

Thema des Monats: November 2023

Jetzt geht ´s wieder an die Weihnachtsbäckerei - aber zeitgemäß

Quelle: Historische Rezepte aus Familienbestand

Teil I:

**Die u.a. Rezepte von Weihnachtsgebäck erscheinen noch heute zeitgemäß.
Für den Geschmack wird allerdings nicht gehaftet!**

Teil II:

**Bei den wirklich "historischen" Rezepten aller Art dürfte vorrangig das Lesen der
Rezepte ernsthafte Schwierigkeiten machen. Hier schlage ich vor, dass Sie das jewei-
lige Rezept mit Ihrem Smartphone abfotografieren und dann Ihrer Oma, besser Ur-
Oma, zum Übersetzen geben; diese kann eventuell auch noch die Gewichtsbezeich-
nungen interpretieren (sonst im Internet nachforschen).
Übrigens: nicht alle Rezepte sind "Kalorienarm"!**

Folgende Rezepte liegen in u.a Bildern vor (Original-Überschriften):

- Kalter Budding**
- Rodon Kuchen**
- Bisquitt**
- Butterkuchen ohne Eier**
- Puffer**
- Pflaumen ohne Steine einzumachen**
- Sehr guter Obstkuchen Teig**
- Bettelmann**
- Fleisch Klöße**
- Waffeln**
- Waffeln ohne Saft**
- Plump Pudding**
- Mehl Pudding**
- Preißelbeeren einzumachen**
- Wein Gelee**
- Kaltes Gericht**

Jetzt geht's wieder an die Weihnachtsbäckerei
aber zeitgemäss !

Brauner Kuchen (ohne Fett)

375 g Kunsthonig, 1 Ei, 3 Essl. Zucker, 1 Teel. Nelken, 1 Essl. Zimt, 650 g Mehl, 1 Backpulver. Zum Guss : 250 g Puderzucker, 3-4 Essl. Wasser, Buntzucker.

Eier und Zucker rührt man schaumig, gibt dann die Gewürze, das mit Backpulver vermischte Mehl und den erhitzten Honig abwechselnd hinzu, knetet den Teig gut durch, rollt in ziemlich dick auf ein vorher eingefettetes Blech auf und backt ihn bei schwacher Hitze. Nach dem Backen bestreicht man den noch warmen Kuchen mit dem angerührten Guß und bestreut ihn mit Buntzucker.

Gewürzprinten (ohne Fett und ohne Ei)

250 g Kunsthonig, 125 g Sirup, 125 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Teel. gemahlener Anis, 1 Teel. Zimt, 2 Messerspitze Muskatblüte, 1 Messerspitze Nelken, 500 g Mehl 5 g Pottasche.

Man lässt den Honig, Sirup und die Gewürze aufkochen. Dann löst man die Pottasche in etwas lauwarmen Milch auf und gibt sie in die abgekühlte Masse. Zum Schluß gibt man das Mehl hinein. Dann lässt man den Teig einen Tag ruhen, rollt ihn aus, schneidet ihn in Rechtecke und backt die Printen bei Mittelhitze. Nach dem Backen bestreicht man sie mit Zuckerwasser.

Haferflockenmakronen.

60 g Butter, 1 Ei, 200 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitronensaft und Schale, 250 g Haferflocken.

Man rührt Butter, Eier und Zucker schaumig, gibt Zitronensaft und Schale und die Haferflocken dazu, setzt von dieser Masse Makronen auf ein Blech und lässt sie langsam backen.

Haferflockenspritzgebackenes (ohne Ei)

80 g Butter, 100 g Zucker, $\frac{1}{8}$ Ltr. Milch, 1 Teel. Zimt, 1 Essl. Kakao, 1000 g Mehl, 200 g gewiegte Haferflocken, $\frac{1}{2}$ Backpulver.

Zu der schaumigen Butter gibt man den Zucker, dann rührt man die anderen Zutaten abwechselnd mit der Milch ein. Den Teig spritzt man auf ein vorgereinigtes Blech und formt Ringe daraus, die in guter Hitze ungefähr 30 Minuten gebacken werden. Wer keine Teigspritze hat, kann mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gewachstes Blech setzen.

Weisse Pfeffernüsse.

2 ganze Eier, 80 g Nüsse, 300 g Mehl, 250 g Zucker, etwas Zitronenschale. Eier und Zucker rührt man schaumig, gibt die abgezogenen und gemahlene Nüsse, Zitronenschale und Mehl hinzu, knetet den Teig leicht durch, formt ihn zu haselnußgrossen Kugeln und bäckt diese bei Mittelhitze. Sollten die Pfeffernüsse beim backen sehr auseinander laufen, knetet man in den Teig noch etwas Mehl. Die Pfeffernüsse können mit einer Zuckerglasur bestrichen werden. (Zur Glasur: 200 g Puderzucker, 1 Eiweiß oder 2-3 Essl. Wasser und etwas Zitronenwasser)

Braune Pfeffernüsse.

250 g Honig oder Sirup, 125 g Zucker, 15 g Fett, 375 g Mehl, Pfeffer nach Geschmack.

Honig oder Sirup, Zucker und Fett zusammen aufkochen, das mit den Gewürzen vermischte gesiebte Mehl unter die aufgekochte, abgekühlte Masse rühren und alles gut durchkneten, Kugeln formen und bei Mittelhitze backen lassen. Die Kugeln laufen zu Plätzchen auseinander. Man kann sie mit beliebig farbigen Zuckerguß bestreichen.

Gewürznüsse.

3 ganze Eier, 300 g Farinzucker, 20 g Zimt, 50 g geriebene Nüsse, 50 g Zitronat, 2 Essl. Honig, 625 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Backpulver.

Der Honig wird flüssig gemacht, dann der Farinzucker und die Eier dazu gegeben und alles gut schaumig gerührt, Nüsse Zimt und Zitronat hinzugegeben, und zuletzt das Mehl darunter verarbeitet. Der Teig wird in Rollen geformt und in kleine gleichmässige Stücke geschnitten, die zu kugelförmigen Plätzchen gedreht werden. Man setzt sie auf das etwas vorgewärmte gewachste Blech und bäckt sie bei Mittelhitze ungefähr 30 Minuten.

Lebkuchen (ohne Fett)

500g Mehl, 500g Kunsthonig, oder Sirup, 125 g Zitronat und Orangeat oder getrocknete Pflaumen, 60 g geriebene Nüsse, oder Mandeln, 1 Teelöffel Zimt, 1 Eßl. Kakao, 1 Messerspitze Nelken, 10 g Hirschhornsalz, 1 1/2 Eßl. lauwarmes Wasser. Zur Glasur: 125g Staubzucker, 2 Eßl. heißes Wasser.

Den Honig lässt man auf der Herdseite zerfließen, vermischt das Mehl mit den Geschmackszutaten und gibt dann das in Wasser gelöste Hirschhornsalz und den flüssigen aber nicht heißen Honig unter die Zutaten. Der gut zusammen gearbeitete Teig wird auf gestrichenem mehlbestäubtem Blech 3/4 cm dick ausgewellt und 20-25 Min. in mittlerer Hitze gebacken. Sobald er aus dem Ofen kommt wird er geschnitten und sofort mit Zuckerglasur übergossen. Der Teig kann auch vor dem backen mit Förmchen ausgestochen werden.

Gewürzplätzchen (besonders gut und billig)

500g Mehl, 300g Honig, 5 g Zimt, 4g Nelken, 3g Muskatblüte, 1 Ei, 5 g Pottasche und 5 g Hirschhornsalz in 2 Eßl. Wasser aufgelöst, 180 g Zucker 30-50 g Fett, 200-250 g Mehl zum Nachkneten.

Honig Zucker und Fett erwärmen, Mehl mit den Gewürzen vermischen und mit den Treibmitteln unterkneten. Der Teig wird ausgerollt und ausgestochen. Bei schwacher Hitze backen.

Billiger Honigkuchen.

2 Tassen Mehl, 2 Tassen Kartoffelmehl, 1 Tasse Zucker, (wenn möglich Farinzucker, ungerührt) 1/2 Tasse Buttermilch, 1 Tasse Honig, 1 Teelöffel Natron, viel Honigkuchengewürz.

Honig und Zucker auflösen, Gewürze Natron und Buttermilch unterrühren. Zuletzt Mehl und Kartoffelmehl dazu geben. Auf einem Blech backen und noch warm in Stücke schneiden.

Einfache Pfefferkuchen.

500 g Mehl, 10g Zimt, 1 Prise Muskatblüte, 1 Prise gestosene Nelken 1 P. Backpulver, 65 g Fett, 190 g Honig oder Sirup, 190 g Zucker, 1 Ei. Honig Zucker und Fett werden aufgeköcht. Das Mehl wird mit den Gewürzen gemischt. Die Honigmasse wird dann zu dem Mehl gegeben und verrührt. Solange der Teig noch weich ist, Eier und Backpulver (Backpulver mit 1 Eßl. Mehl gemischt) dazugeben und gut durchkneten, ausrollen, ausstechen.

Honigkuchen mit Kakao.

250 g Honig, 250 g Zucker, 750 g Mehl, 1/4 Päckchen Honigkuchengewürz, einige Nüsse, 60 g Kakao, 3 Eier, 1 Teelöffel Natron oder Hirschhornsalz.

Honig und Zucker werden aufgelöst, das Mehl mit dem Honigkuchengewürz gemischt. Die Honigmasse wird zu dem Mehl gegeben, auch Nüsse und Kakao. Solange der Teig noch weich ist, Eier und Treibmittel daran geben, gut durchkneten, ausrollen und ausstechen. Man kann die Plätzchen glasieren.

Honigkuchen aus Roggenmehl

500 g Sirup oder Honig, 250 g Zucker, 500g Roggenmehl, 250g Weizenmehl 125 g gehakte Mandeln, 125 g Zitronat oder getrocknete Pflaumen Nelken, Zimt, Kardamon, 2 Eier 1 Teel. Pottasche, 1 Teel. Hirschhornsalz. Zubereitung: Siehe Honigkuchen mit Kakao, nur wird der fertige Teig auf ein Blech ausgerollt und nach dem Backen geschnitten und mit Zuckerguß bestrichen und mit Mandeln und Nüssen verziert.

Rekter Luttering.

Für 10 Personen, Man kocht ein Maß süßer Milch mit
für ein ein gelbes Citronen Rindes dreimal 4 Löff
Mandel ein zum kochen dabei, mit 1 Löff Zucker fein
einen Löff Zucker mit einem Eßlöffel weiß fein,
dann man 6 feine das gelbe fein fein gemacht, das in die
kuchente Milch gegeben und dann mit weißem kochen
und gelöst das zu einem geschlagenen Masse eingegossen.

Rekter Reifung.

Man kocht ein Maß 1/2 Luttering ein Luttering
für ein ein 1/2 Luttering Zucker und das gelbe man
5 feine fein ein weiß das zusammen, dann 1 Eßlöff
3 Maß Milch, 1 1/2 Maß, 1/4 Maß Reifung und einige feine
Zucker ein Eßlöff eingegossen, wenn alles weiß fein ge-
wisst, wird das zu einem geschlagenen Masse eingegossen,
dann das Reis ganz eingegossen, in einem feinen
für ein ein gelbes Rindes zubereiten.

Lebzeit.

Man mischt $\frac{5}{4}$ H Zuckers 1 H Mehl und 8 Eier.
Die ganzen Eier werden in einem Rührgefäß,
zuerst das Zucker misch und misch fein gemischt, dann
10 Tassen zerhackten Obst, das Mehl misch und misch
fein gemischt, in ganzen und das Mehl misch fein
klein gemischt, dann gießt man ein Glas Wein
dazu, daß das ganze in einem gut abgemessenen Topf
und setzt ihn in einen mäßig warmen Ofen. Das
Zucker misch und misch fein werden, so daß das
Reifen in ganzen $1\frac{1}{2}$ Stunden im Ofen offen.

Lebzeit im Ofen.

Oben 1 H Mehl $\frac{5}{4}$ H Zucker $\frac{5}{4}$ H Zucker und gesüßtes
gebundene Obst.
Gut, ein mittel H Zucker und oben 10 Tassen zerhackte
oben zerhackt und Obst ab setzen man das Reife
ganz ganzes ist oben drauf.

Reifen.

2 $\frac{1}{2}$ Maß einseißelvoll voll Zucker 3 fein einen Reis
Lutter 1 $\frac{1}{2}$ Lot Milch, etwas Rosinen oder Leinöl
und 8 Tassen Zuckersack.

Reifen an einer Hand einzunehmen

Reis 7 $\frac{1}{2}$ Pfund einseißelvoll voll 1 $\frac{1}{2}$ Lot Zucker und $\frac{1}{4}$
Maß Wein, leichtes Öl und Zucker, leicht
dann die ungekochten Pfund einseißelvoll voll
einseißelvoll voll dann einseißelvoll voll leicht die Leinöl.

Reis geistlich Olyftein.

2 $\frac{1}{2}$ Maß 1 $\frac{1}{2}$ ungekochte Lutter 4 feigall 4 Löffel
voll Zucker und ein Obertasse voll Milch, dann
Abend etwas leichtes Leinöl, dann geistlich und an
einen leicht zu machen, dann geistlich, dann
einseißelvoll voll dann geistlich, dann geistlich
Reis mit Zucker und Rosinen, dann geistlich, dann
mit feigall, dann geistlich mit Zucker und geistlich
und geistlich.

Lebkuchen.

Man misst für 9 Pf. Weizenmehl, und 1/2
Pfund Lebkuchen in der Hand und lässt sie zerfallen, dann
man das gemahlene Weizenmehl, dann misst man
einem halben Maß gestochte Äpfel mit dem übrigen Weizenmehl
lässt und lässt zerfallen und abgibt, dann zerfällt, dann
einige Pfunde Zucker und einige Pfunde Zitrone Öl, dann
für ab in der Hand, dann das übrige Weizenmehl
und lässt ab zerfallen, dann zerfällt.

Lebkuchen.

Auf 1 1/2 H gestochte Lebkuchen für 9 Pf. Weizenmehl, 1/2
Pfund gestochte Äpfel, ein ganzes Pfund gestochte Zitrone
Öl, Pfeffer, Muskatwurz und Salz, ab in der Hand zerfällt,
dann zerfällt, dann zerfällt, dann zerfällt, dann zerfällt,
dann zerfällt, dann zerfällt, dann zerfällt, dann zerfällt,
dann zerfällt, dann zerfällt, dann zerfällt, dann zerfällt,

Majonaise.

6 Eigelb werden mit einer geschälten Zwiebel, einer geschälten
Zitrone, einem guten Essentzest und etwas Öl geschlagen, mit
Öl abgeschmeckt und etwas Salz hinzugefügt. Das Ganze mit
etwas Wasser und Essig oder Weinessig weiter geschlagen, so bis
es dick wird und den Finger anhebt, dann werden etwas
Wein oder Essig hinzugefügt und es wird dick und
schon schmeckt.

Leber. Pfeffer.

1 lb Pfeffer, 2 Löffel weißer Zucker $\frac{1}{2}$ Maß Milch $\frac{1}{2}$ lb geschlagenen
Leber etwas Zucker zusammen geschlagen 5 Finger das Wasser und
Zucker geschlagen, und von einem anderen Ort wegschicken
lassen.

Pfeffer ohne Zucker.

1 lb Pfeffer 1 lb Zucker 16 Finger das Wasser und Zucker geschlagen
 $\frac{1}{2}$ Maß Milch und das Ganze von einem Zucker.

Plump Pudding.

[illegible]

Must find it.

$\frac{1}{2}$ Maß Milch 12 Löff Lutter werden zusammen gekocht
in die Konsistenz Milch 25 Löff Whiff gerührt und 9 Löff
Zucker, wenn das Ding kalt ist, 14 Eiweiße, Zitronen
Säure und das zu einem geschlagenen Haib zu
2 Stunden gekocht.

Kaiserballroom Wiesbaden.

Auf 1 Baum Korbballen $\frac{1}{2}$ H. in Wasser gesteckt
Zucker und Arab gummi zersetzt. Wenn die Samen
zer sind muß das Tuff noch niederkommen
Nimm 1 Liter

1 1/2 H Maß 1 H Leinwand 1 1/2 faden faden 3 H Probirer in 1/2 Glas
Zinn's nützlichkeit angegeben in einem.

Jan 1801

Mais Galan.

Zu 1 lb Mais gesüßt ein Loth Zuck (Galathea)
welche in Rückfau gelassen und langsam in ein
einig Wasser aufgelöst wird, wenn sie zugezogen
ist man sie in der kalten Mais, 1/2 lb Zucker
1/2 lb Citron Saft und ein mit Citronen Saftigen,
festgemacht fesselt fesselt und läßt es langsam
zum Kochen kommen, worauf man es durch
einen Flanell Sauber abwischen läßt.

Für 18 bis 20 Personen reicht man mit 1 1/2 lb Zucker
1 bis 2 Citronen Saft und 1/2 lb 5 bis 6 fesselt.

Pulver geist.

~~1/2 lb Zucker~~

12 Loth gezeibenen Zucker, 6 Loth sind 1/2 lb Zucker geist,
dann der selbe Saft eines Citronen und ein wenig
Citronen der Saft fesselt, 4 gelblicher in ein Saft Saft,
man aufgelöst, und nicht fesselt fesselt fesselt
zu geben, dann gleich der Saft der fesselt fesselt,
und der Saft in einem Saft gegeben.