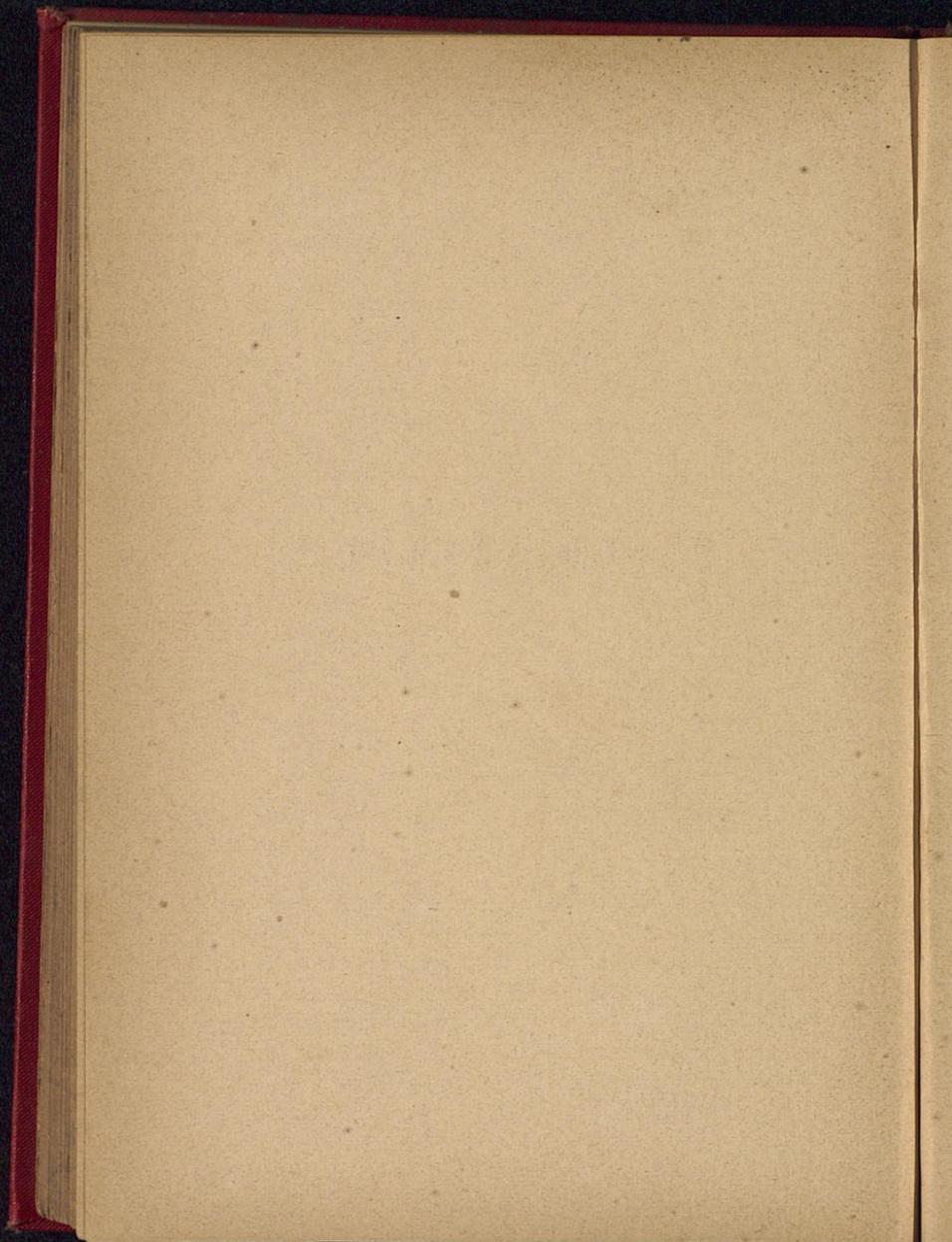


V e r s h i e d e n e s .



Blätterteig: Man knete $\frac{1}{2}$ Kilo Butter mit 125 Gramm Mehl gut untereinander, drücke es in der Größe eines Tellers auseinander und stelle es an einen kühlen Ort; nehme dann 375 Gramm Mehl, einen halben Eßlöffel Salz, drei Eßlöffel weißen Wein, ein großes Ei und nach und nach ein Glas Wasser, mache daraus einen Teig in der Steife, daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, das Grübchen von selbst wieder vergeht, und verarbeite ihn kräftig; bestäube das Backbrett so fein wie möglich mit Mehl und rolle den Teig in der Größe einer gewöhnlichen Schüssel auseinander, lege die Butter darauf, schlage den Teig darüber, rolle ihn so fein wie möglich aus und wiederhole dies zusammenschlagen und ausrollen noch dreimal, lasse ihn aber zwischen jedem Schlagen, wie man es in der Küchensprache nennt, fünf Minuten ruhen. Es ist auch gut, wenn man ihn den Abend vor dem Gebrauche machen kann, wiewohl dieser sehr gute Blätterteig sich wegen der mit Mehl durchknneteten Butter leichter als andere bereiten läßt.

Mürber Teig: Man thue 180. Gramm Mehl auf das Backbrett und mache in die Mitte eine leichte Grube, gebe 125 Gramm Butter in Stückchen, 60 Gramm Zucker und ein Ei hinein und arbeite dies mit den Fingerspitzen der rechten Hand durcheinander, schiebe nach und nach das Mehl dazu und menge es rasch zum Teige. Dieser vorzügliche Teig hält sich ungebakken wochenlang,

wenn man ihn rund zusammenballt und zugedeckt an einem kühlen, trockenen Orte verwahrt.

Backteig: Man verrühre vier Eßlöffel Mehl mit vier Eßlöffeln Bier, zwei Eßlöffeln feinem Del, etwas Salz und zwei zu Schnee geschlagenen Eiweiß. — Sehr gut, zart und spröde.

Geruchzucker: Man schneide eine Stange schöne Vanille in Stückchen und lasse sie auf weißem Papier langsam trocknen, stoße sie dann mit 60 Gramm Zucker, siebe es durch und stoße das Zurückgebliebene nochmals mit 30 Gramm Zucker, siebe es auch durch, bewahre es in gut verstopften Glasfläschchen und brauche es zum Bestreuen von Torten, Kuchen, Obst, namentlich Erdbeeren und wo er sonst bei den Rezepten angegeben ist.

Zu Zitronenzucker, der wie Vanillezucker gebraucht wird, reibe man das Gelbe von zwei Zitronen auf einem Stück Zucker ab und schabe dies über einem Teller herunter, trockne es langsam, stoße es mit 125 Gramm Zucker, siebe es fein und bewahre es wie den Vanillezucker.

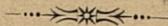
Glasur für Torten und Backwerk: Man rühre 125 Gramm ganz fein gesiebten Zucker mit zwei Eiweiß eine Viertelstunde lang recht schaumig und drücke während des Rührens etwas Zitronensaft hinein; streiche es dann messerrückendick auf das erkaltete Backwerk und lasse es trocknen.

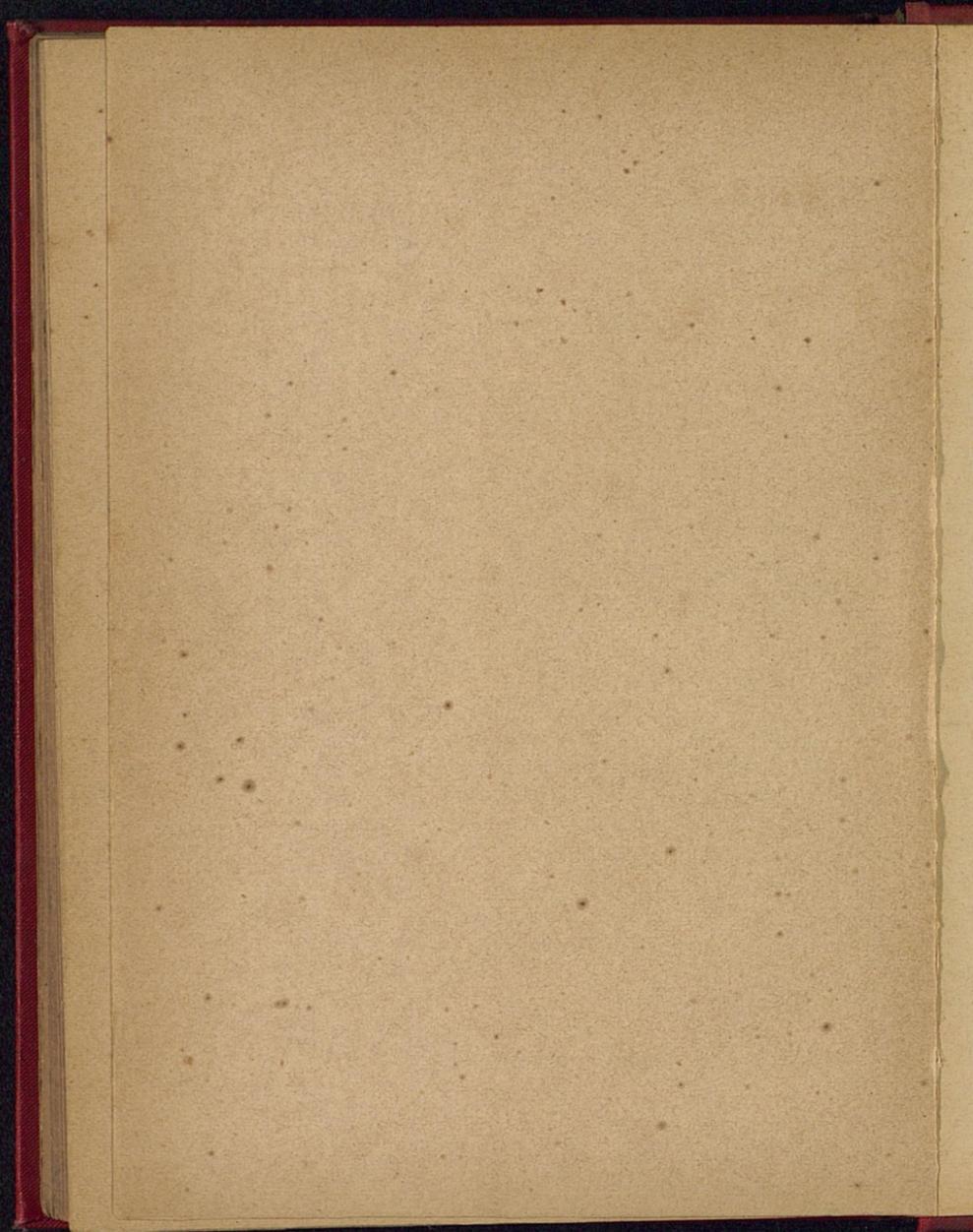
Ueberzuckerte Früchte (en Chemise): Es eignen sich dazu nur Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen und Apfel-

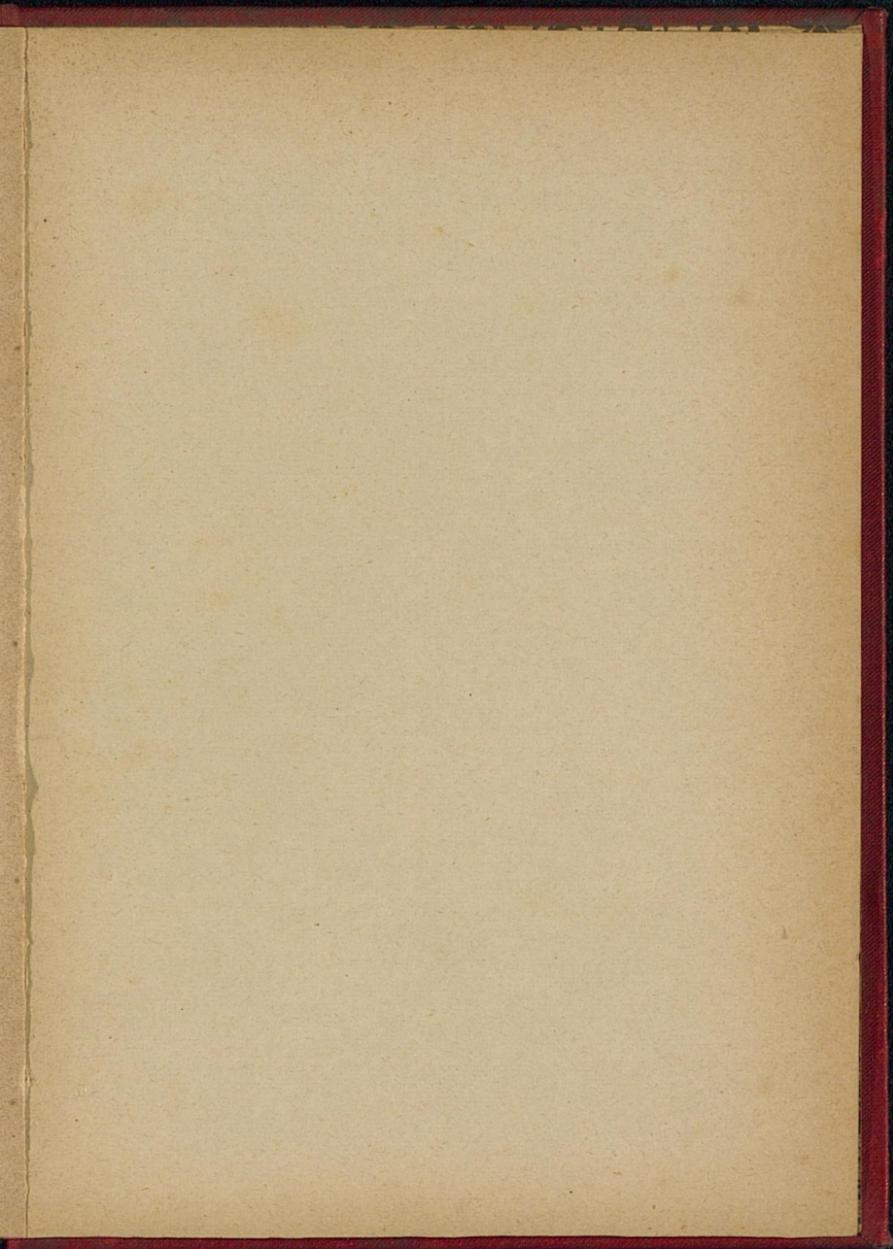
finen, und man sucht natürlich recht schöne Früchte aus. Bei den Johannisbeeren ist keine Vorbereitung nöthig, bei den Kirschchen werden die Stiele etwas abgeschnitten, bei den Erdbeeren die grünen Blättchen am Stiel abgenommen; die Apfelsinen muß man vorsichtig schälen und ohne Messer auseinander teilen, um die innere Haut der natürlichen Abteilungen nicht zu verletzen, denn wenn der Saft herausquölle, so würden sie sich nicht schön überzuckern.

Man thut nun Eiweiß in eine Obertasse, taucht das zu überzuckernde hinein, läßt es abtropfen und überzuckert es, indem man es in geriebenem Zucker theils umwendet, theils hin und wieder Zucker darüber streut und so fortfährt, bis die nötige Portion fertig ist; sie werden dann auf eine Porzellanschüssel gelegt und an der Sonne oder auch nur an der Luft etwas abgetrocknet; an Ofenwärme dürfen sie nicht kommen.

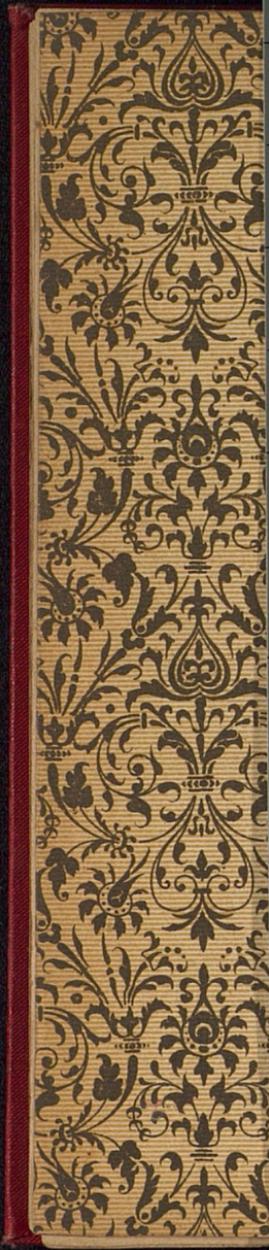
Beim Servieren pflegt man Blätter der betreffenden Frucht darum und dazwischen zu legen; man kann auch mehrere Sorten zusammen über ein Tortenpapier (Spitzenpapier) oder in einer Base (s. Theetisch) arrangieren oder zum Verzieren von Torten und kalten Puddings verwenden.











Inches 1 2 3 4 5 6 7 8

Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

TIFFEN Color Control Patches © The Tiffen Company, 2007

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black
Light Blue	Light Cyan	Light Green	Light Yellow	Light Red	Light Magenta	White	Light Gray	Black
Dark Blue	Dark Cyan	Dark Green	Dark Yellow	Dark Red	Dark Magenta	White	Dark Gray	Black

