

## Bachwerk.

1.

### Waffeln.

Nimm ein Ei, zwei Eßlöffel frischen dicken Rahm, einen Eßlöffel Mehl und ein paar Körnchen Salz; schlage den Rahm in einem tiefen Töpfchen mit einem kleinen Besen zu Schnee und in einem Schüsselchen das Eiweiß ebenfalls zu Schnee; verkloppe dann das Eigelb ein wenig, füge dann das Salz und, immer mit dem Besen schlagend, nach und nach das Mehl hinzu, daß es einen recht feinen, glatten Teig gebe, und zuletzt das Eiweiß und den Rahm; laß das Waffeleisen warm werden, bestreiche es mittelst eines Pinsels mit feinem Del oder zerlassener Butter und gib mit einem Löffelchen etwas von dem Teige hinein, klappe das Eisen vorsichtig



zu und lege es, am besten über einem Roste, auf's Feuer, drehe es nach wenig Augenblicken um und nimm, wieder nach einigen Augenblicken, das Eisen vom Feuer, öffne es, laß die Waffel herausgleiten, bestreue mit Zucker und Zimmet und servire warm.

In den rheinischen Puppenküchen hat man aber auch Waffeleisen in Form einer Pfanne, wo fünf herzförmige Waffeln auf einmal gebacken werden.

## 2.

### Dütchen und Hütchen.

Nimm 20 Gramm abgezogene und mit einem Eiweiß fein gestoßene Mandeln, ein wenig Wasser, 40 Gramm Zucker, ein wenig abgeriebene Citronenschale und 10 Gramm Mehl, vermische es wohl, setze davon runde Plätzchen, etwa so groß wie ein Fünfmarsstück auf ein mit Butter bestrichenen Backblech und backe sie im heißen Backofen, nimm sie, noch warm, herunter und drehe sie, auch noch warm, über ein spitzes Hölzchen in Form von Dütchen, welche beim Gebrauche und erkaltet mit geschlagenem Rahm oder mit Frucht gefüllt, dann aber gleich servirt werden, damit sie nicht erweichen.

Zu den Hütchen backe die Plätzchen etwas größer, lege auf jedes, so lange sie noch warm sind, ein Pfeffermünz-Küchel oder dergleichen, drücke das



Plätzchen von drei Seiten in die Höhe und an das Klüchel und forme so ein dreieckiges Hütchen, dem Du an einer Seite ein ganz kleines farbiges Pfeffermünzklüchel als Cocarde anklebst.

3.

### **Bäckchen.**

Schlage ein halbes Ei mit 30 Gramm fein gesiebtem Zucker schaumig und dann 30 Gramm Mehl darunter; vorher ist ein kaltes Backblech mit ungesalzener Butter bestrichen worden und streiche nun auf dasselbe den Teig so dünn als möglich, der ganzen Länge nach, aber nur 8 Centimeter breit und laß es in dem nicht sehr heißen Backofen gelb backen, schneide es sogleich in centimeterbreite Quersreifen, schiebe das Blech wieder in den Ofen und backe die Streifen nun schön braun, worauf Du sie gleich, weil sie sonst hart werden und sich nicht mehr wickeln lassen, um ein Hölzchen (2 Centimeter Umfang etwa) wickelst und auch gleich wieder herunterschiebst; sollten sie aber doch zu hart geworden sein, so laß sie im Ofen schnell wieder heiß und dadurch weich werden. Unterdessen wird ein neues Blech mit Teig überstrichen und je nachdem Du Teig und ein größeres oder kleineres Blech hast, so wird auch das erste Blech, wenn es vollständig kalt geworden, wieder überstrichen.



Diese Bäckchen sind sehr beliebt, geben viel aus und halten sich in einem Porzellan-Terrinchen oder Blechkäpselfchen sehr lange.

4.

#### **Möndchen.**

Streiche ein hartgekochtes Eidotter durch ein feines Sieb, füge 45 Gramm feines Mehl, 40 Gramm Butter, 12 Gramm Zucker und einen Eßlöffel Wasser hinzu und verarbeite alles schnell zu einem Teige, den Du messerrückendick ausrollst und mit einem kleinen halbmondförmigen Ausstecher ausstichst, mit verklopftem Ei bestreichst, mit grob gestoßenem Zucker bestreust und auf einem leicht mit Butter bestrichenen Backblech backst.

Wenn Du keinen halbmondförmigen Ausstecher hast, so stich den Teig rund aus, schneide dies in der Mitte durch und gib jeder Hälfte mit einem Messerchen die Halbmondsform.

5.

#### **Laubhütten-Küchlein.**

Knete 60 Gramm Mehl, 30 Gramm Zucker, 30 Gramm Butter und ein wenig fein gestoßenen Zimmt und Gewürznelken, gut untereinander; Du kannst, wenn der Teig vielleicht nicht zusammenhalten wollte, auch ein klein wenig Wasser hinzu



thun, rolle es etwa strohhalmdick auf, forme es mit einem Ausstecher in der Größe eines Zwei- oder Fünfmärkstücks und backe sie im Backofen schön gelb. Sie sind sehr gut und kräftig und halten sich ein ganzes Jahr.

6.

#### **Brezelchen.**

Vermenge 60 Gramm Mehl, 60 Gramm Butter 45 Gramm Zucker, ein halbes Ei und einen Eßlöffel Rosenwasser, streue ein wenig Mehl auf das Backbrett, rolle kleine Stückchen von dem Teige mit der Hand zu dünnen Röllchen und drücke beide Enden nach der Mitte hin ein wenig an; lege sie auf das Backblech, bestreiche sie mit verklopftem Ei und backe sie im Backofen gelb.

7.

#### **Gefächte Maccaröuchen.**

Stoße 30 Gramm süße und 15 Gramm bittere, abgezogene Mandeln mit etwas Wasser recht fein, vermische es mit 60 Gramm gesiebttem Zucker und einem halben Eiweiß und rühre es auf gelindem Feuer so lange, bis es zu kochen beginnt, wo Du dann noch 4 Gramm ganz fein gestoßene Stärke hinzufügst, von der Masse kleine Häufchen in Größe eines Märkstücks auf einen Oblatenbogen setzest und, kalt geworden, ausschneidest.



8.

### Chocolade-Plätzchen.

Schlage drei Theelöffel Eiweiß zu Schaum und vermenge damit 30 Gramm gesiebten Zucker und 8 Gramm geriebene Chocolate; rolle den Teig auf dem Backbrett und stich ihn mit kleinen Förmchen oder mit einem Fingerhut aus. Lege die Plätzchen über ein mit Zucker bestreutes weißes Papier auf ein Backblech und laß sie bei ganz geringer Wärme im Backofen backen.

9.

### Anisplätzchen.

Verrühre ein halbes Eigelb mit zwei Theelöffel Zucker recht kräftig, rühre ein zu Schnee geschlagenes halbes Eiweiß rasch darunter und streue dann 30 Gramm Mehl und einen halben Theelöffel ausgelesenen Anisamen langsam in die Masse, wobei Du immerfort rührst; setze nun mit einem Löffelchen kleine Plätzchen auf ein mit feinem Del dünn bestrichenes Backblech und backe sie im Ofen dunkelgelb.

10.

### Païses.

Schlage zwei Eiweiß zu Schnee, gib zwei Eßlöffel fein gesiebten Zucker, an dem die Schale eines Citronenviertels abgerieben worden, dazu und rühre



es leicht unter einander, daß es gut vermischt sei; setze die Baises dann in Größe und Form einer halbirten Wallnuß auf weißes Papier, welches über einem Brettchen liegt, bestäube sie mit feingeseibtem Zucker und stelle sie gleich in einen mäßig warmen Backofen, daß sie nur lichtgelb, wie Biscuit, werden, wonach das Brettchen herausgezogen, die Baises abgelöst und immer zwei und zwei auf einander gelegt werden, nachdem Du ein wenig Johannisbeer-Gelée oder dergleichen hineingefüllt hast.

11.

### Kräpfchen.

Stich von messerrückendick ausgerolltem Blätter- oder mürbem Teige Böden etwas größer als ein Fünfmartstück aus und bestreiche sie am Rande mit Eigelb; lege auf die eine Hälfte ein wenig Ginge-machtes ohne Saft, eine Kirsche, Himbeere oder ein Stückchen Apfel mit ein paar Corinthen und ein wenig Zucker, schlage die andere Hälfte darüber, daß es wie ein Halbmond ist und drücke die Ränder zusammen oder schneide sie mit dem Backrädchen zu; gib sie auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie bei friischer Hitze im Backofen.



**Apfelfüchlein.**

Stich aus schönen großen Apfelscheiben kleine Scheiben, wie ein Fünfmartstück, bestreue sie mit Zucker und übergieße sie mit ein wenig Wein; laß sie so etwa eine Viertelstunde stehen und dann abtropfen; wende sie im Backteig um und backe sie in voller Schmalzbutter, bestreue sie mit gesiebttem Zucker, richte sie franzförmig, eins immer ein wenig über dem andern liegend, an und gib sie warm.

Oder: Tauche die Scheiben nur in verklopftes Ei, bestreue sie auf beiden Seiten mit gesiebttem Zwieback, bade sie mit Butter in der Küchenpfanne auf beiden Seiten und bestreue sie mit Zucker.