hinzugefügt, darnach der Eiweißschaum, und nachdem der Arrak leicht durch die Masse gerührt, wie Sandkuchen gebacken.

Der Kuchen wird mit einem Punschguß glacirt.

18. Zwiebacktorte.

$\frac{3}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund guter, gestoßener und durchgeseibter Zwieback, $6\frac{1}{2}$ Unzen geriebene Mandeln, 15 Eier, 1 Zitrone, 1 Theelöffel feingestoßene Nelken, 4 Gran guter Zimmt.

Eidotter, Zucker, Mandeln, Gewürze und Zitronensaft werden nach No. 1 eine halbe Stunde stark gerührt, dann wird der steife Eiweißschaum durchgemischt, der Zwieback durch die Masse gezogen und sogleich in den Ofen gesetzt 1 Stunde gebacken.

19. Kenziger aufgerollter Kuchen.

½ Pfund gut durchgeseibter Zucker, 6 ½ Unzen feines, durchgeseibtes Mehl, 15 Eier, Gelée oder Confitüren.

Der Zucker wird mit den Eidottern ½ Stunde stark gerührt, dann das Mehl und der feste Schaum der Eier durchgemischt. Hiervon werden 2 länglich viereckige Kuchen auf einer Platte 20-30 Minuten bei 36 ½ Grad Hitze (Fahrenheit) gebacken. Einer derselben wird mit eingemachtem Mus jeder Art oder Gelée bestrichen, der andere darauf gelegt und das Ganze wie eine Papierrolle aufgerollt.

Anmerkung. Dieser Kuchen ist von angenehmem Geschmack, hält sich lange und kann immer wieder als ein ganzer zur Tafel gebracht werden, indem man von demselben fingerdicke Scheiben abscheidet, die man in massende Stücke zertheilt. In Ermangelung der Confitüren faßt auch zum Bestreichen ganz vorzüglich das Zitronemus in der Brauttorte No. 16.

148. Windbeutel. No. 1.

1 Pfund Wasser, ½ Pfund ganz fein durchgeseibtes Mehl, ½ Pfund Butter, 8 frische Eier. Man klärt die Butter ab und läßt sie mit dem Wasser kochen, streut und rührt das Mehl hinein und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Nachdem solches nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach die Eier mit etwas Muskatblüte oder abgeriebener Zitronenschale zu der Masse, wobei jedesmal ein Ei verrührt sein muß. Dann legt man dieselbe mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel in Wallnußgröße bei gehörigen Zwischenräumen auf eine mit Mehl bestäubte Platte, fetzt diese, ohne sie einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen stark geheizten Ofen und läßt die Bällchen gelb backen. Sie sind schnell gahr, werden mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen.

Anmerkung. Aus dieser Portion werden 35-40 Stück. Wünscht man die Windbeutel zu füllen, so rührt man den Zucker auf Zitronensaft dicklich, sticht, so wie sie aus dem Ofen kommen, oben hinein und gibt davon ½ Theelöffel in die Oeffnung; auch kann man sie mit Fruchtmarmelade oder Dreimus füllen.

150. Deutsche Waffeln.

¾ Pfund feines Mehl, ½ Pfund gute, nicht salzige Butter, reichlich ½ Quart lauwarme Milch, 7 frische Eier, 1 ½ Eßlöffel frische Hefe mit etwas Milch aufgelöst, 1/8 Weinglas Arrat oder Rum, Muskatblüte oder Zitronenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, abwechselnd die ganzen Eier, Mehl, Milch, Hefe, nebst Gewürz hinzugerührt, der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft, der Branntwein durchgemischt und zugedeckt so hingestellt, daß er erst in 3-4 Stunden aufgegangen ist. Sobald die Masse stark gährt, fängt man bei gleichmäßigem, nicht starkem Feuer zu backen an, wobei man zuweilen das Eisen mit einem Stückchen Butter, welches in ein Lappchen gebunden wird, oder mit einer Speckschwarte bestreicht. Dann gibt man einen kleinen Rührlöffel voll Teig hinein, hält das Eisen eine kleine Weile auf beiden Seiten ins Feuer, öffnet und klappt dasselbe zu Loslassen zusammen und bestreut die gelbgewordenen Waffeln beim Herausnehmen mit Zucker.

Anmerkung. Beim Ankaufe eines Waffeleisens sehe man darauf, ein solches zu nehmen, welches keine zu flachen Vertiefungen hat und worin man 6 Stück zugleich backen kann.