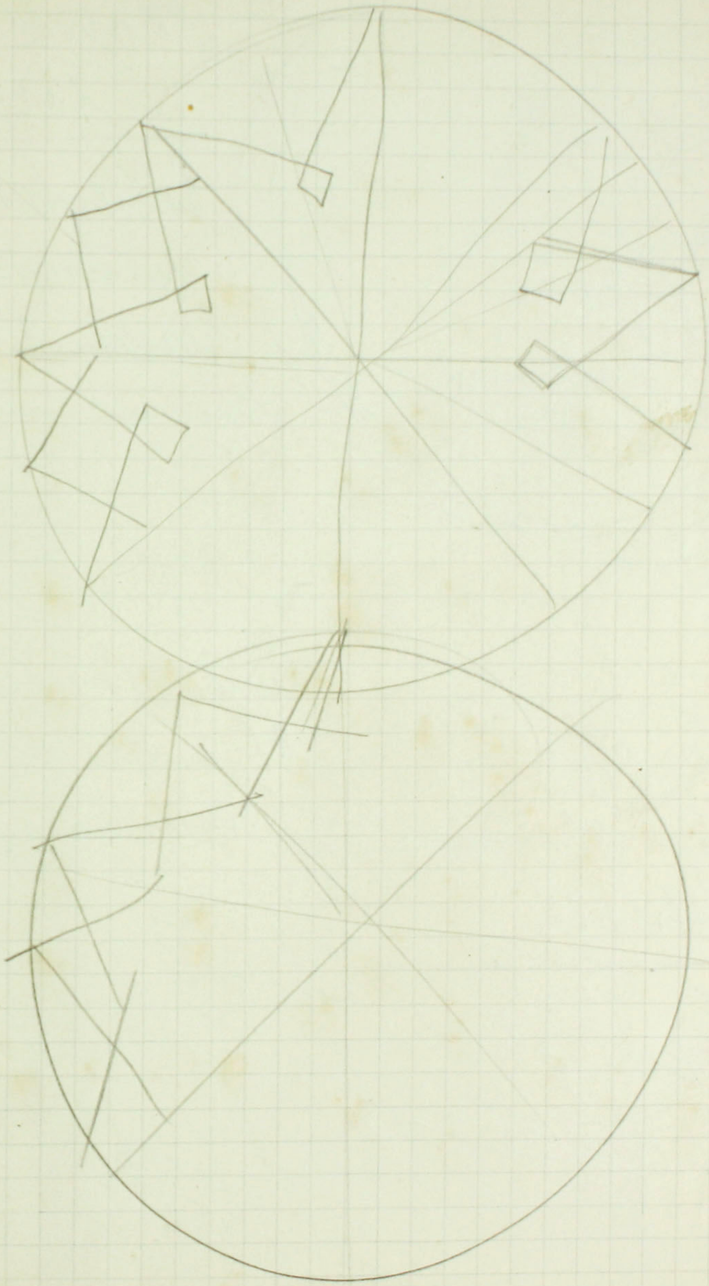
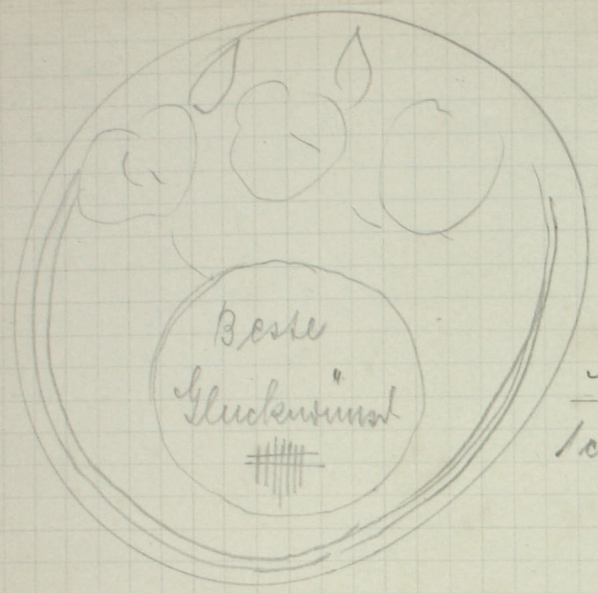
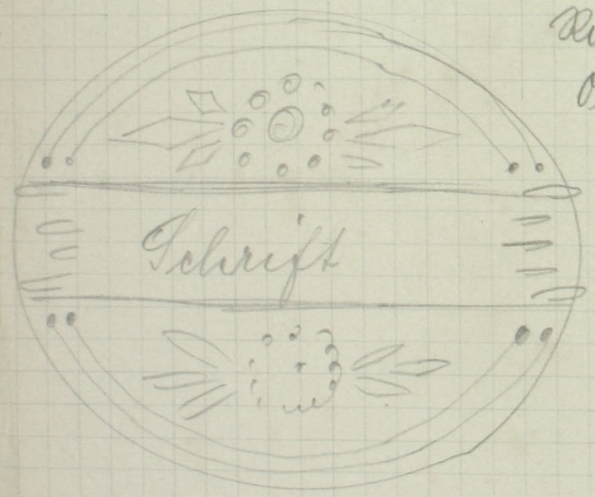




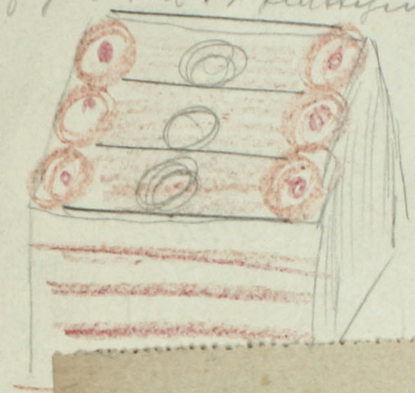
Corso
torte

Gelbe Marz. Rosen
künstliche Blätt
Glatten M. Rand
1 cm nach Innen gelegt

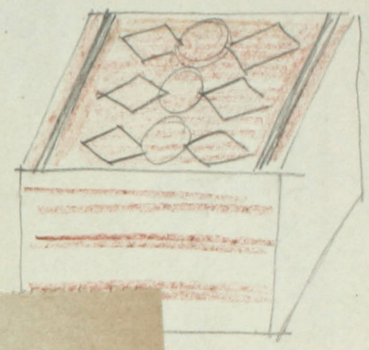


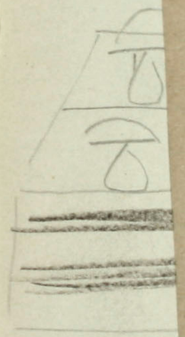
Rand Schokolade
Oben gelber Marzipan
Schrift auf weiß. "

Krokantschnitten
Auf jeder St. 1 Plättchen



Nußschnitten

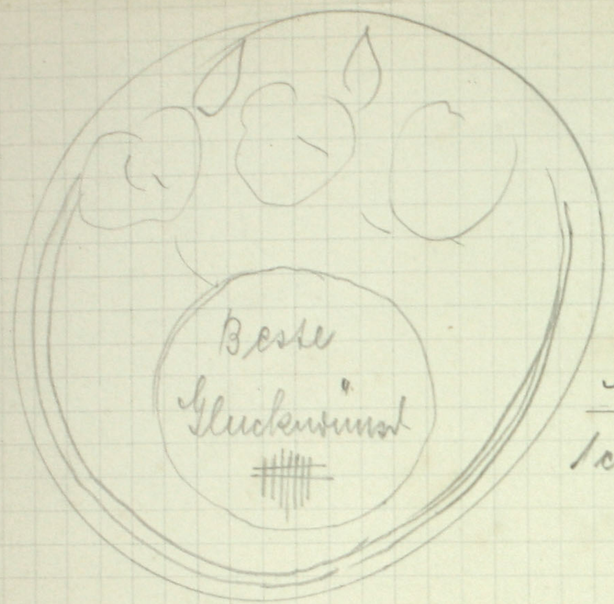




Schokola
"
Marzip
oben
Filze,

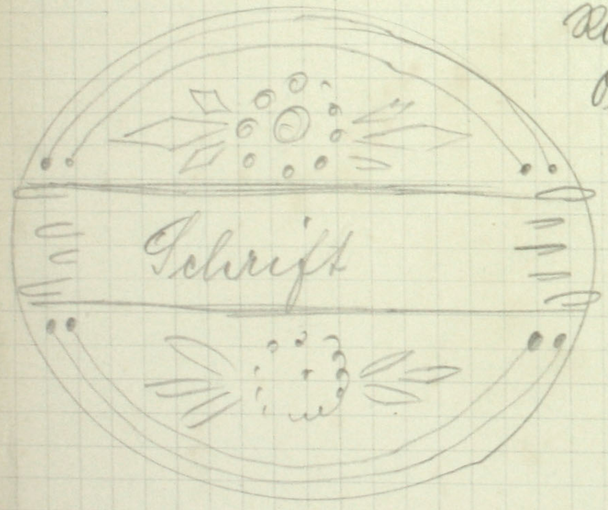






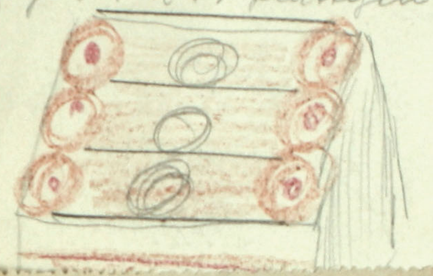
Corso
torte

Gelbe Marz. Rosen
künstliche Blätt
Glatten M. Rand
1 cm nach Innen gelegt

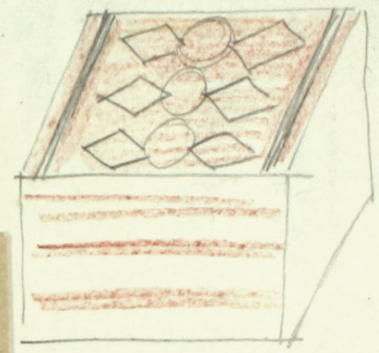


Rand Schokolade
Oben gelber Marzipan
Schrift auf weiß.

Krokantschnitten
Auf jedes St. 1 Plättchen

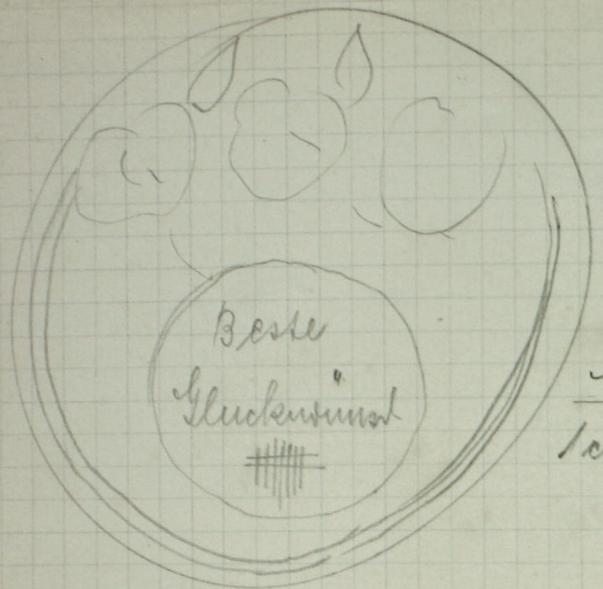


Nußschnitten



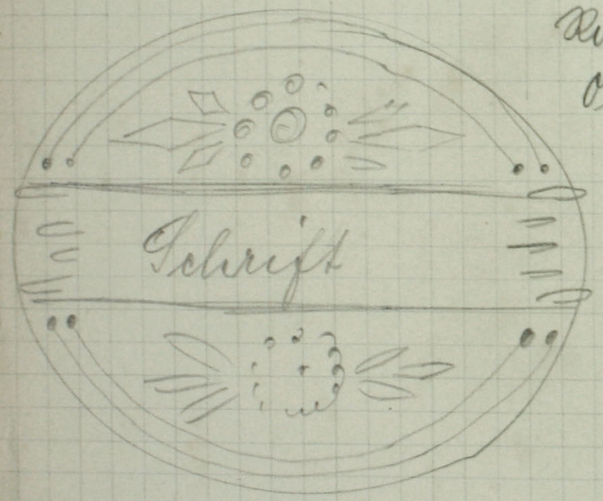






Corso torte

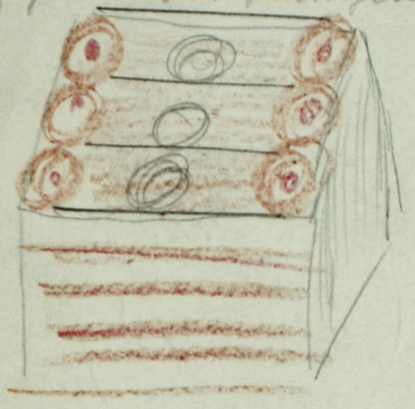
Gelbe Marz. Rosen
künstliche Blätt
Glatten M. Rand
1 cm nach Innen gelegt



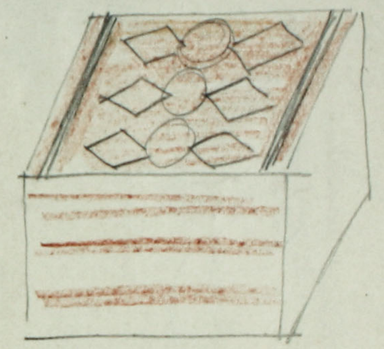
Rand Schokolade
Oben gelber Marzipan
Schrift auf weiß. "

Krokantschnitten

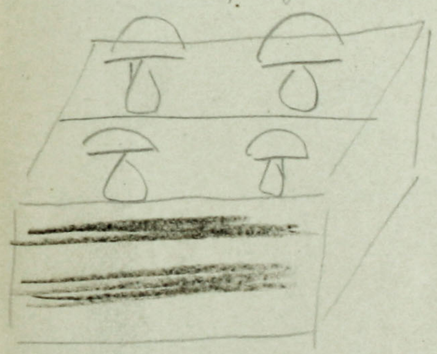
Auf jedes St. 1 Plättchen



Nußschnitten



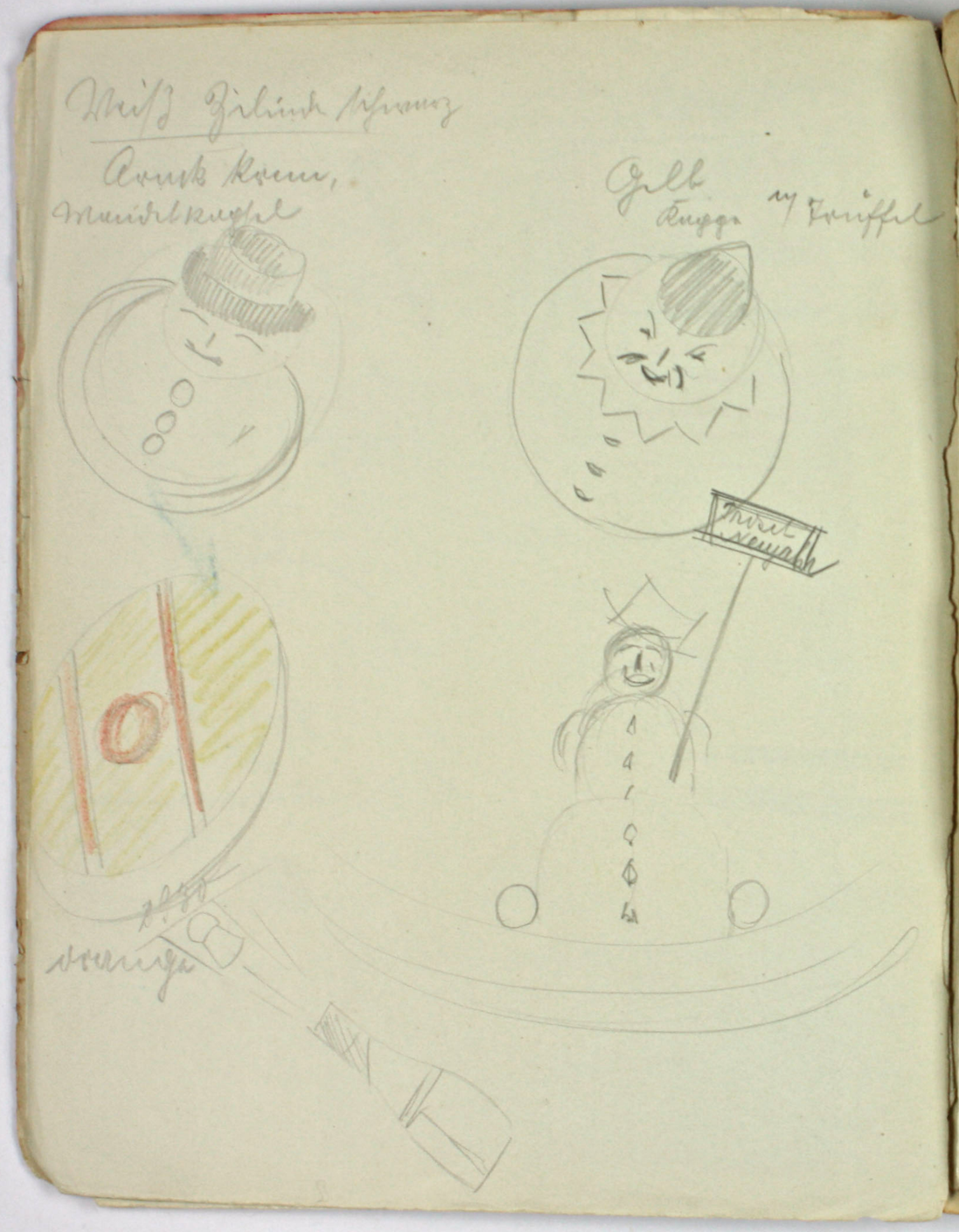
7 Champignon Schnitten

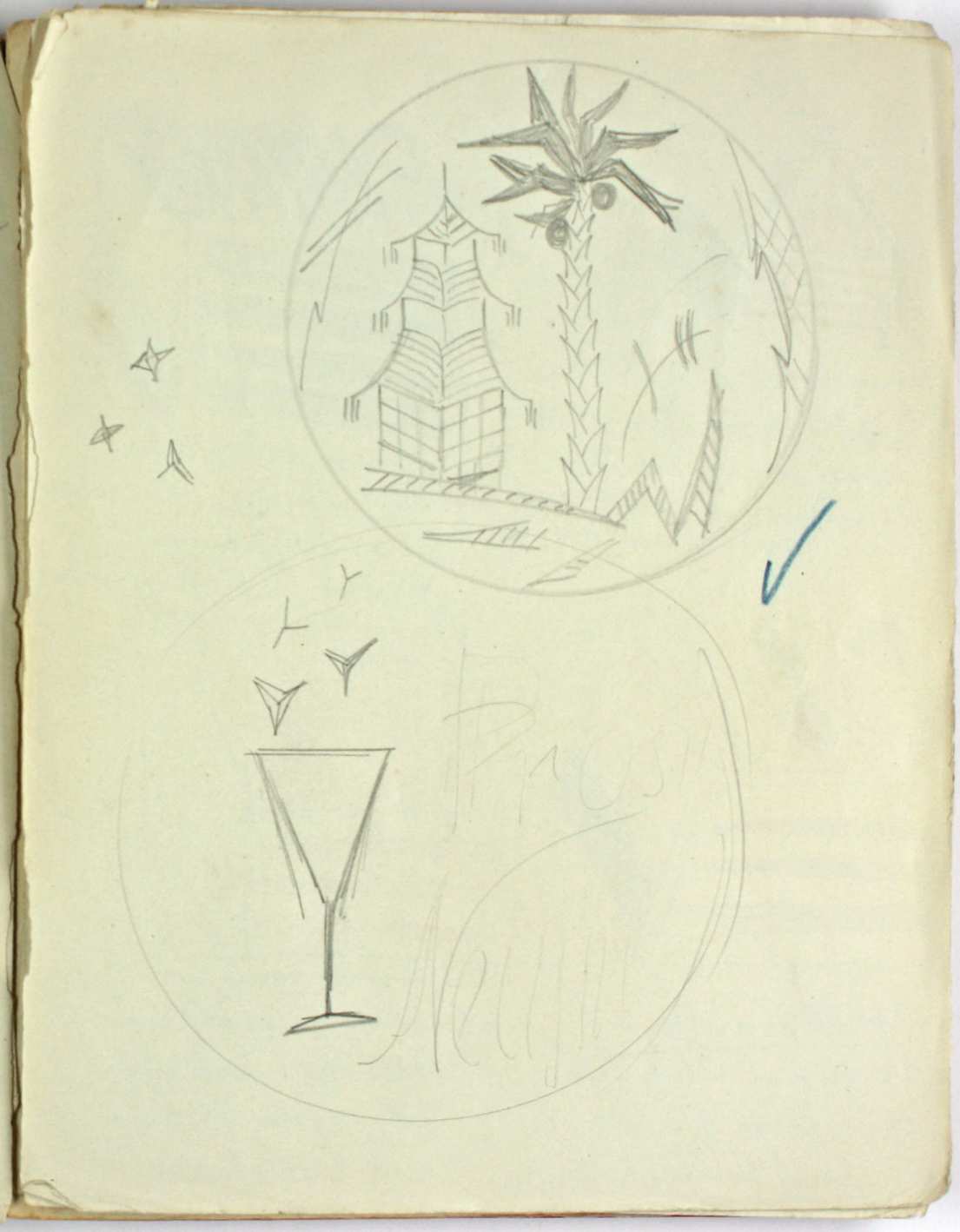


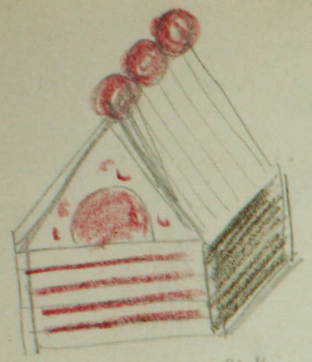




Schokolade u/ Wienerkaps.
" u. Vanillkrem
Marzipan ⊂ ganz bestreichen
oben Kuvertüren
Filze, nur Butterkrem.


Weiß Zitrone schwarz
Arnek Krem,
Mandelkugel
Gelb
Kugge m/ Trüffel
Mosel
Neujahr
orange


Prosit
Neujahr



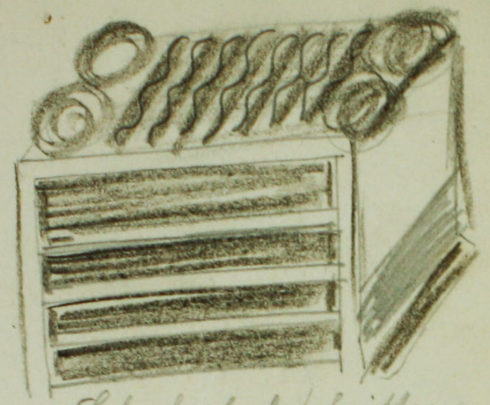
Wienermasse, Nugatkrem

Erdbeerkrem, Ananaskrem

Dachförmig darüber

geriefter Marzipan

Kuvert. Trüffel streuen

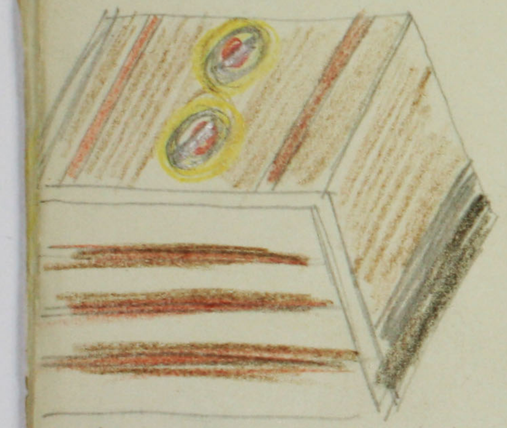


Schokoladeschnitten

(Sacher) Oben Kuvertür,

(wie Moskauer)

Tupfen m/ Silbergerlen

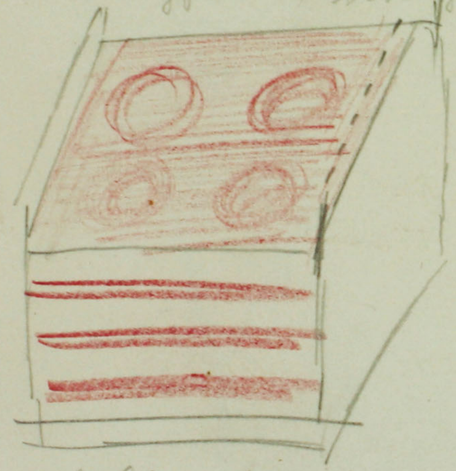


Mokkaschnitten

Marzipan überziehen

glasieren

Unten Trüffel streuen



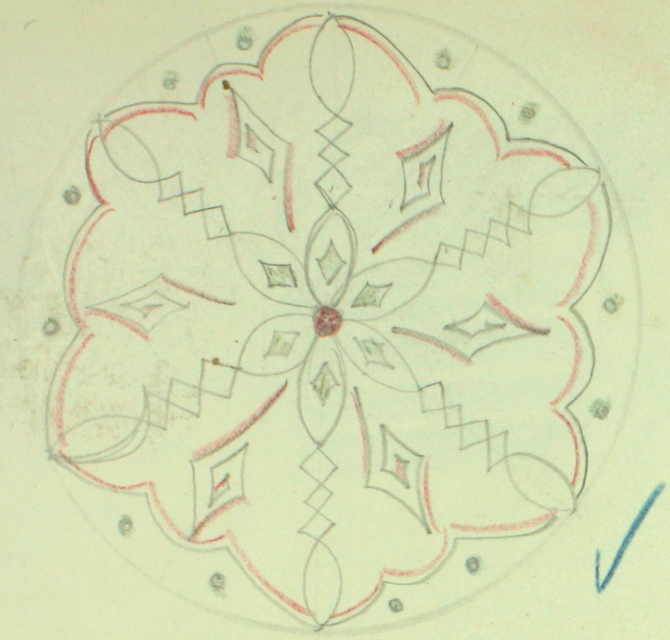
Erdbeerschnitten

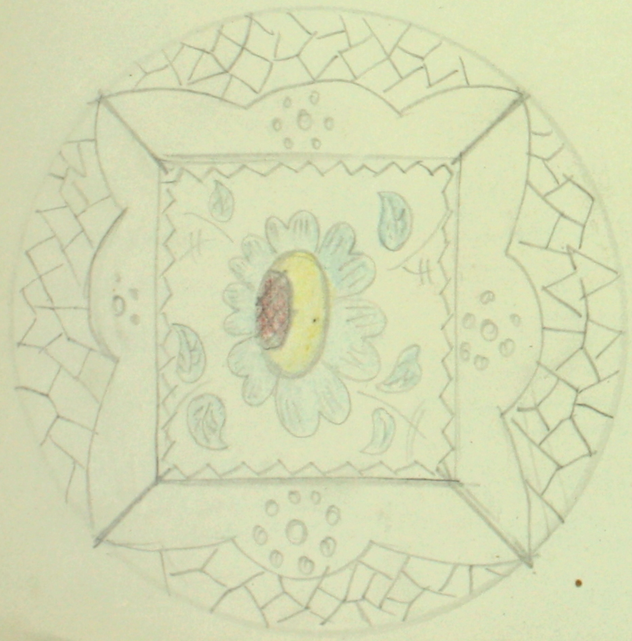
Erdbeeren einlegen

m/ Pomosin decken.

Rand Marzipan







Aufsatz

3 Torten übereinander
Schok. m/ Truffel
Grüner Marzipan
Gelber " –
(Streifen m/ Sp. Glasur)
(von der Mitte aus.)

Scheiben von Karamel,
(Dunkelbraun, kandiert
Goldrand)

Kuverturenschale
gefüllt m/ kl. Marzipan
oder Pralinen.

Säule gelb m/ Streifen
ebenso obere Schale.

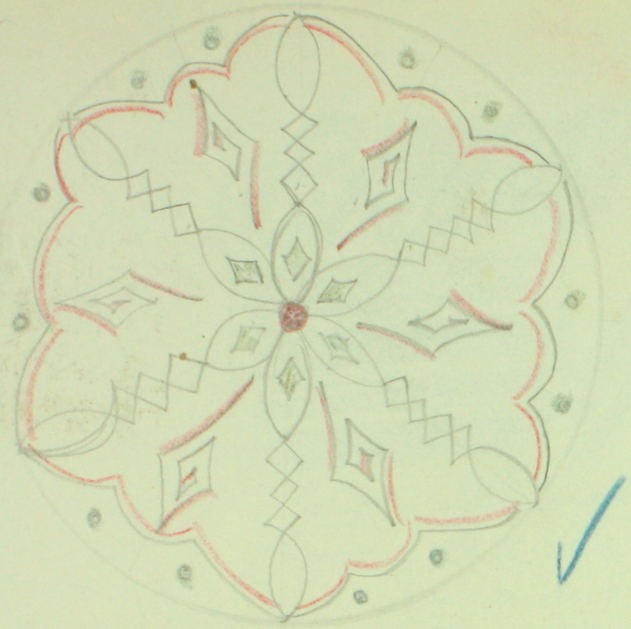
Monogramm, freistehend

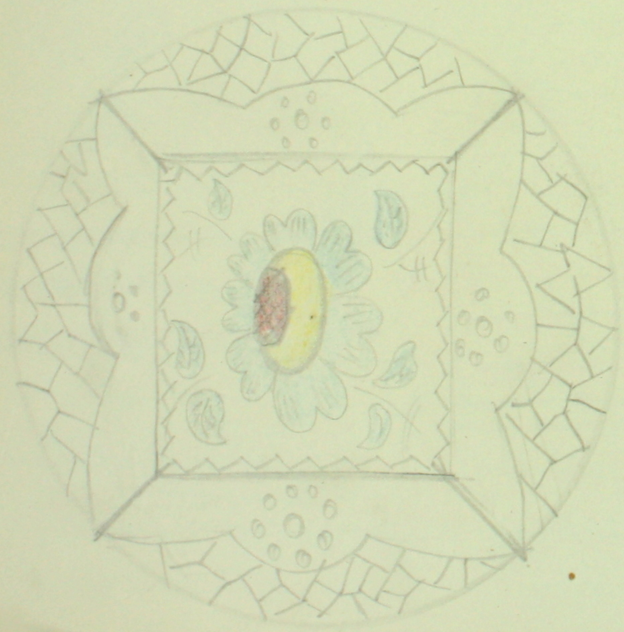


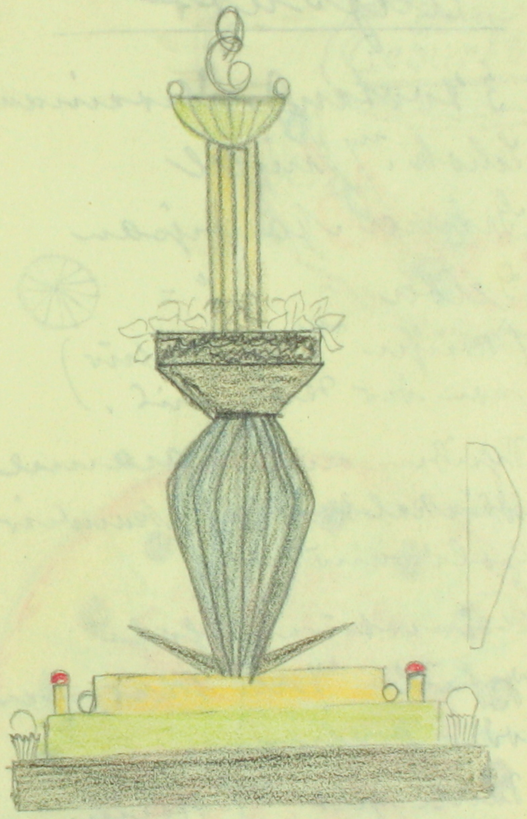


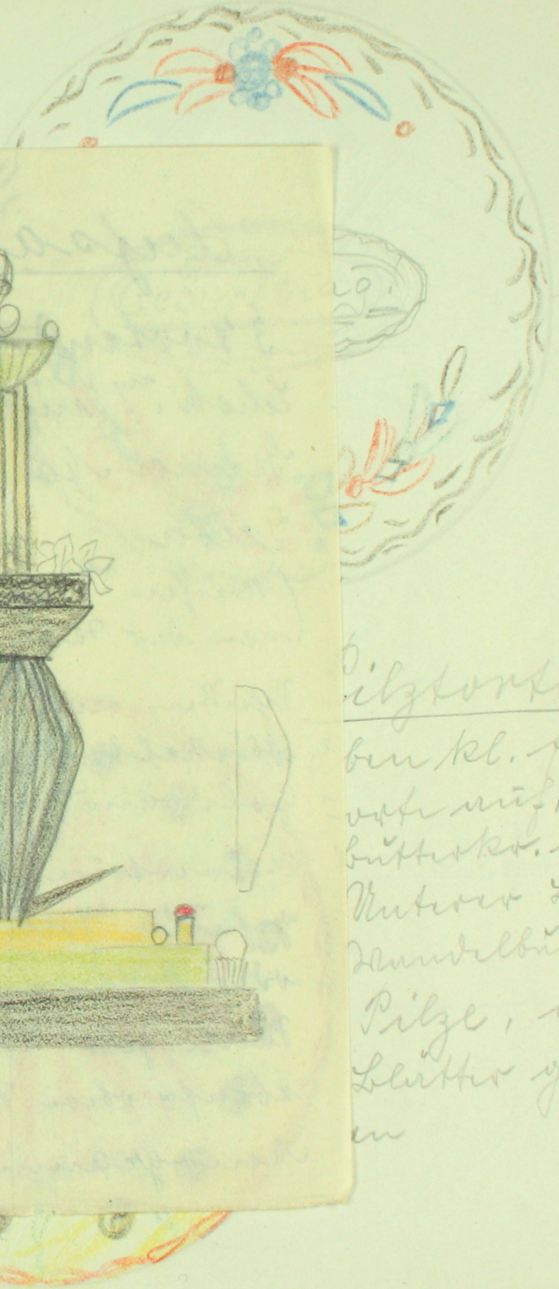
...ilztorte

...ben kl. flache
...orte auf, grün
...butterkr. bestreich.
Unterer Boden
Mandelbutterkren
Pilze, oben
Blätter garniert
...en



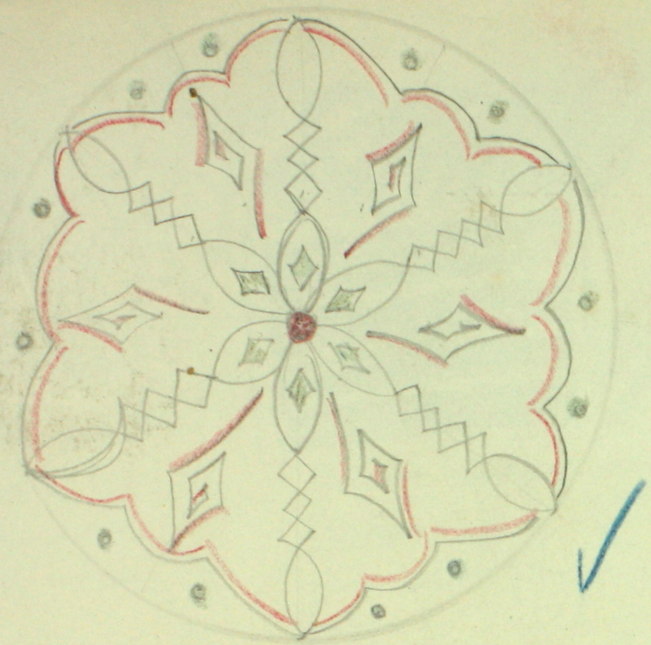


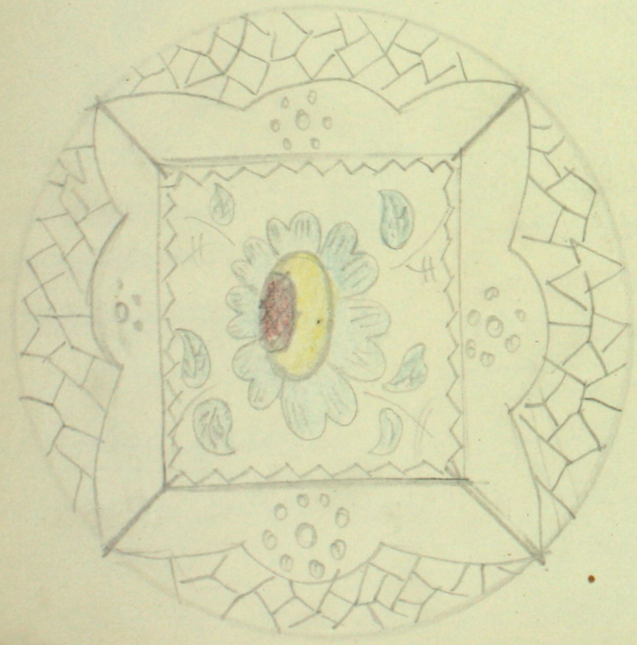




Pilztorte

ben kl. flache
orte auf, grünn
butterkr. bestreich.
Unterer Boden
Wandelbutterkren
Pilze, oben
Blätter garnier
en



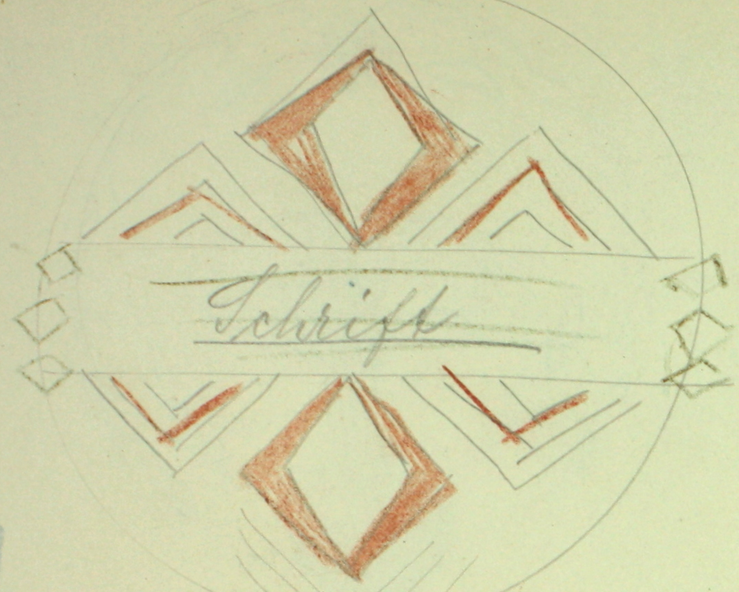


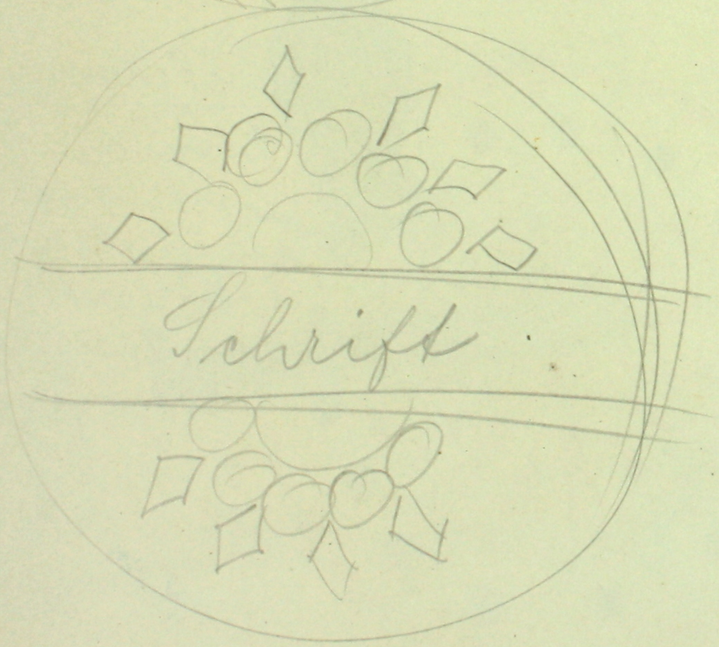


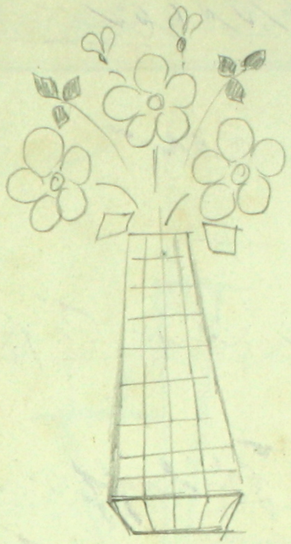


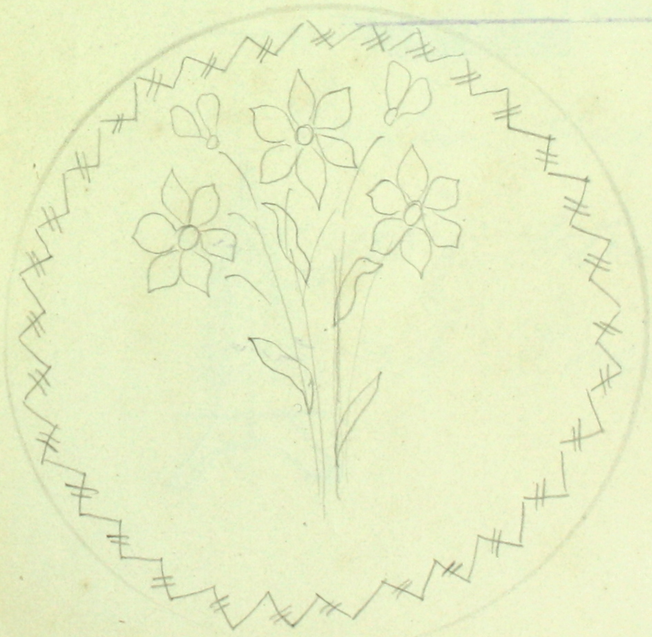
Pilztorte

Oben kl. flache Torte auf, grüne Butterkr. bestreich. Unterer Boden Wandelbutterkren Pilze, oben Blätter garnieren

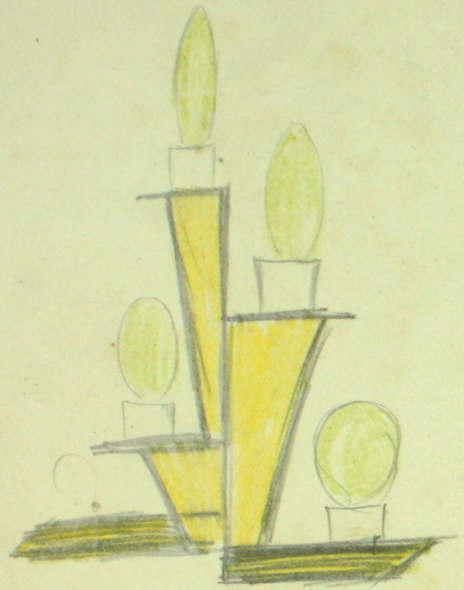

Schrift


Schrift





Kakteen-Treppe





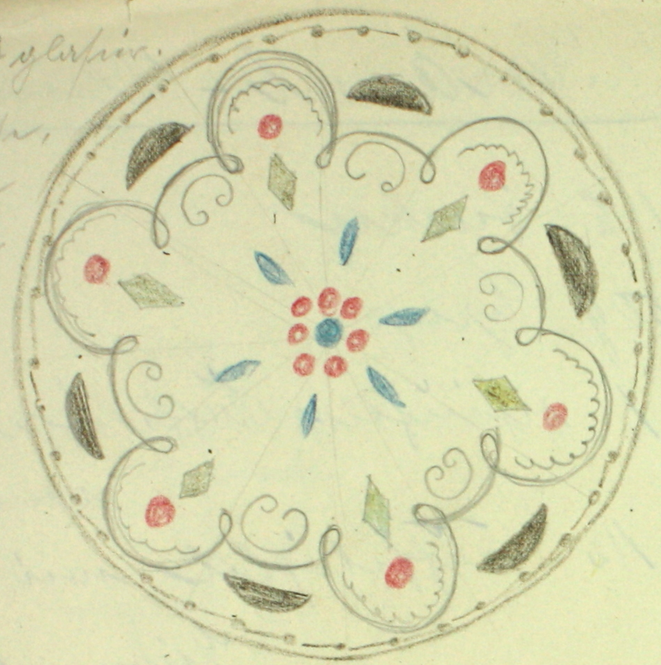
Karamel-Blumen

1 ℔ Zucker
50 g Syrup.
1 gehäufter Kuffelöffel
cremor tartari
1/2 Kuffelöffel weißer
Gummi arabicum

Gummi Auflösung
100 g Gummi
1/2 l Wasser

Torte weiß glasier.

Schwarze Nüsse,
Rote u. gelbe
Kirschen,
Blätter ./.





Glasierte Torte,
kleine Makronen
aufsetzen, Gitter
von Fondant

✓

Rezeptenbuch
für
Karl Muffler.

1915.

Karl Muffler
Zizenhausen

Torten

Wiener Masse. 2 M

¼ ℔ Zucker ¼ ℔ Mehl u. Puder, 100 gr Butter 4 ganze u. 3 gelbe Eier.

Haselnussmasse 3 M

¼ ℔ Haselnüsse mit Wasser reiben, 180 gr Zucker 100 g Mehl 7 weiße 12 gelbe Eier Grem: 2 gelbe Eier, 60 g Zucker 10 g Gelatine, Vanill öbige Nüsse.

Brotmasse 4 M

½ ℔ Zucker, 150 g Mandel roh mit Wasser reiben, 12 weiße 15 gelbe Eier, 50 g Mehl 50 g Schokolade mahlen, 50 g Brotmahlen u. Anfeuchten mit Rühm.

Schocolademasse 3 M

¼ rohe Mandel mit 3 Eier reiben 9 weiße 12 gelbe Eier 180 g Zucker 50 g Mehl 50 g Cacao 50 g Butter gefüllt mit Sahrabernhardmasse.

Mandelmasse 3 M

1/4 ℔ weiße Mandeln mit Wasser reiben 180g Zucker, 100g Mehl 7 weiße 12 gelbe Eier Litron u. Litronensaft.

Bisquitt Masse 1 ℔ 1,50 M

1/4 Zucker 1/4 Mehl und Puder 5 weiße u 8 gelb Eier.

Eisenbahntorte.

Gleiche wie Mandelmasse nur kommen (nur kommen) geschnittene Früchte hinein ein Nürbteigboden wird mit Füllung bestrichen dann zusammengesetzt und das Ganze mit Makronenmasse bestrichen und Ringe darauf dreßiert.

Orangemasse

Mandelmasse Orangeat Orangsaft. etwas rote Farbe Oranggelb.

Grem: 3 Eigelb 100g Zucker 10g Gelatine; 1/8 l 3 Wein, Orangesaft, Oranggelb an Zucker abgerieben. kochen, dann 3 Eiweiß schlagen u. wenn Masse kalt ist, dann darunter melieren.

Schichtentorte 4 M

1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Mehl- Puder 1/2 ℔ Butter, 10 weiße zu Schnee. Schaumig gerührt. Gelbe nach einander hineinrühren.

Echte Sandtorte. 4 M

1/2 ℔ Butter 300g Staubzucker 350g Puder, 6 Eier Amonium. Wenn aufgegangen durchschneiden

Richelien

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Butter 16 weiße 24 gelb Eier 150g Mandelstaub.

Regentorte Teig 3 M

60g Mandelstaub 120g Butter 120g Mehl

4) 60g Zucker. Boden wird mit Aprikosen gefüllt. Masse: 100g Mandeln mit Wasser reiben 100g Zucker 50g Mehl 4 weiße 8 gelbe Eier Citronengelb, Citronat, die Masse wird schwach rot gefärbt.

Punschmasse

1 ℔ Zucker 1 ℔ Mehl u. Puder 20 weiße 30 gelbe Eier u. 125g Butter

Moccamasse.

24 Eiweiß, 1½ ℔ Zucker, ¾ ℔ Haselnüsse ¼ ℔ Puder.

Baumkuchen 8 M

1 ℔ Staubzucker 1 ℔ Mehl ½ ℔ Puder 32 weiß 32 gelbe Eier. 1 ℔ Butter ~~1 ℔ Butter~~ wird mit etwas Mehl schaumig gerührt, Eier und Zucker schaumig, sodann unter Butter rühren Eiweiß wird geschlagen und mit dem übrigen Mehl meliert. Zum Backen wird zuerst auf die Walze eine dünne Schichte aufgetragen sodann muß beim Auftragen der Ringe langsam gedreht werden.

Wienertorte 2 M

2 Wienerböden werden 3 mal gefüllt, der Rand wird rot, die Oberfläche weißglasiert

Pistatientorte 2 M

2 Sandböden werden 3 mal mit Grem gefüllt, die Böden mit Rum getränkt, die wird mit Grem bestrichen u. am Rand mit Mandel bestreut. Grem: Buttergrem grün färben.

Linzertorte Teig

2 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Butter, 4 Eier, 200g rohe geraspelte Mandel. Amonium, Citron, Zimt und Nelken.

Berlinertorte 2 M

2 Mandelböden u. 1 Moccaboden mit Vanillgrem zusammengesetzt u. weiß glasiert.

Nugattorte 2 M

2 Haselnußböden werden 1/4 Schlagrahm, darunter Gragant gehackt, 2 Blatt Gellatin warm darunter, etwas Zuckerfarbe.

Blätterteigtorte 2 M

3 Blätterteigböden werden mit Vanillgrem gefüllt Oberfläche mit Confitüren bestrichen u. glasiert, den Rand mit Mandeln streuen.

Meringuentorte.

8 Eiweiß zu Schnee u. 1 ℔ Zucker darunter melieren.

Genfertorte 2 M

2 Sandböden werden mit Vanillgrem 3 mal gefüllt u. weiß glaßiert.

2 Art:

Rand mit Mandel streuen Oberfl. mit Vanill-Grem verzieren.

Pralinetorte 2 M.

2 Sandböden werden zusammengest. 4 Eiweiß 100 g Staubzucker ölig geriebene Mandeln unter 60 g Tafelbutter gerührt. die Torte wird mit Grem garniert u. mit Pralin verziert

Macronentorte 3 M.

1/2 ℔ Mandel 1 ℔ Zucker Citronat, Orangeat, fein gehackt mit Eiweiß reiben u. darüberstreichen.

Dicker Kirschkuchen

(71 1/2 gr.)
1/4 ℔ Zucker 7 Eier 90 g Brot in Milch einweichen 1 1/2 ℔ Kirschen 30 g Mandeln 45 g Butter, Citron Citronat, u Zimmt.

Rahmkuchen 2 M

1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ Mehl 10 Eigelb 3/4 l Rahm-Ablauf u. Milch. Form wird mit Blätterteig ausgelegt.

Käsekuchen

600 g Käse 120 g Zucker 120 g Mehl 6 weiße Eier zu Schnee u. Milch.

Moccakranz.

Von Wienermasse wird ein Kranz abgefüllt 2 mal durchschnitten und mit Moccagrem gefüllt, u. Moccafondant glasiert und mit Blätterteigringle belegt.

Pistazienkranz,

Wie Moccakranz nur mit Pistaziengrem u. Fonda-

Kirschkuchen

1/2 ℔ Zucker u. 1/2 ℔ Butter schaumig rühren 12 Eier weiße zu Schnee 8 Milchbrot 1/4 ℔ Mandel 3 ℔ Kirschen

Traubenkuchen

1/4 ℔ Mandeln 1/4 ℔ Zucker 20 g Puder 6 weiße zu Schnee 1 ℔ Trauben.

Napolitän.

350 g Mandeln 300 g Mehl, 300 g Zucker, 300 g Butter Vanill 1 Ei 4 Böden mit Aprikosen zusammengesetzt u. glasiert.

Süd-Cacks.

450 g Zucker, 450 g Butter 450 g Mehl kalt. Puder, Salz Citron, Kümmel Amonim.

Englische Kuchen.

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 300 g Mehl 6 Eier Puder 100 g Sultaninen 100 g Korinten 100 g Citronat, Amonium

Gesundheitskuchen

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Mehl-Puder 9 Eier Backpulver 10 g Weiße zu Schnee

Plum-Cacks. $2\frac{3}{4}$ ℔

2 ℔ Butter 2 ℔ Zucker 2½ ℔ Mehl 16 Eier
½ ℔ Sultaninen ½ ℔ Korinthen ½ ℔ Citronat
u. Orangat

Natron-Gugelhopf.

½ ℔ Butter ½ Zucker 650 Mehl, 10 Eier Citron
½ l Milch 50 g Backpulver.

Bischoff-Brot. □ Kapseln

100 g Butter ¾ ℔ Mehl 180 g Zucker 60 g Rosinen 15 g Natron
7 ganze 5 gelbe Eier. Butter ins Mehl kochen
Citron.

Buff-Gugelhopf.

¼ ℔ Zucker 180 g Mehl-Puder 30 g Butter ins Mehl
kochen 6 ganze, 2 gelbe Eier 30 g Natron
30 g Rosinen u. Citron.

Schwere Sandtorte.

300 g Butter 300 g Zucker 300 g Mehl halb Cacksmehl
6 Eier u. Vanill.

(Seite 19)
(S. R. FLOUR)

Nelsontorte

Schaummasse! 6 Eiweiß 175 g Zucker 100 g geriebene Mandeln 35 g Mehl wird an den Rand des Ringes aufgestrichen u. folgende Masse eingefüllt, 100 g geriebene Mandel, 120 g Zucker 8 gelbe 4 weiße Eier zu Schnee 30 g Mehl. Citron auf einen angebackenen Mürbteigboden. Nach dem Backen rot glasiert mit Crokant.

Sarabernhardtorte.

½ ℔ Zucker 8 Eier zu Schnee 150 g Mandeln 50 g Mehl, Zimmt.

Tülle.

150 g Quvertüre u. vor dem Erkalten, Rahm darunter. Schokolade-Glasur.

Finnländisch-Brot!

4 1/2 ℔ gehackte Früchte
1/2 ℔ geröstete Haselnüsse
2 " Mandeln leicht geröstet, gehackt
1 " Wallnüsse gehackt
4 " Staubzucker
Nach dem Auflösen 50 g Süßrahm-
butter darunter.
In Würfel schneiden m/ Kuvertüre überz.
— 12 1/2 - 13 ℔ —

Zucker auflösen, Butter dazu
Zuletzt die Früchte, Nüsse, Mandeln dar.
Auf Blech schütten, etwa 2 1/2 cm
dick ausrollen und sofort schneiden.

Törtle

Sarabernhard.

1 ℔ [illegible]

7 [illegible] Cacaobutter
Mit [illegible]

1/2 ℔ [illegible]

180 [illegible] selbe Eier
1/8 [illegible] mit
etw[illegible]

Fö[illegible]
Nu[illegible] schließen
und stuppen.

Kirschblotzer.

1/2 ℔ geröstete Brösel, 300 g Zucker, 150 g Butter heiß, 8 weiße zu Schnee 3 ℔ Kirschen.

Gussaufapfelkuchen.

30 g Marzipan 60 g Zucker etwas Puder Milch 2 Eier weiße zu Schnee.

Nußstorten.

Preis	Nüsse	Zucker	Eier weiße	Eier gelbe	Mehl
1,50	50 g	80 g	5	4	50 g
2 M	70 g	100 g	6	4	70 g
2,5 M	80 g	125 g	8	5	80 g
3 M	100 g	150 g	9	6	100 g
3,50 M	120 g	170 g	10	7	120 g
4 M	140 g	200 g	12	8	140 g
4,50 M	160 g	225 g	13	9	160 g
5 M	170 g	250 g	15	10	170 g

Törtle

Sarabernhard.

1 ℔ Mandel rot 2 ℔ Zucker

7 E… n Cacaobutter
Mit …

1/2 ℔ …

180 g … 2 gelbe Eier
1/8 l … legen mit
etw…

för… mit
Nu… schließen
und stupfen.

Mandelhäufchen

1 ℔ Zucker, 8 Eiweiß warm
1 ℔ gehobelte Mandeln unterziehen
auf Oblaten dreßieren,
langsam backen.

Federnbrot

Marzipan anwirken,
Zitronensaft darunter
Halbmonde ausstechen, auf
Wachsbleche legen, leicht backen
Zitronenglasur glasieren.

Mandelhäufchen

1 ℔ Zucker, 8 Eiweiß warm
1 ℔ gehobelte Mandeln unterziehen
Auf Oblaten dreßieren,
langsam backen.

Federnbrot

Marzipan anwirken,
Zitronensaft darunter
Halbmonde ausstechen, auf
Wachsbleche legen, leicht backen
Zitronenglasur glasieren.

Elisen-Lebkuchen

500 g Zucker
300 g Mandeln, fein
20 g Zitronat
20 g Kakaopulver
50 g Mehl
10 Eiweiß
Zitron, Kardamom,
1 Messerspitze Amonium
Eiweiß zu Schnee
Zucker einmelieren, das
andere dazu. Auf Oblaten
streichen, trocknen lassen.
Bei mäßiger Hitze backen.
Mit Zitronen- oder Schokoladengla-
sur glasieren.
35 g abwiegen

Basler - Lebkuchen

5 ℔ Honig } kochen
5 ℔ Zucker }
2½ ℔ Mandeln
1 ℔ Orangeat u. Zitronat
90 g Gewürz (75 g Zimmt)
2 Zitronen
2 Orangen
30 g Anis
1/8 l Kirschwasser
7½ ℔ Mehl
15-20 g Amonium
15 g Pottasche

Zimmtstern

½ ℔ Staubzucker, 1 ℔ Mandeln
½ ℔ Sandzucker }
7 Eiweiß Schnee }
Zimmt

Bärentatzen,

wie oben, statt Zimmt Kakaopulver

Springerle (½ ℔ Eier)

1 ℔ Staubzucker, 5 Eier schaumig
1 ℔ Mehl, Anis
1½ g Amonium (½ g)
Auf 3 ℔ Mehl - 1 Häufchen

Belgrader - Brot

½ ℔ Zucker } rühren
2 Eier }
180 g gehobelte Mandeln
¼ Zitronat u. Orangeat
½ ℔ Mehl, Zimmt, Zitron, Amonium

Lebkuchen, (Häuser)

4½ ℔ Honig u/ Zucker (2 ℔)
1 ℔ Nüße
190 g Orangeat u/ Zitronat
15 g Anis
35 g Gewürz
1/16 l Kirsch
25 g Amonium
4 ℔ Mehl

Mandelbögen

250 g gehobelte Mandeln
6 Eiweiß, 300 g Zucker
abrösten, auf Oblaten streichen, schneiden u. auf heiße runde Bleche legen.

12

1/2 ℔

heiß,

30 g

2 Cim

Iris

Iris
1,50
2 M
2,5 M
3 M
3,50 M
4 M
4,50 M
5 M

13

-

...rcarobütter

...elbe Eier

...en mit

...it

...lliepen

Iris

✓ Othello-Bombe

Außen: Vanille Eis

Innen: Zahne m/ Arate, Makronen, Erdbeeren, rosa gefärbt

- Zuverlässe-Überzug, Goldtüpfen.

Pfirsich-Bombe

Außen: Pfirsicheis

Innen: Vanillesahne m/ Pfirsiche (Pfirsiche vorher in dickem Zucker kochen! - (Kleine Meinkemstaben)

✓ Bombe-Orleans

Außen: Pfirsicheis

Innen: Kirschwasser sahne, roh Makronen m/ Kirschen einlegen

✓ Toska-Bombe

Aussen: Schokoladeneis

Innen: Vanillesahne m/ Krokant m/ Schokoladestückchen

- Zuverlässe spähne unten herum.

1/2 ℔

heiß,

30 g

2 Ei

Preis

1,50

2 M

2,5 M

3 M

3,50 M

4 M

4,50 M

5 M

…rcrobütter

…elbe Eier

…en mit

…it

…lliepen

✓ Bismark - Bombe

Aussen: Mocka-Eis

Zimm: Vanille Krem m/ Kokant, Kirsche

✓ Prinzeß - Bombe

Aussen: Erdbeer-Eis

Zimm: Vanille-Krem m/ Kokant

✓ Spanische - Bombe

Vanille-Eis

2 Lagen Schokoladensahne

m/ Kirschenspähne bestreuen.

Kirschblotzer.

1/2 ℔ geröstete Brösel, 300 g Zucker, 150 g Butter heiß, 8 weiße zu Schnee 3 ℔ Kirschen.

Gussaufapfelkuchen.

30 g Marzipan 60 g Zucker etwas Puder Milch 2 Eier weiße zu Schnee.

Nußtorten.

Preis	Nüsse	Zucker	Eier weiße	Eier gelbe	Mehl
1,50	50 g	80 g	5	4	50 g
2 M	70 g	100 g	6	4	70 g
2,5 M	80 g	125 g	8	5	80 g
3 M	100 g	150 g	9	6	100 g
3,50 M	120 g	170 g	10	7	120 g
4 M	140 g	200 g	12	8	140 g
4,50 M	160 g	225 g	13	9	160 g
5 M	170 g	250 g	15	10	170 g

Törtle

Sarabernhard.

1 ℔ Mandel roh 2 ℔ Zucker

Grem.

7 Eiweiß 150 Zucker (Staub) 100 g Auvertüre Cacaobutter mit Schokoladefondant überzogen.

Indianer.

1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Mehl 16 weiße zu Schnee.

Eigelbtörtle.

180 g Zucker 180 g Mandeln 50 g Mehl 12 gelbe Eier 1/8 l Rahm. Tortle mit Mürbteig auslegen mit etwas Marmelade gefüllt.

Nußschiffle.

Förmle mit Linzerteig auslegen u. mit Nußfüllung füllen. dann mit Teig schließen und stupfen.

Suaraffiel.

1 ℔ Mehl ½ ℔ Zucker 100 g Mandelstaub ¾ ℔ Butter Citron, Zimmt, mit Füllung zusammengesetzt die Oberfläche mit Heckemark bestrichen und glasiert.

Königstörtle.

180 g Mehl 180 Zucker ¼ ℔ Butter 8 Eier, weißen zu Schnee. Butter u. Mehl wird mit einander gehackt u. dann mit dem Eiweiß darunter-meliert. Förmle werden mit Zuckerteig aus-gelegt.

Mandelbögen.

½ ℔ Mandel halb Nüsse ½ ℔ Zucker 100 g Mehl 6 Eiweiß wird aufgeschlagen u. darunter meliert.

Windbeutel

100 g Butter mit ¼ l Wasser kochen dann 150 g Mehl darunter rühren. Messerspitze Zucker darunter rühren Salz, Amonium, 22 Stück. Eier 6-7.

?

Trüffeltörtle,

werden von einer Haselnußkapsel ausgesto-chen, 3 Stück mit Schokoladegrem gefüllt, Rand mit (Mandel) Trüffel streuen, einen Punkt oben darauf und mit grünem Fondant einen Ring darum.

Bismark-Schnitten.

Ein Streifen von Sandmasse 2 mal durchgeschnit-ten, und mit Schokodegrem gefüllt u. bespritzt u. mit Pistatien bestreut.

Kaiserstrudel.

1/4 ℔ Zucker 150g Mehl 1/4 ℔ Butter 12 weiße, 12 gelbe Eier, 2 Schoppen Milch, Eiweiß zu Schnee Zucker, Butter, Mehl u. Milch abrösten. gelbe u. Schnee nachher zugeben. Citron.

Mahlhof-Schnitten.

300g Mandel 1℔ Zucker, Zimmt, Nelken, Zitron 60g Pomeranzen, 6 Eiweiß, eine Eierschale Wasser.

Erdbeertörtchen-Schaum.

1℔ Zucker 12 Eiweiß Citronsäuren Erdbeeren u. Erdbermark darunter etwas abflämmen. Farbe.

Kirchhofer Waffeln.

180g Butter schamig 210g Zucker, 5 Eier Zimmt 1℔ Mehl, mit Vanill- u. Zimmtzucker bestreuen

Madelains

330g Zucker 150g Butter 1/2 ℔ Mehl 60g weiße, feine Mandeln 6 Eier Citron

[illegible] ucker 1/4 Butter

[illegible] Zucker 1/4 ℔ But-

[illegible] 3 M

[illegible] 0g Butter

[illegible] Rum Citron.

[illegible] bzucker Vanill

[illegible] ℔ Mehl 80g

[illegible] ill.

[illegible] Waßtörtle

1/2 ℔ Haselnißer 1℔ Zucker Formle mit Blätterteig auslegen.

Kaiserstrudel.

1/4 ℔ Zucker 150 g Mehl 1/4 ℔ Butter 12 weiße, 12 gelbe Eier, 2 Schoppen Milch, Eiweiß zu Schnee Zucker, Butter, Mehl u. Milch abrösten. gelbe u. Schnee nachher zugeben. Citron.

Mahlhof-Schnitten.

300 g Mandel 1 ℔ Zucker, Zimmt, Nelken, Zitron 60 g Pomeranzen, 6 Eiweiß, eine Eierschale Wasser.

Erdbeertörtchen-Schaum.

1 ℔ Zucker 12 Eiweiß Citronsäure Erdbeeren u. Erdbermark darunter etwas abflämmen. Farbe.

Kirchhofer Waffeln.

180 g Butter schaumig 210 g Zucker, 5 Eier Zimmt 1 ℔ Mehl, mit Vanill- u. Zimmtzucker bestreuen

Madelains

330 g Zucker 150 g Butter 1/2 ℔ Mehl 60 g weiße, feine Mandeln 6 Eier Citron

Disches à 10 ₰

1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ Mandeln 1/2 ℔ Zucker 1/4 Butter 2 Eiweiß

Füllung: 1/2 ℔ Nugatmasse 1/2 ℔ Zucker 1/4 ℔ Butter u. Vanill

Luisentörtle Masse 3 M

180 g Confectmasse 1/4 ℔ Zucker 100 g Butter 3 Eier 3 weiße extra zu Schnee Rum Citron.

Hildabrödle

300 g Mehl 1/2 ℔ Butter 100 g Staubzucker Vanill

Tükische Waffeln

1/2 ℔ Butter (~~100 g Staubzucker~~) 1/2 ℔ Mehl 80 g Mandeln 80 g Zucker Zimmt, Vanill.

Schababerles Nußtörtle

1/2 ℔ Haselnüsse 1 ℔ Zucker Formle mit Blätterteig auslegen.

Schloss-Törtle

3/4 ℔ Elciomasse 1/4 ℔ Zucker 14 Eigelb 6 weiße zu Schnee. 4 Eigelb extra kochen 60 g Mehl

Kreuztörtle.

100 g Nass 300 g Zucker mit Eiweiß reiben Formle mit Mürbteig auslegen u. Kreuz darüber

Russische Schnitten Holländer

Reifen aus Mürbteig 120 g Mandel 120 g Zucker 100 g Butter schaumig Mandel mit 2 ~~Eiweiß~~ Eier 1 Ei nachnehmen Citron nach dem backen glasieren u. aprikotieren.

Malaga

100 g Mandeln mit Eiweiß reiben. Von einer Citron den Saft. Malaga Corinten Formle mit Blätterteig belegen u. Reifen aus Mürbteig darüber.

150 … 5 Eier
200 … mit
Rum …

X

4 ℔ … stein.

200 … Mandeln
mit … Zuck

250 … 100 g rohe
Man… usammen
gese…

… chen
300 g … Eier
150 … Wasser.
Mit …

2 x ½ Stunde Hefe lassen
zusammen stoßen

2 x ~~Mandeln~~, Sultanas?

3/4 ℔ Elciomass…
zu Schnee. 4 Eig…

x …

100 g Nuß 300 g …
Tormle mit Mü…

Russis…
Reifen aus Rüb…
100 g Butter sch…
1 Ei nachnehm…
sieren u. aprit…

100 g Mandeln …
Citron den Saft…
Blätterteig beleg…
darüber.

Stollen, (Weber's)

4 kg Mehl	8 lb flour	1 lb Flour
350 Hefe	10 g Yeast	1¼ g Yeast
1 lb Milch, ansetzen	2 pts Milk, ansetzen	5 g Milk, (Ansatz)
1¾ kg Butter	3½ lbs Butter	7 g Butter 250 g
½ lb Milch	1 pt Milk	2½ g Milk
½ kg Zucker	1 lb Sugar	2 g Sugar 60 g
60 g Stollengewürz	2 g	(Stollengewürz) ¼ g
3½ kg Rosinen	7 lb	10–12 g Currants, Rum (Sultanas)
½ " Schnaps – Rum	1 lb	2 g Peel,
125 g bittere Mandeln		2 g Almonds
2 x ½ Stunde Stehen lassen		~~2 g Almonds~~, Sultanas?
zusammen stossen		

…mehl 5 Eier
…nen mit
…15 g

X

…Weinstein.

… 50 g Mandeln
… 20 Stück

…ter 100 g rohe
…den zusammen

…Schiffchen
…el 5 Eier
…1/10 l Wasser.
…ert

Schloss-Törtle

3/4 ℔ Elciomasse 1/4 ℔ Zucker 14 Eigelb 6 weißen zu Schnee. 4 Eigelb extra kochen 60 g Mehl

Kreuztörtle.

100 g Nuss 300 g Zucker mit Eiweiß reiben Formle mit Mürbteig auslegen u. Kreuz darüber

Russische Schnitten Holländer

Steifen aus Mürbteig 120 g Mandel 120 g Zucker 100 g Butter schaumig Mandel mit 2 ~~Eiweiß~~ Eier 1 Ei nachnehmen Citron nach dem backen glasieren u. aprikotieren.

Malaga

100 g Mandeln mit Eiweiß reiben. Von einer Citron den Saft. Malaga Corinten Formle mit Blätterteig belegen u. Streifen aus Mürbteig darüber.

Plump Cakes.

150 g Butter 150 g Zucker 180 g Cacesmehl 5 Eier 200 g Früchten Corinten & Sultanien mit Rum anfeuchten: giebt 12 Stück à 15 ₰

Cacesmehl

4 ℔ Mehl 3 ℔ Puder 40 g Natron 20 g Weinstein.

Linzerwaffeln

200 g Mehl 150 g Butter 50 g Zucker 50 g Mandeln mit Eiweiß reiben, Citron, giebt 20 Stück

Napolitaines

250 g Mehl 125 g Butter 200 g Zucker 100 g rohe Mandeln 1 Ei Citron 50 Stück 2 Böden zusammen gesetzt und glasiert.

Kaiser Tortchen & Schiffchen

300 g Butter 250 g Zucker 300 g Mehl 5 Eier 150 g Mandeln 15 g Backpulver 1/10 l Wasser. Mit Moccaglasur glasiert u. garniert

Macronentörtle

½ ℔ Mandeln 1 ℔ Zucker reiben mit Eiweiß
½ ℔ Zucker nachnehmen.

Kaiserkuchen

300 g Mehl 200 g Zucker 150 g Mandeln mit
Milch reiben 300 g Butter 5 Eier 15 g Backpulver
Citron etwas Wasser Butter & Zucker schaumig.

Mandeltörtchen

20 Stück à 10 ₰

70 g rohe Mandeln mit Wasser reiben 90 g Brösel
mit Milch anfeuchten 90 g Zucker mit 4 Eigelb
rühren. 45 g Butter heiß, Förmchen mit Nurbteig
nach~~her~~ dem backen mit Johannisbeer überstreichen
& mit Grem garnieren.
90 g Marzipanmassen 75 g Staubzucker 45 g Butter
1 Glaschen Kirschwasser.

Madelaines

150 g Zucker 2 Eier schaumig 100 g Butter heiß
150 g Mehl 8 Puder. Butter vor dem Mehl.

Hamburger-Schnitten

Boden von Nurbteig 100 g Mandeln 200 g Zucker
mit Eiweiß abrösten.

Windbeutel

200 g Butter 400 g Mehl 50 g Zucker ½ l Milch
12 Eier. 35 Windbeutel 12 Eiclaires.

Brodwürfel

Mit Vanillgrem gefüllt
Mit der Sterntülle von Marzipan
einen Dupfen ½ Mandel
darauf weiß glasiert

Brodschnitten

mit Himbeermarmelade zusammengesetzt
schokolade glasiert.

Brodtörtle

rund ausgestochen Vanillbuttergrem gefüllt schokolade glasiert oben von Schocoladegrem eine Rosette, mit Pistatien gestreut.

Nußtörtle

rund ausgestochen, gefüllt, weiß glasiert eine Haselnuß oben.
Füllung: 50 g Haselnüsse 50 g Zucker 100 g Brösel mit Milch

Nußwürfel

2 mal mit Nugat buttergrem gefüllt Cafe glasiert in der Mitte eine Haselnuß u. mit Crem garniert.

Nußschnitten

2 Streifen Nußkapseln mit leichtem Vanillgrem gefüllt, die obere (Fläche) Hälfte weiß glasiert, geschnitten, eine Nuß darauf u. auf den Grem gelegt.

Nußbuttergremschnitten

Streifen einmal mit Buttercrem füllen ganz mit Crem bestreichen, Rand mit Mandeln streuen und garnieren.

Schneckentörtle

Rund ausstechen, mit Schokoladecrem füllen, mit Kaffeecrem glasiert, oben Schnecken darauf dreßiert.

~~Nubier~~ Dominowürfel

mit Schokoladecrem gefüllt, in Würfel geschnitten An der Seite mit Aprikosen bestrichen und mit Mandeln bestreut. Oben dominostein und Schokoladecrem garniert.

Nubier

mit Schokodecrem gefüllt Schokolade glasiert Räuge darauf dreßiert.

Pischinger

Kapsel rund ausgestochen, schokolade glasiert und mit Pistatien bestreut. u. dann in der Mitte mit Vanillbuttergrem gefüllt.

Orangentortchen

Punschkapsel mit Orangenbuttergrem füllen, Orangen glasiert, in Rauten geschnitten und Orangenschnitz darauf.

~~Cremballen~~ Giraffentörtle

Oval dreßierte Schalen mit Schokoladecrem weiß glaßiert Schokoladtupfen darauf.

~~Giräffentörtle~~. Cremballen

Rund dreßiert Schalen mit ~~Kaffeecrem~~ Vanilcrem füllen zusammengesetzt u. rot glaßiert.

Bohnen

Bohnen dreßierte Schalen mit Caffeecrem

gefüllt Schokolade marmoriert weißen Punkt.

Pantoffel

Pantoffel dreßieren deckel mit Marzipan, Rand mit Schokoladcrem u. Mandeln streuen. Maraskinocrem gefüllt.

Biskuitrolade

1/4 Zucker 180 g Mehl 6 ganze 4 gelbe Eier. 1 Eierschale Wasser Citron.

Rigoletto

1 ℔ Makronenmasse 1/4 ℔ Vanilzucker 3 ganze 3 gelbe Eier etwas Mehl, schaumig. Förmchen mit Blätterteig auslegen. Gitter darüber u. nach dem Backen mit Aprikosen bestreichen.

Ecsbaires s Windbeutel.

100 g Butter 180 g Mehl 1/4 l Milch 6 Eier.

Pilztörtle

Punschmasse oval ausgestochen mit Schokolade crem gefüllt, Rand mit Trüffelschokolade bestreuen oberer Rand mit grünen Mandeln bestreut. Pils darauf gelegt Pilzkopf in heißer roter Aprikosenmarmelade getränkt.

Konsultörtle

Makronen, oben Indianer mit Vanillcrem gefüllt in roten Aprikosen getränkt, Rand mit Mandeln bestreut u. oben mit Pistatien.

Sakartorte Sacher torte

1/2 ℔ Butter schaumig 1/2 ℔ Zucker 12 Eier 100 g Puder 1/4 ℔ geriebene Mandeln 200 g geriebener Schokolade.

Teegebäck

Holländer



1/2 ℔ … Zucker auf dem Feuer … darauflegen Blech …

300 g … fm reiben.

250 g …

Fülle … nüsse ölig rei-ben …

1/2 ℔ … verdünnen

12 E …

1/4 ℔ … m Feuer abrösten. Auf Oblaten dressieren.

II. ver. 1/4 ℔ Zucker, 280 g Cocosnüsse 10 Eiweiß. (1/4 l) ×

Pilztörtle

Punschmasse oval ausgestochen mit Schokolade crem gefüllt, Rand mit Trüffelschokolade bestreuen oberer Rand mit grünen Mandeln bestreut. Pils darauf gelegt Pilzkopf in heißer roter Aprikosenmarmelader getränkt.

Konsultörtle

Makronen, oben Indianer mit Vanillcrem gefüllt in roten Aprikosen getränkt, Rand mit Mandeln bestreut u. oben mit Pistatien.

Sakartorte Sacher torte

1/2 ℔ Butter schaumig 1/2 ℔ Zucker 12 Eier 100 g Puder 1/4 ℔ geriebene Mandeln 200 g geriebener Schokolade.

Teegebäck

Holländer

1/2 ℔ … 1/2 ℔ Zucker auf dem Feu… …el darauflegen Bl…

300 … …ahm reiben.

25… Fül… …nüsse ölig rei-ben … …n.

10.0..

2.5-9

1/2 ℔ … verdünnen

12 E…

…n

3/4 ℔ … …em Feuer abrösten. Auf Oblaten dressieren.

II. ver. 1/4 ℔ Zucker, 280 g Cocosnüsse 10 Eiweiß. (1/4 l) ×

Pilztörtle

Punschmasse oval ausgestochen mit Schokolade crem gefüllt, Rand mit Trüffelschokolade bestreuen oberer Rand mit grünen Mandeln bestreut Pils darauf gelegt Pilzkopf in heißer roter Aprikosenmarmelader getränkt.

Konsultörtle

Makronen, oben Indianer mit Vanillcrem gefüllt in roten Aprikosen getränkt, Rand mit Mandeln bestreut u. oben mit Pistatien.

Sakartorte Sacher torte

1/2 ℔ Butter schaumig 1/2 ℔ Zucker 12 Eier 100 g Puder 1/4 ℔ geriebene Mandeln 200 g geriebener Schokolade.

Teegebäck

Holländer

1/2 ℔ Mandeln mit Eiweiß reiben, 1 1/2 ℔ Zucker auf dem Feuer abrösten, u. eine halbe Mandel darauflegen Blech streichen u. mehlen.

Disches

300 g Zucker 1/2 ℔ Haselnüsse mit Rahm reiben.
250 g Mehl 12 Eiweiß zu Schnee
Füllung: 1/2 ℔ Mandeln 1/2 ℔ Haselnüsse ölig reiben 1 ℔ Zuckerstaub 1 ℔ Ouvertüre.

Katzenzungen

1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Mehl mit Rahm verdünnen 12 Eiweiß.

Cocosmakronen

3/4 ℔ Cocosnüsse 5/4 Zucker auf dem Feuer abrösten. Auf Oblaten dressieren.
II. Art 1 ℔ Zucker, 280 g Cocosnüsse 10 Eiweiß. 1/4 l) ×

Champagnerbiskuit.

300 g Zucker 300 g Mehl 6 Eier

Anisplätzle.

1/2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Zucker 4 Eier, Anis, Vanill
Blech streichen u. mehlen.

oder in Form füllen und nachher in solche Stücke zerschneiden und noch etwas in den Ofen

Schockoladeplätzle u. S.

10 Eiweiß 1 ℔ Zucker, 60 g Cacao. mit etwas Läufer warm stellen dann etwas Schaumungs darunter u. einmeliert

warm schlagen

Schaumbiskuit.

10 Eiweiß 3/4 ℔ Zucker, 75 g Mandeln. Blech mit Mehl streuen.

Strassburgerle

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker schaumig. 3/4 ℔ Mehl
30 g Mandeln mit Eiweiß reiben

Sand S. (Seite 34)

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker schaumig 1 ℔ Mehl =

= 4 Eier, Vanill u Zitron.

Vanill u. Schokoladebretzel.

1 ℔ Mehl 3/4 Butter 1/2 ℔ Zucker 4 Eier Vanille
(60 g Cacao)

Teeschlangen

1 ℔ Mehl 400 g Zucker, 400 g Butter 400 g Mandeln geraspelt, 4 Eier Zimmt u. Amonium.

Spritzküchle

100 g Schmalz 60 g Zucker 180 g Mehl 6 Eier Salz, Citron 1/4 l Wasser Amonium.

Hippen

1 ℔ Zucker 1 ℔ Mehl 24 Eiweiß Vanill mit Rahm verdünnen.

Eisschippchen

1/2 ℔ Mandeln 425 g Staubzucker 1/4 ℔ Mehl Zimmt.

Eigelbbögen

3 Eier schwer Zucker, 2 Eier schwer Mehl, 3 Eier Citron

Ballettschnitten

1/2 ℔ Confektmasse 30 g Butter 3 Eigelb Citron, Ein Streifen aus Mürbteig.

Schokladebogen.

1 ℔ Zucker, 3 Eiweiß Cacao.

Königsrings u. Schnitten.

300 g Mehl 1/2 ℔ Butter 100 g Zuckerstaub Salz Zitron.

Mürbe Plätzle

1/2 Butter 1/2 ℔ Zucker, 300 g Mehl 4 Eier 60 g Mandeln

Vogelnester

3/4 ℔ Haselnüsse 425 g Zucker, Eiweiß, Zimmt abrösten

Bärentatzen

3/4 ℔ rohe Mandeln 425 g Zucker, Zimmt.

Schinud

Mürbteig u. Linzerteigstreifen, weiß glaßiert und Mandeln.

Disches-Schalen

1/2 ℔ Mandel 350 g Staubzucker 100 g Mehl 7 Eiweiß

Käsestangen

1/2 ℔ Mehl 200 g Butter Milch Anwirken, fester Teig Salz Pfeffer Käse.

Wiesbadener Teebrod

½ ℔ Zucker 2 ganze, 6 halbe Eier schaumig
1½ ℔ Mehl 100 g Butter zerlassen 15 g Ammonium

Corintenschnitten.

120 g Zucker 120 g Mehl 120 g Corinthen 2 Eier
Kaffeelöffel Ammonium, Eier u. Zucker schaumig.

Wormser- Bretzel

1 ℔ Mehl ½ ℔ Zucker 200 g Butter 3 Eier, Zimmt
Kalken, Citron 5 g Ammonium.

Kleinbrod

½ Mehl ¼ Butter 60 Zucker 3 Eigelb Citron,
4 Eiweiß zu Schnee ½ Zucker 1 ℔ gehobelte Mandeln. Etwas Mehl, Zimmt

Cakes

½ ℔ Mehl 200 g Butter 100 g Zucker 30 g Mandeln

etwas bitter, 1 Ei

Palisaden

100 g Butter 80 g Zucker schaumig 150 g Mehl
1 Ei etwas Ammonium

Souverin u Larabaldie

250 g Mehl 150 g Butter 125 g Zucker 1 Ei Citron
In die Hälfte des Teigs Zimmt u. 25 g Mandel
Souverin mit Cocosmasse streuen

Napolitaines.

250 g Mehl 125 g Zucker 200 g Butter 100 g
Mandeln 1 Ei Zitron Zimmt 2 Löffel zusammen
setzen u. glasiren

Cocosmakronen

1 ℔ Cocosmasse 2 ℔ Zucker 15 Eiweiß 15 g Zucker
abröstn

Sandstangen u S.

1 ℔ Butter 100 g Zucker 600 g Mehl 2 Eier

Sandplätzle

200 g Butter 200 g Zucker 360 Mehl
6 ganze 2 gelbe Eier.

Makronen

500 g Mandeln, 5-6 Eiweiß zu Schnee
500 g Zucker und das Abgeriebene einer Citrone.
Mit etwas Vanillzucker sind dieseben besser.
Mit dem Löffel auf mit Papier belegte Bleche gesetzt.
oder: 1 ℔ Mandeln, 600 g Zucker, 8 Eiweiß, etwas Citron
und (leicht) abrösten.

Makronen

1 ℔ Mandeln mit etwa 18 Eiweiß
reiben, dann 2 ℔ Zucker u Citron.

Eis u Creme

Vanill Eis.

350 g g Zucker 6 gelbe, 2 ganze Eier 1 l Milch
1 Stange Vanille

Himbeer Eis

Himbeeren werden passiert. Auf 1 Pfund Mark
1/4 ℔ Zucker in Flaschen gefüllt u. zugebunden
u. 20 Minuten gedünstet. 1 Flasche Mark 1 Flasche
Läuterzucker 1 Fl. Wasser 18°

Erdbeer Eis.

Erdbeeren werden passiert. 1 ℔ Mark = Zucker
Auf 1 kg Mark fertiges 2 g Salizilsäure 1 Flasche Mark
1 Fl. Wasser etwas Zucker bis 18°

Annanas Eis

Annas werden mit gleich viel Zucker gerieben.
u. dann eingekocht. Weiter wie Erdbeereis 18°

Citron Eis.

Zucker u. Wasser angemacht, etwas Vanillessenz 2 Säfte u. etwas gelbes 18°. 1 l Wasser 1 ℔ Zucker Eiweiß.

Orangen Eis,

wie Citron-Eier.

Mandel Eis

1/2 ℔ Mandel mit Milch reiben 1/2 Schoppen Milch 1/2 Schoppen Rahm 3/4 ℔ Zucker 3 ganze Eier Abrühren wie Vanilleis.

Pfirsich u. Aprikosenes,

Gerade wie Himbeereis.

Haselnußeis.

4 ganze 8 gelbe Eier 3/4 Zucker 1 l Milch 1/2 Stangen Vanille 100 g Haselnüße mahlen.

Tee-Eis

1 l Milch kochend über 30 g schwarze Tee gießen 3/4 ℔ Zucker 6 gelbe 4 ganze Eier abkochen.

Reis-Eis.

1/4 ℔ Reis in Milch weich kochen. Mit Leuterzucker versüßt, in 1 l Cremeis gearbeitet

Merrettig in Eis zu Fisch.

Geriebener Merrettig mit geschlagenem Rahm und etwas Salz getränkt. Form füllen u. gefrieren.

Punsch à la Romain Liter 4 M.

Für 3 l Punschromain nimmt man 2 l Ananaseis 1/2 Flasche Champagner 1 Schaummasse warm schlagen 1 1/4 ℔ Zucker 6 Eiweiß 3 Liquorgläschen Cognac 2 Flasche Arack. 1/8 l Wein.

Annas-Sorbet. Liter 3 M

½ l Annanas Eis dazu ½ l unversüßter Schlagrahm, welcher mit 3/8 l Annassaft versüßt wird. Man kann auch Schaum u. Wein darunternehmen.

Erdbeer-Sorbet Liter 3 M

ebenso wie Annassorbet nur Erdbeereis, und den Rahm mit Mark versüßt, und Zucker.

Eisbomben u Creme.

Diplomaten Bombe 1 l

50 g Zucker 2 Eigelb ½ Stang Vanille 1/8 l Rahm abkochen 3/8 l geschlagener Rahm darunter. Makronen u. Kirschen mit Marasquino getränkt. Mit Kirschen u. Annasstückle ausgelegt

Annanas Bombe 1 l.

½ l geschlagener Rahm, Annanasmark darunter Form mit Annas auslegen

Bismark-Eiche.

Form wird mit Vannilleis ausgelegt
Füllung: Pralinemasse mit Rahm u. Vanilleis angerührt. Beim Stürzen wird das Eis mit Schokoladerahm garniert.

Charlotruüsse Crem.

6 gelbe Eier 200 g Zucker 20 g Gelatine 1/8 l Milch

1/2 Stange Vanill 3/4 l Rahm schlagen und darunter

Vanille-Crem.

12 Eier, weiße zu Schnee 1/2 ℔ Zucker 1 l Milch Vanill 50 g Puder.

Chirasso Bombe

Form wird mit Vanilleis ausgestrichen
Crem: 50 g Zucker 2 Eigelb 1/8 Rahm Vanille abgekocht. 3/8 l Rahm schlagen, Crogantstaub Chirasso.

Orangengrem. Für Torten

120 g Zucker 5 weiße, 5 gelbe Eier 1/8 l Wein 7 Gellatiene 1/2 Schale abreiben

Caramel-Bombe. 6 M

8 gelbe, 4 ganze Eier 1 l Milch 180 g Zucker ferner 180 g Zucker schmelzen braun. Obiges -

dazu, u. zusammen abkochen, Wenn gefroren; 1/2 l versüßter Schlagrahm u. gestoßener Crogant dazu.

Fürst-Pückler. 2 M

1/2 l geschlagener Rahm versüßt. 1/3 l davon rot mit Vanill~~grem~~ 1/3 mit Schokolade (Cacao) 1/3 weiß mit Marasquino, 6 Makronen, 6 Biskuit u. Sauerkirschen. Form erst weiß, dann rot, dann schwarz.

Alçacien-Bombe.

Pyramide mit Vanilleis ausstreichen. Innen Erdbeerbombe (1/4 Rahm zur Erdbeerbombe ganze Erdbeeren darunter) mit Rosarahm garniert

Liebe-Bombe.

Form mit rosa Pfirsicheis ausstreichen mit Ananasbombe füllen u. Ouverturestücken. Darunter, mit Rahm garniert

Glac a la Nesselrode

1/2 l Maronen oder Nußeis etwas Rahm, dazu Maronen Sauerkirschen, u. (Marest) Mareskino einige fein geschnittene Pistatien zur Sauce 1/4 l. Unversüßter Rahm etwas ~~Mar~~ Mareskino 2 Löffel Aprikosenmarmelade. 2 M Form.

Stambul-Bombe

Bombenform mit Annasscheiben auslegen gefüllt mit Annanasbombe. dazwischen Bisquitt welche in Mareskino getränkt sind. Nicht garniert.

Viktoria-Bombe.

Orangeneis mit Schlagrahm vermengt in Form füllen garniert mit kleinen runden Baises welche mit Johannisbeer gefüllt sind, und mit Rahm garniert.

National-Bombe

Form mit schwarz, weiß, rotem Eis auslegen innen Annanasbombe, Rahm garniert.

Bombe-Verdi.

Form mit (Scho) Pistazieneis auslegen, innen Schokoladbombe gefüllt.

Bombe-Macedonien.

Bombenform mit Vanilleis, dazwischen verschiedene Früchte welche in Cognac getränkt sind ~~Savoir Puffl. Essig u. Öl 2 Löffel~~ mit Rahm garniert.

Bismark-Bombe 4 M

Ringform mit Erdbeer-Vanill u. Nußeis füllen mit Annasbombe. die innere Bombe füllen mit Rahm & Bisquitt. garniert.

Praline-Bombe.

Form mit Schokoladeeis auslegen innen mit Vanillrahm u. zermahlenen Nuß u. Mandeln Praline's.

Bombe a la Frankfurt.

die Form mit Pistatieneis auslegen innen Vanillrahm mit weich gekochtem Reis & etwas Sauerkirschen.

Fromage des Dames

300 g Aprikosenmarmelade 9 Eigelb 180 g Zucker 1 l Milch u. einige fein geriebene zusammen abkochen. 1/2 Flasche Aprikosensaft dazu, und gefrieren nachdem 1/4 geschlagenen Rahm dazu. in Form füllen.

Glace-Panaokie

Stein, Vanill & Ananas oder anderes Fruchteis nach dem stürzen mit Schaummasse, welche

stark mit Vanillgeschmack ist, überzogen u. garniert. Auf einem Brett in heißem Ofen abflämmen.

Mandel-Bombe

1/4 ℔ Mandeln. 6 bittere mit Milch reiben, 2 ganze 4 gelbe 1/2 l Milch zus. abkochen wenn es gefroren ist 1/4 l geschl. süßer Rahm dazu, mit Rahm garniert u. Pistatien gestreut.

Prinz Albertbombe

Form mit Erdbeer & u. Vanill auslegen gefüllt mit 1/4 l versüßtem Rahm in welchem etwas Maraschino & geschnittene Makronen & Sauerkirschen darunter sind, mit Rahm garniert.

Kaiser-Bombe.

Form mit Vanill u. Erdbeer auslegen innen gefüllt mit Haselnußbombe in welcher etwas Maraschino u. Sauerkirschen sind, mit Rahm garniert.

Weihnachts-Gebäck.

Basler-Leckerle

4 ℔ Honig 3 1/4 Zucker ~~1 1/4~~ 1 3/4 ℔ Mandeln rohe. 3/4 ℔ Litronat 1/4 ℔ Zimmt 30 g Nelken 15 g ~~Nelken~~ Muskat 15 g ~~Pr~~ Pasche 15 g Amonium.
6 ℔ Mehl 1/2 l Milch Kirschwasser 1/8 l

Zimmt Stern

2 ℔ Mandeln 3 ℔ Puderstaubzucker Zimmt Eiweiß Zimmtglasur glasieren

Spekulatius

2 1/4 ℔ Mehl 300 g Butter 1 1/4 ℔ Zucker 2 ganze 2 gelbe 1/8 l Milch Litron, Zimmt, Nelken und Amonium.

Orange

5 ℔ Masse 300 g Mehl 1/2 ℔ Litronat u. Orangeat 150 g Brösel 1 Orange Fülle: Mandelmasse Butter,

5 ℔ ... ker.
Fü... ...en 1 ℔ Zucker
mi...

80 ... ...illzucker
2 ℔ ... ...se Butter kochen

2 ℔ ... ...monium 1/2 g (2 Teasp.)

2 ℔ ... . Zimmt
Ne... ...nium
2 ℔

Nussfüllung

1 ℔ geröst. Nüsse	8 g	4	500 g
1 ℔ Zucker	8 g	4	500 g
100 g Butter	2 g	1	100 g
4 Eigelb	2	1	4

Vanillecream (Restaur. 326)

8 Eigelb	warm, 250 g nicht kocken!	4	2
8 g Zucker		4 g	2 g
1 l Milch		1 Pt	1/2 Pt
Vanille			(1 1/2 Teasp.) 2
40 g Gelatine		20 g	10 g
1/2 l Sahne (schlagen)		1/2 Pt	1/2 Pt

... auf Seite 34

Weihnachts-Gebäck.

Basler-Leckerle

4 ℔ Honig 3 1/4 Zucker ~~1 1/4~~ 1 3/4 ℔ Mandeln rohe. 3/4 ℔
Litronat 1/4 ℔ Zimmt 30 g Nelken 15 g ~~Nelken~~ Muskat
15 g ~~Pot~~ Pasche 15 g Amonium.
6 ℔ Mehl 1/2 l Milch Kirschwasser 1/8 l

Zimmt Stern

2 ℔ Mandeln 3 ℔ Puderstaubzucker Zimmt
Eiweiß Zimmtglasur glasieren

Spekulatius

2 1/4 ℔ Mehl 300 g Butter 1 1/4 ℔ Zucker 2 ganze
2 gelbe 1/8 l Milch Litron, Zimmt, Nelken und
Amonium.

Orange

5 ℔ Masse 300 g Mehl 1/2 ℔ Litronat u. Orangeat
150 g Brösel 1 Orange Fülle: Mandelmasse Butter,

Litronat, Orangeat, gelbes und Saft.

Haselnuss.

5 ℔ Masse 300 g Mehl 60 g Vanillzucker.
Fülle: 1 ℔ Haselnüsse mit Wasser reiben 1 ℔ Zucker
mit Früchtenzucker anmachen

Vanill-Leckerle.

80 ℔ Mandelmasse 10 ℔ Mehl 3 ℔ Vanillzucker
2 ℔ Brösel helle. Fülle: Mandelmasse Butter kochen

Springerle

2 ℔ Zucker 2 ℔ Mehl 9 Eier Anis Amonium 1/2 g (2 Teasp.)

Pfeffernüsse

2 ℔ Zucker 10 Eier schaumig rühren. Zimmt
Nelken Litron. Messerspitze Amonium
2 ℔ Mehl, trocknen u. ansetzen

Anis-Plätzle (Schnitten) Seite 28
Band S auf Seite 34

Schwabenbrod fein I.

4½ ℔ Mehl 4 ℔ Zucker 3 ℔ Kernöl mit Rosenwasser reiben. 30g Zimmt Citron Vanillin 12-16 Eigelb 2¾ ℔ Butter. 1,28 M

Schwabenbrod II

4 ℔ Mehl 2½ ℔ Butter 2 ℔ Zucker ½ ℔ Kernöl 6 Eier Zimmt Rosenwasser.

Springerle

2 ℔ Kristallzucker 8 Eier 2 ℔ Mehl Anis.

Buttergebackenes

1 ℔ Mehl 375g Butter 250g Zucker, 100g Mandelstaub 3 Eier Zimmt Citron.

Belgraderbrod Eigenes

300g Mehl 200gr weiß geschälte Mandel 400g Zucker 1/8 Eiweiß 50gr Citronat Zimmt, Nelken,
2 Messerspitzen Ammonium.

Weihnachts-Schaum
Schokolade Sch.

4 ℔ Zucker 400g Cacao 26 Eiweiß

Weiß u. roter Schaum

4 ℔ Zucker 26 Eiweiß 1 ℔ Himbeerzucker verschiedene.

Schnitzbrod

5 ℔ Mehl 2 ℔ Ansatz 3 ℔ Birnen, 200g Feigen, 3 ℔ Zwetschgen 3 ℔ Trauben 2 ℔ Rosinen 1/2 ℔ Kernöl 1½ Haselnüsse 1½ ℔ Walnüsse 1 ℔ Zucker Citron Citronat Orangeat, Zimmt Nelken Salz. Mit der Schnitzbrühe ansetzen. Teig fest halten.

Züricher-Leckerle.

Marzipan Leckerle

~~5 ℔~~ 5 ℔ Masse 300 g Mehl: Fülle: Aprik. Himbeer

Maskasienen

5 ℔ Masse 300 g Mehl ½ ℔ Litronat, 150 Brösel
15 g Zimmt, Nelken, Muskat etwas rote Farbe
Fülle = Himbeer.

Ochokolade = Lekerle.

5 ℔ Masse 450 g Mehl 150 Zucker 120 g Brösel
60 g Vanillzucker 3/4 Cacao.
Fülle: Makronenmasse mit Orange

Haselnussleckerle

3/4 ℔ geröstete Haselnüsse 1/4 ℔ Mandel mit Eiweiß
reiben 1½ ℔ Zucker ¼ ℔ Mehl 50 g Litronat, Litron
Zimmt Nelken.

Nürnberger Lebkuchen

550 g Zucker 11 Eier warm schlagen 200 g geröstete
gehobelte Mandeln ¼ Litronat & Orangeat Citron
Zimmt ~~Nelken~~ 1 ℔ Mehl 7 g Amonium trocknen lassen
(¼ Bz) (1 Teaspoon)
langsam backen.

Basler-Leckerle richtig

16 ℔ Honig 8 Zucker 8 ℔ Mandeln 400 g Litronat
400 g Orangeat 400 g Zimmt 100 g Nelken 8 Muskat-
nüsse 12 Litronen Saft u. Schale 2 l Kirschwasser
20 ℔ Mehl No 3 120 g Amonium.

Eliesen-Kuchen

1 ℔ Zucker ½ ℔ Mandel ½ ℔ Brösel ½ ℔ Mehl
¼ ℔ Litronat 9 Eiweiß zu Schnee Litron Zimmt
Nelken Zucker u. Eiweiß schaumig.

Wasserpringerle

2 ℔ Zucker 3/10 l Wasser auflösen. 2 ℔ Mehl Anis Amonium Andere: 3 ℔ Mehl {2 1/4 ℔ Zucker auflösen
Richtige 8–9 g. Amoni. 1/2 l Wasser, etwas weniger

Magenbrod

1 1/2 ℔ Farinzucker 4 ℔ Mehl No. 3 1/4 l Syrup Zimmt Nelken Catatamoben Milch 120 g Citronat.

Honig-Lebkuchen (gewöhnlich

45 ℔ Honig 7 ℔ Zucker 3/4 l Wasser 54 ℔ Mehl No. 3. 200 g Zimmt 50 g Nelken. Auf 20 ℔ 40 g Amonium 20 g Natron; wenn der Teig älter ist, so braucht man blos 25 g Natron 35 g Amonium.

Aachener-Prinken.

Cristallzucker

1 ℔ Honig 550 g Mehl 25 g Anis 25 g Amonium 1 g Nelken 2 g Zimmt 4 g Podasche 1 g Allaun 3 g brauner Kandis Honig warm machen anwirken wenn kalt, Candis verhacken und darunter.

Honig-Kuchen ohne Gewürz

8 ℔ Roggenmehl 8 ℔ Weizenmehl 12 ℔ Honig auf 30 ℔ fertigen Teig 220 g Natron 80 g Amonium Nelken Zimmt Anis. 220 g 30 ₰

Honigkuchen mit Gewürz

Auf 30 ℔ Teig 220 g Natron 80 g Amonium 1 1/2 ℔ Citronat 1 1/2 Orangeat 1 1/2 Kandis 1 ℔ Mandeln gehackt. Auf der Seite feine Citronatscheiben. 220 g 40 ₰

Lebkuchen

3 ℔ Mehl
2 ℔ Honig
1/2 ℔ Zucker
3 Eier
30 g Amonium
1/10 l Milch

Gewürz Zimmt Zitron
Honig und Zucker auflösen.
Teig stehen lassen.

Zwiebel-Kuchen 2 Formen

2 1/2 ℔ fein geschnittene Zwiebeln werden, gemischt mit 1/4 ℔ Spek der in kleine Stückchen geschnitten ist, abgedämpft. Sodann werden 3-4 Eier verrührt. In diese gibt man nacheinander 200 g Mehl, etwas Kartoffelmehl, 1/2 l Milch, Salz, Pfeffer, Muskat. Das Ganze wird in 2 Formen gefüllt und gebacken. Ring 3/4 voll.

Teig zum auslegen der Ringe:
1 ℔ Mehl, 300 g Butter, Salz und Wasser.

1 l Milch 200 g Hefe Kefel-Ansatz.
600 g Butter 600 g Zucker 12 Eier Salz ~~Milch~~
Citron

Gugelhopf 1,20 M

550 g Frig 100 g Butter Zucker 1 Ei Vanille

Saverin 1 M

300 g Frig 30 g Butter 1 Ei Milch Punschtranke.

Gugelhopf abgerührt.

180 g Butter 75 g Zucker 3 gerige 3 gelbe Eier
120 g Kefel Salz Vanill Ansatz
- 3/4 ℔ Kefel 30 g Hefe - Corinthen Sultanien

Berliner-Pfannenkuchen

1 ℔ Kefel 15 g Hefe 30 g Zucker 45 g Butter 2 Eier
Salz Milch, ~~Milch~~ Frig.

Priosch 3 M

620 g 3/4 ℔ Butter 30 g Zucker 5 g Salz 25 g Hefe 7 Eier 1/3 Mehl Ansatz fester Teig – Mehl Butter Eier glatt rühren dann Zucker Salz Ansatz nachnehmen gehen lassen dann zusammenschlagen und kalt stellen

Neujahrs Bretzel

1 ℔ Mehl 30 g Hefe 150 g Butter 30 g Zucker Salz Citron fester Teig –

Stollen

1 ℔ Mehl 60 g Hefe Ansatz 1 1/2 ℔ Mehl nachnehmen 1 ℔ Butter 135 g Zucker 1 ℔ Corinten & Sultaninen 60 g Citronat 60 g Mandeln Citron Salz Rum.

Eingevollte Hefekränze

für 1 M – 400 g Teig
für 1,50 M – 600 g "
" 2,00 M – ~~800 g~~ "
" 2,50 M – 1000 g "
" 3 – M = 1100 g "
" 3,50 M – 1200 g "
" 4 M – 1250 g "

Nußkränze

Für 1,50 M – 450 g Teig
" 2,00 M – 600 g "
" 2,50 M – 750 g "
" 3,00 M – 900 g "
" 3,50 M 1000 g "
" 4,00 M – 1100 g "

Kugelhopf.

1/8 Milch 25 g Hefe Mehl Ansatz
125 g Butter 50 g Zucker 2 gelbe Salz
1/8 l Milch 100 g Rosinen giebt 2 Kugelh. à 1,20 M

Zwieback

1 1/2 ℔ Mehl 100 g Hefe Milch ansetzen.
200 g Butter 250 g Zucker Milch Salz & 1 1/2 Mehl

300 g Zucker 350 g Butter 1½ ℔ Mehl 12 Eier
¼ l Milch schwach, weiße zu Schnee 1½ Päckchen
Backpulver, Citron. ×

Waffeln

50 g Hefe 1 l Milch 2 ℔ Mehl Ansatz
600 g Butter zerbassen 32 Eier weiße zu
Schnee. ½ l Milch

Butterkuchen Hefeteig

1 Blech 4 ℔ Teig 5 M

160 g gehobelte Mandeln 320 g Hagelzucker
150 g aufgelöster Butter Zimmt

Eierschiecke 1 ℔ Teig 2 M

70 g Käse bestreichen 150 g Butter mit 3 Eier
schaumig darauf str. Streusel bestreuen
Rosinen Mandeln. Nach dem backen Butter
bestreichen

300 g Teig Butterkuchen Streußel.

[illegible] Stollen. × ½ Mehl
8 ℔ [illegible] Ansatz)
600 [illegible] Citron
500 [illegible] Citronat
1 ℔ [illegible] 1 ℔ Teig 1 M

[illegible] 1½ ℔ Teig
80 g [illegible] Mandeln 80 g Butter
etwa [illegible] Wurm machen)
mit [illegible] füllen.

Engelhopf

1 ℔ [illegible] Butter 120 g Zucker
6 Eier [illegible] Mandeln
~~30 g~~ [illegible] g, 1 M 600 g
Vam[illegible]

Natron Bund

300 g Zucker 350 g Butter 1½ ℔ Mehl 12 Eier
¼ l Milch schwach, weiße zu Schnee 1½ Päckchen
Backpulver, Citron. ×

Waffeln

50 g Hefe 1 l Milch 2 ℔ Mehl Ansatz
600 g Butter zerbassen 32 Eier weiße zu
Schnee. ½ l Milch

Butterkuchen Hefeteig

1 Blech 4 ℔ Teig 5 M

160 g gehobelte Mandeln 320 g Hagelzucker
150 g aufgelöster Butter Zimmt

Eierschiecke 1 ℔ Teig 2 M

70 g Käse bestreichen 150 g Butter mit 3 Eier
schaumig darauf str. Streusel bestreuen
Rosinen Mandeln. Nach dem backen Butter
bestreichen

St Remo

300 g Teig Butterkuchen Streußel.

× Dresdener Stollen. × ½ Mehl

1 ℔ Mehl 300 g Hefe Ansatz
600 g Zucker 3 ℔ Butter Citron
500 ℔ Rosinen 600 Citronat
1 ℔ Mandeln 1 ℔ Teig 1 M

Bienenstick 1½ ℔ Teig

80 g Zucker 80 g Mandeln 80 g Butter
etwas Milch Honig (warm machen)
mit Vanillbuttergrem füllen.

Rühr Bodan {Engelhopf

1 ℔ Mehl 30 g Hefe 160 g Butter 120 g Zucker
6 Eier 30 g Citronat 50 g Mandeln
~~30 g~~ 30 ₰ 200 g, 60 ₰ 400 g, 1 M 600 g
Vanill ⅓ Mehl

Schwanenhälse

1 ℔ Butter halb Schmalz 5/4 l Milch-
Wasser 2 ℔ Mehl 40 Eier etwas Milch

Allerhand Nützliches

Schokolade für Kaffee

4 ℔ Cacao 7 ℔ Backzucker 400 g Puder

Caces Mehl

4 ℔ Mehl 3 ℔ Puder 40 g Natron 20 g Weinstein

Truffel-Schokolade

3 ℔ Cacao 2 1/2 ℔ Backzucker 3/4 ℔ Mehl
1/2 ℔ Vanillzucker

Bromtol, Einmachmittel
auf 1 l Mark 1 gr.

Blätterteig

1 ℔ Butter 200 g Mehl anwirken
300 g Mehl Salz Wasser 5 Turen

Schillerlocken

1 ℔ Teig 54 cm lang 33 cm breit 18 Stück.

Apfelbrief 1 ℔ Teig 18 Stück

36 breit 72 lang 5/4 ℔ Äpfel 120 Zimmt-
zucker 60 g Corinten Zitronat und
Mandeln zusammen

Creme-Schnitten

1 ℔ Teig 80 lang 24 breit

Wickel 28 Stück

1 ℔ Teig 77 lang 24 cm breit mit
Hagelzuckers bestreut und mit der Schere
eingeschnitten.

Tee-Blätter.

1 ℔ Teig 45 Stück

Baton. 40 ₰

1 ℔ Teig 80 lang 22 breit 30 g Mandeln
60 g Staubzucker Eweiß

Apfel Schiffle

1 ℔ Teig 28 Stück 56 lang 32 breit

Kümmel Kracher

120 g Mehl 120 g Blatterteig etwas Butter und
Wasser 1/2 ℔ Teig 20 St. 1 St. 9 cm lang 6 breit

Käse-Stangen

1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ Butter 1/8 l Milch Salz
60 g Parmisantkäse etwas Paprika gibt 54 Stück
je 14 cm lang 2 1/2 cm breit

Käse-Tabletten

Teig wie K…
90 g Butter sch…
Salz etwas …

Verso…

Ar…

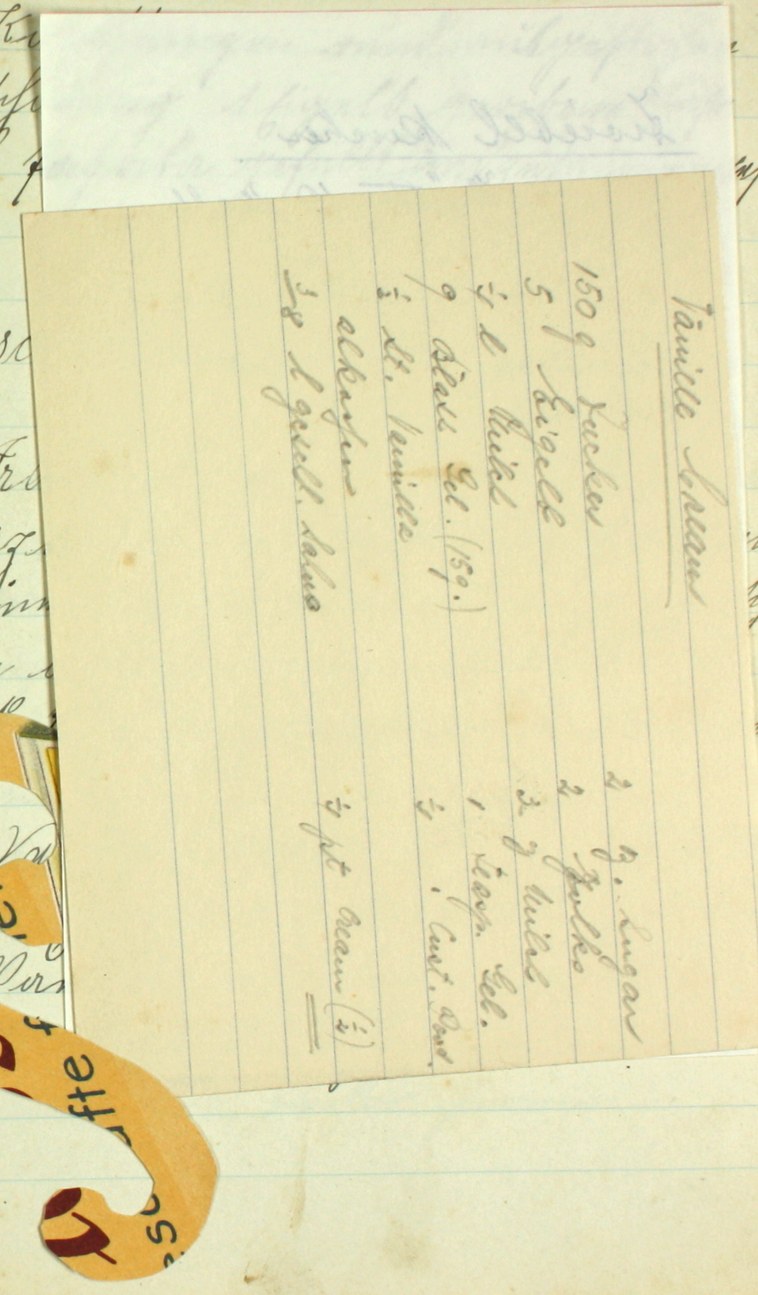
3/8 l Leuterz… …
den Saft ein… …
zusammen …
3/16 l Ar… …

Va…

150 g …ucker …
1/2 Stan… Van…
erkalten …

Vanille Schlamm

150 g Zucker 2 Tr. Lugar
5 Eigelb 2 Zulko
1/4 l Milch 3 g Milch
9 Blatt Gel. (150 g.) 1 Teasp. Gel.
1/2 St. Vanille 1/4 l Cust. Pow.
alkoholen
3/8 l gesell. Salue 1/4 pt Cream (1/4)



Tee-Blätter.

1 ℔ Teig 45 Stück

Baton. 40 ₰

1 ℔ Teig 80 lang 22 breit 30 g Mandeln
60 g Staubzucker Eweiß

1 ℔ Te…

120 g …
Wasser…

1/2 ℔ W…
60 g Fo…
je 14 e…

Vanille Cream

150 g Zucker	2 Z. Sugar
5 Eigelb	2 Yolks
1/4 l Milch	3 g Milch
9 Blatt Gel. (15 g.)	1 Teasp. Gel.
1/2 St. Vanilla abkochen	1/4 " Cust. Pond.
3/8 l gesell. Sahne	1/4 pt Cream (1/2)

Käse-Tabletten

Teig wie Käsestangen rund ausgestochen
90 g Butter schaumig 1 Eigelb geriebene Käse
Salz etwas Paprika gefüllt und zusammengesetzt.

Ve…

3/8 l Leu… …latiene
den Saft … …geschmorz
zusammen… …ist,
3/16 l Ava… …dazu.

… 50 M

150 g Zucker … …latine
1/2 Stange … …
…

Zwiebel Kuchen

Hütte 10 Heft

Seite 13

other Book 52
(black)



Tee-Blätter.

1 ℔ Teig 45 Stück

Baton. 40 ₰

1 ℔ Teig 80 lang 22 breit 30 g Mandeln
60 g Staubzucker Eweiß

Apfel Schiffle

1 ℔ Teig

120 g W…
Wasser …

1/2 ℔ Ne…
60 g Fa…
je 14 en…

Vanille Cream

150 g Zucker	2 Z. Sugar
5 Eigelb	2 Yolks
1/4 l Milch	3 g Milch
9 Blatt Gel. (15 g.)	1 Teasp. Gel.
1/2 St. Vanilla abkochen	1/4 " Cust. Pond.
3/8 l gesell. Sahne	1/4 pt Cream (1/2)

Käse-Tabletten

Teig wie Käsestangen rund ausgestochen
90 g Butter schaumig 1 Eigelb geriebene Käse
Salz etwas … eingesetzt.

Ver…

T…

3/8 l Leute… …tiene
den Saft … …eschmack
zusammen … …ist,
3/16 l Aran… …arzu.

150 g Z… …50 M
1/2 Ka… …artine
erkalt… …

Zwiebel Kuchen

Hütte 10 Heft

Seite 13

other Book 52
(black)

Tee-Blätter.

1 ℔ Teig 45 Stück

Baton. 40 ₰

1 ℔ Teig 80 lang 22 breit 30 g Mandeln
60 g Staubzucker Eweiß

Apfel Schiffle

1 ℔ Teig 28 Stück 56 lang 32 breit

Kümmel Kracher

120 g Mehl 120 g Blatterteig etwas Butter und
Wasser 1/2 ℔ Teig 20 St. 1 St. 9 cm lang 6 breit

Käse-Stangen

1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ Butter 1/8 l Milch Salz
60 g Parmisankäse etwas Paprika gibt 54 Stück
je 14 cm lang 2 1/2 cm breit

Käse-Tabletten

Teig wie Käsestangen rund ausgestochen
90 g Butter schaumig 1 Eigelb geriebene Käse
Salz etwas Paprika gefüllt und zusammengesetzt.

Verschiedene Creme

Arack-Crem 3 M

3/8 l Leuterzucker 8 Eigelb 10 Blatt Gelatine
den Saft einer Orange etwas Orangengeschmack
zusammen abkochen wenn es erkaltet ist,
3/16 l Arack 3/8 l geschlagener Rahm dazu.

Vanill Crem 2,50 M

150 g Zucker 5 Eigelb 1/4 l Milch 9 Bl. Gelatine
1/2 Stange Vanille abkochen wenn es
erkaltet ist 3/8 geschl Rahm

Schokolade Crem.

Wie Vanillgrem nur 60g Cacao dazu.

Cabinet Puding 4 M

180g Mandeln 330g Zucker Makronenmasse zur Form 1 Schoppen Leuterzucker 8 Eigelb 1 Orange abreiben und Saft 12 Bl. Gelatine 1/2 l geschl. Rahm. Kirschen Sultaninen 8 Makronen 1/16 l Weißwein = 20g

Mandelpuding, mit Sauce 3 M

Zum Puding 120g Mandelmasse mit etwas geschnittenen Mandeln und Sauerkirschen. zur Sauce: 1/4 l Wein mit 3 ganzen und 3 gelben Eiern 120g Zucker etwas Citronsaft, und Citron abreiben warm aufschlagen

Reis Puding 2,50 M 63

Puding a la Trankmansdorf

106g Reis mit Wasser weich blanquiert; dann mit 3/8 l Milch etwas aufkochen 150g Zucker Vanill Navascuno 12 Bl. Gelatine 3/8 Rahm geschl. etwas Sauerkirschen 5 Makronen dazu.

Wein Gelee. 2 M

5/8 l Weißwein 10 Bl 20g Gelatine 1/8 l Leuterzucker etwas Citronschale etwas ganzer Zimmt aufkochen dann filtrieren in die Form etwas Sauerkirschen und Makronen.

Agar - Gelee

1/4 ℔ Agar einweichen 1 Tag vorher 6 ℔ Zucker 7 l Wasser Agar und Wasser erst auflösen. dann erst Zucker herein

Haselnußcrem 2.50 M

Ebenso wie Vanillcrem, nur 3/4 Stangen Vanill 8 90g geriebene Nüsse mit abkochen

Orangen & Citron-Crem 2.50 M

150 Zucker 6 Eigelb 1/4 l Weißwein 5 Blatt Gelatine Orangen o. Citrongeschmack. den Saft einer Orange abkochen, wenn erkaltet 3/8 l geschl. Rahm dazu.

Caramelt-Crem 2,50 M

Ebenso wie Vanillcrem, nur kein Vanill, u. die Hälfte Zucker schmelzen. S. 61

Himbeer-Crem 2.50 M

180g Zucker 4 Eigelb 9 Blatt Gelatine 1/4 lt Milch abkochen wenn abgekühlt 1/4 l Himbeersaft ohne Zucker u. 1/4 l Schlagrahm darunter rot färben

Erdbeercrem. 2,50 M

Ebenso wie Himbeercrem nur Erdbeermark wenn kein Erdbeer o. Himbeer da ist, dann nehme man Mark zu Eis aber dann kein Zucker zum abkochen.

Charlott-Du-russe 2.50 M. 15-20g

120g Zucker 5 Eigelb 1/4 lt Milch 8 Bl. Gellatine 1/2 Stange Vanill abkochen, wenn erkältet, 1/4 l geschl. Rahm etwas Maraskino, Sauerkirschen und Makronen dazu.

Teekuchen II. 1, Seite 10.

3/4 Butter 3/4 Zucker 15 Eier 600g Mehl 500g Corinten 300g Sultanienen 150g Mandeln 150 Citronat 15g Backpuver Ammonium

Gothaer Kranz

200g Butter 200 Zucker 6 Eier 1/4 l Milch 400 Mehl Vanill Cacao 20g Backpulver

Torten

2 Brodtorten à 2,50 M garniert. 180g Mandeln mit 3 Eier reiben. 225g Zucker 70g Brot 180g Mehl 70g Schokolade Zimmt Nelken Litron Litronat Muskat 12 weiße Schnee, 15 gelbe Ei.

Mandeltorte 3 M garniert

90g Mandeln mit 1 ganz. 1 gelben Ei reiben. 90g Zucker 75g Mehl 5 Eier Schnee 6 gelbe Eier Litron Litronat.

Leichte Sandtorte 3 M gar.

150g Zucker 5 ganze 6 gelbe Eier warm schlag. 150g Mehl 8 Puder 15g Butter heiß Litron

Biskuittorte 3 M gar.

180g Zucker 180g Mehl halb Puder 12 weiße z. Schnee 12 gelbe Litron

Indianertorte 3 M.

150g Biskuitmasse wird mit einem starken 1/4 Rahm gefüllt.

Baum-Torte 3 M

270g Butter 270 Zucker schaumig 12 gelbe 12 weiß Schnee 240g Puder Vanill 8 Litron

Orangencrem Torte 3 M garn.

150g Mandeln, 2 Ring füllen. mit 1/4 l Orangencrem 1 ganzes 1 gelbes Ei 100g Zucker 20g Puder 1/4 l Wein Orangengeschmack Schnee.

Pariser-Torte 3 M.

Brodmasse von 100g Zucker 2 Ringe mit Arak getränkt und Johannisbeer gefüllt, mit Makronenmasse überstreichen, Oben (Mitte) mit Marmelade bestreichen, Rand mit Mandel und marmoriert.

Haselnusstorte 3 M garn.

60g
120g Mandeln mit 2 Eier reiben, 120g Zucker
8 gelbe 6 Schnee 90g Mehl 2 Ringe.
100g

Turiner-Torte 3 M

120g Mandelmasse in 3 M Ringe backen mit Madera
tränken Vanillbuttercrem füllen mit Schokolade
und Marzipanhalbmond garniert

Kaiser Torte 3 M gar.

100g Mandelmasse im hohen 2 M Ring (backen)
Einen dünnen Boden Makronenmasse mit Aprikosen
und 1/4 l Vanillcrem füllen am Rande mit Ber
aus Schaummasse garniert.

Nelsontorte 3 M gar.

Einen Linzerteigboden mit Aprikosen gefüllt und
mit folg. Rand versehen: 75g Backzucker 75g
Mandeln gehobelte etwas Zimmt 2 Eiweiß zu
Schnee. darauf 1/4 ℔ Mandelmasse. Hoher Ring
langsam backen.

Berlinertorte

60g Nuß mit 1 Ei reiben 4 gelbe, 3 weiße
Eier zu Schnee, 50g Mehl hoher Ring. Ein
Mürbteigboden mit Maraskino getränkt
Johannisbeer gefüllt, Rand mit Mandel bestreut
und garniert

Jägertorte 2.50 M

75g Mandelmasse, hoher Ring, etwas getränkt,
oben mit Johannißbeer überstrichen, mit einer
Schaummasse von 4 Eiweiß 120g Staubzucker
Vanill überstreichen und garniert, abgeflämmt
und mit Gelee garniert.

Champognon-Torte 3 M

135g Butter mit 135 Zucker schaumig. 45g
geröstete Nuß ölig reiben. 45g Cacao darunter
90g Mehl 9 Eigelb nach 3 nach hereinrühren
9 weiße zu Schnee, 5 Böden, 2 M Größe, auf Pa-
pier aufstreichen mit Vanillbuttercrem

70) füllen, mit Pilze und Schokoladecrem garniert.

Truffeltorte

Wie Pilztorte nur mit Trüffel garniert.

Noisette-Torte.

Ebenso wie Pilztorte, nur mit Noisettecrem gefüllt & garniert u. mit Haselnüsse in Marzipan gewickelt verziert.

Punschmasse 10 M

1 ℔ Zucker 1 ℔ Mehl/Puder 22 gelbe 24 ganze Eier 1/2 ℔ Butter, warm schlagen.

Baumkuchen

1 ℔ Butter 1 ℔ Zucker schaumig 1 ℔ Mehl Puder 32 gelbe (24 ganze Eier) 28 Schnee Citron etwas bittere Mandeln Vanill

Flocken Torte 4 M.

75 g Butter 100 g Mehl 1/8 l Wasser 6-7 Eier Salz abrühren auf Feuer
Crem: 90 Zucker 6 Eigelb 3/4 l geschl. Rahm 10 Blatt Gelatine Maraskino.

Sächsische-Osterkuchen.

1 ℔ Käse 75 g Zucker 45 g Mehl 1 Eigelb Citron Salz Corinten etwas Milch Blätterteigböden.

Alicaus-Torte

Mandelboden mit Crogantbuttercrem gefüllt. oben bestr. Rand mit Crogantstaub bestreut. mit Ananastörtle-Waffeln. Schwarzer und weißer Crem garniert.
Maraskino tränken.

Carmen-Torte.

Mandelboden mit Maraskino tränken mit Erdbeerbuttercrem füllen & überstreichen mit

72) Couvertourespähne u. Vanillbutter-
crem garniert.

Tomatentorte

Mandelboden mit Maraskino getränkt. mit Ananasbuttercrem gefüllt, oben mit Aprikosen überstrichen mit kleinen Indianerschalen in roter heißer Aprikosenmarmel. gedünkt belegt, mit Crem garniert Rand mit Mandel streuen.

Hallberger-Torte. 2 a 4 M

1 ℔ Mandeln 1 ℔ Zucker mit Eiweiß fein reiben, wie feste Matronen. 10 ganze 6 Eigelb. schamig 10 gekochte Eigelb mit Ananassaft verdünnt passiert. 8 Eiweiß zu Schnee 100 g Mehl.

Eclaires-Torte β Eclairesform 73

Dicker Nußboden wird mit Johannisbeer mit Kern überstrichen. dann mit Eclaires mit Vanillcrem gefüllt, (schwarz) und Caffee glasiert, belegt, und mit Caffeeschaummasse garniert

Genfertorte

Punschboden mit Vanillcrem gefüllt, Aprikosen überstrichen, mit Mandel streuen, und oben mit Eigelbmarzipan garniert. u. abgeflämmt.

Kriegsrezepte.

Mürbteig.

1 ℔ Mehl (~~2/3~~ 1/2 Kartoffelmehl) 100 g Zucker, 100 g Butter 20 g Backpulver.

Linzerteig.

1 ℔ Mehl 100 g Zucker, 100 g Butter, Eipulver, Zimmt, 20 g Backpulver

Landmasse.

800 g Zucker, 12 Eier, 3 1/2 ℔ Mehl (2/3 Kartoff) 1 lt Wasser, gelbe Farbe. 120 g Backpulver

Kirschplotzer.

800 Zucker, 10 Eier, 2 ℔ Brösel 1 ℔ Mehl, 5/8 l Wasser, Zimmt, Kirschen, 120 g Backpulver Form gut streichen ausstreuen.

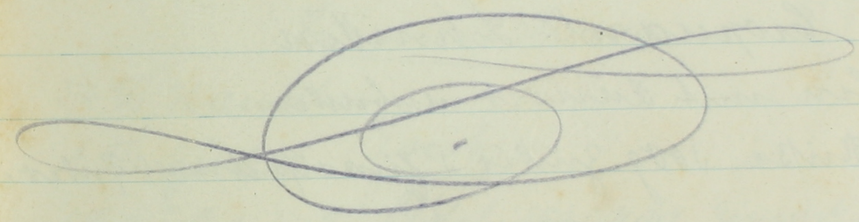
1917

Sandkränze u. Teekuchen

2 ℔ Butter 3 ℔ Zucker, 6 ℔ Mehl halb Puder 15 Eier 160 g Backpulver 1 1/2 l Milch

Windbeutel

100 g Butter } kochen, dann auf dem Feuer
1/4 l Milch } ~~Mehl~~ 200 g einrühren, hierauf eine Prise Salz u. Zucker zugeben, dann nacheinander 6 Eier. Nach dem dreßieren m. Eigelb anstr.



Freiburg i/Br.
Konditorei zum Kopf
1920

Makronentörtchen I art

300g Nüße Eiweiß, Vanill, Zitron
1 3/4 ℔ Zucker etwas Zimmt.

II art

400g Backmasse
700g Zucker 100g Kartoffelmehl
400g Backmasse mit 400g Zucker und Eiweiß schaumig rühren, dann der Rest Zucker und Mehl einrühren, dickflüßig halten.

Croquant-Schnitten

2 Streifen mit Ränder anbacken.
180g Nüße 300g Zucker 5 Eiweiß etwas Puder.

Mandel-Hippen

7 Eiweiß aufschlagen
200g Zucker
1/4 ℔ gehackte Mandeln
90g Mehl

Crokuettchen

1/2 ℔ Zucker, 3 Eier, 1/4 ℔ rohe Nüße eine Messerspitze Trieb schaumig rühren, dann mit Mehl anwirken + Zitron. 3 Steifen, m. Ei. anfrei.

Lekerli

2 ℔ Zucker 3 ℔ Honig 1/4 l Wasser, auflösen
6 ℔ Mehl, 1 ℔ Nüße gehackt, 1 1/2 ℔ gr. Brösel
50g Amonium 3 Eier, alle Gewürze.

Zimmtstern

3/4 ℔ Mandeln } reiben
1 ℔ Zucker }
1 ℔ Zucker 1/4 ℔ Brösel 20g Cacao, Zimmt,
fest anwirken. Mit Eiweißglasur, (ohne Säure) glasieren, dann ausstechen. Blech streichen und mehlen, langsam backen.

Belgrader-Brod

2 ℔ Zucker, 10 Eier schaumig,
2 ℔ gehackte Mandeln
2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Citronat
mit Eigelb bestreichen.

Spekulatius

2 1/4 ℔ Mehl 300 g Butter
1 1/4 ℔ Zucker 2 ganze 2 gelbe Eier
1/8 l Milch, Zimmt, Nelken u. Zitron.
etwas Amonium.

Nürnberger-Lebkuchen

21 Eigelb
2 1/4 ℔ Zucker, zus. heiß aufschlagen, dann kalt
hierauf 21 Eiweiß Schnee darunter und weiterschl.
2 1/4 ℔ Mehl, 10 g Amonium (darunter mischen)
180 g Citronat, 50 g Gewürz
550 g gehobelte Mandeln.
Auf rechteckige Obladen streichen und 5 Mandeln
drauflegen, antrocknen laßen.

Nürnberger Lebkuchen

21 Eigelb } zusammen heiß aufschlagen
2 1/4 ℔ Zucker } dann kalt
21 ~~Eigelb~~ Eiweiß dazu, und weiterschlagen
2 1/4 ℔ ~~Stolle~~ Mehl, 10 g Ammonium (2 teaf.)
180 g Citronat
50 g Gewürz
550 g gehobelte Mandeln



5 Volks

Kori... l Milch nachnehmen, weicher Teig.
Gibt 6 Stollen, oder 4 mittlere Gugelhöpfe.

Belgrader-Brod

2 ℔ Zucker, 10 Eier schaumig,
2 ℔ gehackte Mandeln
2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Citronat
mit Eigelb bestreichen.

Spekulatius

2 1/4 ℔ Mehl
1 1/4 ℔ Zu… Eier
1/8 l M… …tron.
…



…chen

…ufschlagen,
Ei… …er darunter …
2 1/4 ℔ Mehl, 10 g …onium (darunter mischen)
180 g Citronat, 50 g Gewürz
550 g gehobelte Mandeln.
Auf rechteckige Obladen streichen und 5 Mandeln drauflegen, antrocknen laßen.

Hefenteig

1/4 l Milch 40-50 g Hefe ansetzen.
70 g Zucker 80 g Butter 1 Ei.
Salz, Zitron, etwa 2 ℔ Mehl.

Nurnberger Lebkuchen		
21 Eigelb } zusammen heiß aufschlagen	10	5 Yolks }
2 1/4 ℔ Zucker } dann kalt	1 lb 2 oz	9 oz Sugar }
21 ~~Eigelb~~ Eiweiß dazu, und weiterschlagen	10	5 Whites
2 1/4 ℔ ~~Mehl~~ Mehl, 10 g Ammon (2 tea sp.) darunter mische	1 lb. 2 oz, 1 tea sp.	9 oz Flour
180 g Citronat	90 g	1/2 tea sp. Ammonium 1 1/2 oz Peel
50 g Gewürz	25 g	1 oz (light) Spice
550 g gehobelte Mandeln	8 oz	4 oz Almon (white)

…ron.
…ilch
…n.

Hefestollen u. Gugelhopf.

1/2 l Milch 100 g Hefe ansetzen. 4 ℔ Mehl
1/2 ℔ Zucker, 300 g Butter, schaumig rühren.
4 Eier dazu, sowie Salz, Zitron, Rum, Arak u. Korinten. 1/2 l Milch nachnehmen, weicher Teig.
Gibt 6 Stollen, oder 4 mittlere Gugelhöpfe.

Belgrader-Brod

2 ℔ Zucker, 10 Eier schaumig,
2 ℔ gehackte Mandeln
2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Citronat
mit Eigelb bestreichen.

Spekulatius

2 1/4 ℔ Mehl
1 1/4 ℔ Zu… Eier
1/8 l … Citron
…



…ch…

…aufschlagen, dann kalt
Fi… …er darunter und wetterschl.
2 1/4 ℔ Mehl, 10 g … …onium (darunter mischen)
180 g Citronat, 50 g Gewürz
550 g gehobelte Mandeln.
Auf rechteckige Obladen streichen und 5 Mandeln
drauflegen, antrocknen laßen.

Hefenteig

1/4 l Milch 40-50 g Hefe ansetzen.
…

Gugelhopf

1/2 l Milch	1/4 l	1/4 pt	Milk
100 g Hefe	50 g	1 oz	Yeast (light)
300 g Butter	150 lb.	2 1/2 "	Butter
250 g Zucker	125 g	2 "	Sugar
4 Eier	2	1	Egg
1/2 l Milch nachnehm.	1/4 l	1/4 pt	

…mmt
…ten.
…, Zitron.
…it Milch
…beiten.

1/4 l gibt etwa 30 Stück 40 g.

Hefestollen u. Gugelhopf.

1/2 l Milch 100 g Hefe ansetzen. 4 ℔ Mehl
1/2 ℔ Zucker, 300 g Butter, schaumig rühren.
4 Eier dazu, sowie Salz, Zitron, Rum, Arak u.
Korinten. 1/2 l Milch nachnehmen, weicher Teig.
Gibt 6 Stollen, oder 4 mittlere Gugelhöpfe.

Belgrader-Brod

2 ℔ Zucker, 10 Eier schaumig,
2 ℔ gehackte Mandeln
2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Citronat
mit Eigelb bestreichen.

Spekulatius

2 1/4 ℔ Mehl 300 g Butter
1 1/4 ℔ Zucker 2 ganze 2 gelbe Eier
1/8 l Milch, Zimmt, Nelken u. Zitron.
etwas Amonium.

Nürnberger-Lebkuchen

21 Eigelb
2 1/4 ℔ Zucker, zus. heiß aufschlagen, dann kalt
hierauf 21 Eiweiß Schnee darunter und weiterschl.
2 1/4 ℔ Mehl, 10 g Amonium (darunter mischen)
180 g Citronat, 50 g Gewürz
550 g gehobelte Mandeln.
Auf rechteckige Obladen streichen und 5 Mandeln
drauflegen, antrocknen laßen.

Hefenteig

1/4 l Milch 40-50 g Hefe ansetzen.
70 g Zucker 80 g Butter 1 Ei.
Salz, Zitron, etwa 2 ℔ Mehl.
Bei größeren Mengen setzt man
nur die Hälfte Milch an und nimmt
die andere nach.
1/4 l gibt 2 1/2 - 3/4 ℔ Teig, oder 30 Schnecken.

Berliner

1/4 l Milch 60 g Hefe ansetzen.
80 g Zucker, 100 g Butter, 1 Ei, Salz, Zitron.
Zuerst fest wie Hefteig, dann mit Milch
verdünnen. Sehr gut durcharbeiten.
1/4 l gibt etwa 30 Stück 40 g.

Hefestollen u. Gugelhopf.

1/2 l Milch 100 g Hefe ansetzen. 4 ℔ Mehl
1/2 ℔ Zucker, 300 g Butter, schaumig rühren.
4 Eier dazu, sowie Salz, Zitron, Rum, Arak u.
Korinten. 1/2 l Milch nachnehmen, weicher Teig.
Gibt 6 Stollen, oder 4 mittlere Gugelhöpfe.

Dresdener (Crist) Stollen

1/2 l Milch 100 g Hefe, ansetzen.
200 g Zucker
400 g Butter und 150 g Schmalz
200 g Korinten u. Sultaninen
4 Gelbe, Salz, Zitron, Zimmt.
Wenn fast gebacken, mit Butter bestreichen.
Nach fertig gebacken, nochm. bestr. u. mit Zimmtz. bestr.

1/2 l Milch nachn.

Bretzel u. Nikolause

1/2 l Milch 60 g Hefe, ansetzen.
60 g Zucker
200 g Butter
50 g 50 g Schmalz
Salz, Zitron.
Teig fest, gut arbeiten.

Streusel-Kuchen

1/2 ℔ Zucker, 1 ℔ Butter, 1 1/2 ℔ Mehl (stark).
Mehl und Zucker mischen, dann heiße Butter darunter.

Schokolade-Crem

1/4 l Milch, 1/4 ℔ Zucker, 6 Gelbe
8 Blatt Gelatine, 1 Stange Vanill
8 Weiße zu Schnee, 100 g Schokolade.

Sahra-Bernhard

8 Eiweiß zu steifem Schnee, 100 g Zucker.
150 g aufgelöste, warme, Kuvertüre.
auf Wurbteigplätzchen dreßieren,
nach Erkalten Schokolade glasieren.
Kleiner, weißer Buttergremtupfen oben drauf.

Pudding, warm

180 g Zucker, 8 Gelbe, schaumig rühren.
180 g Schokolade, 80 g Mehl, 60 g Mandeln, 35 g Butter.
8 Eiweiß zu Schnee.
Form sehr gut streichen und mit trockenen Bröseln ausstreuen.
In kochendem Wasser eine Stunde backen.

Sandmasse

1200g Zucker, 24 Eier, Weiße zu Schnee.
800g Mehl, 300g Kartoffelmehl, 300g Maisgrieß
50g Backpulver, 3/4 l Wasser. Gibt 12 Torten.

Sandmasse mit Vollei

3/4 l Vollei, 800g Zucker, 150g Honig, schaumig.
(1 1/2) 3/8 l Eiweiß zu Schnee (12 Stück)
800g Mehl, 200g Kartoffelmehl, 200g Maisgrieß.
30g Backpulver 1/4 l Wasser. 8 Ringe.

Mokka-Masse

20 Eiweiß steifer Schnee (5/8 l).
1 1/2 ℔ Zucker 150g Mandeln, oder 300g H. Nüße
gibt etwa 9 Böden. Bleche streichen und stauben.

Mürbteig

6 ℔ Weizenmehl
3 ℔ Zucker, 2 1/2 ℔ Butter
Eier, Zitron, Milch, Amonium.

Nuß-Schiffchen

1/4 ℔ geröstete Haselnüße
90g Zucker, 60g Butter
Milch, Rum, Arack. 24 Stück.

Cocos-Makronen, abgeröstet.

2 ℔ Zucker 550g Kokosnüße etwa 15 Eiweiß.
Bleche streichen und mehlen.

II. Art.

5 Eiweiß zu Schnee
280g Zucker, 180g Kokosnüße,
dreßiert Schalen. ①
Bleche wachsen und stauben.

Cocos-Bögen

1/2 ℔ Kokosnüße, 3/4 ℔ Zucker
60g Mehl, 6 Eiweiß abrösten. } Heiß glasieren!
Obladen 5 auf 12 cm schneiden. }
Auf runde Bleche legen. 40 Stück. (40 × 60)

Käse-Kuchen

3 mittlere Formen

1 1/2 ℔ weißer Käse

180 g Zucker, 180 g Mehl, 9 Eier, Zitron, Milch u. Rahm.

Käse, passirt, mit Mehl zäh rühren, dann Eigelb. Eiweiß zu Schnee. Zucker kurz vor dem Schnee dazugeben. Schnee gut unterrühren.

Gibt drei mittlere Formen. Schnell anbacken, schneiden, langsam weiterbacken bis sie hoch sind; dann herausnehmen und nach dem Zusammenfallen fertig backen, etwas rasch. Formen können mit Würbteig oder Blätterteig ausgelegt werden.

Löffel-Bisquitt

3/4 ℔ Zucker, 375 g)	125 g
3/4 ℔ Mehl	125 g
13 Gelbe (12)	4
13 Weiße st. Schnee	4

Mit Zucker übersieben. 12 kl. Blätter.

Hobelspähn

1/2 ℔

1/4 ℔

60 g

Z

7

1/4

20

Ei

Z

Z

Ice-Kuchen

1 lb Butter
1 " Sugar
12 oz Plainflour
4 " Corn flour
8 " Self R. flour
10 Eggs
12 oz Fruits " Rum

Heiß aufrollen.

Käse-Kuchen

3 mittlere Formen

1 1/2 ℔ weißer Käse
180 g Zucker, 180 g Mehl, 9 Eier, Zitron, Milch u. Rahm.
Käse, passirt, mit Mehl zäh rühren, dann Eigelb.
Eiweiß zu Schnee. Zucker kurz vor dem Schnee
dazugeben. Schnee gut unterrühren.
Gibt drei mittlere Formen. Schnell anbacken,
schneiden, langsam weiterbacken bis sie
hoch sind; dann herausnehmen und nachdem
zusammenfallen fertig backen, etwas rasch.
Formen können mit Mürbteig oder Blätterteig
ausgelegt werden.

Löffel-Bisquitt

3/4 ℔ Zucker, 375 g)	125 g
3/4 ℔ Mehl	125 g
13 Gelbe (12)	4
13 Weiße st. Schnee	4

Mit Zucker übersieben. 12 kl. Blätter.

Hobelspähne

1/2 ℔ Marzipanmaße
1/4 ℔ Staubzucker
60 g Mehl, Eiweiß und Milch dünn halten.
Bleche wachsen.

Mandelhippen

7 Eiweiß zu Schnee
1/4 ℔ gehobelte Mandeln
200 g Staubzucker, 100 g Mehl.
Oval dreßieren und mit gehobelten
Mandeln bestreuen, mit Staubzucker aufstauben.
Nachdem Backen in runde Bleche legen.

Nußhippen

12 Weiße Schnee
280 g Staubzucker
150 g ff. ger. Mandeln
40 g Mehl, Vanill.
Heiß aufrollen.

Rahmhippen

8 Eiweiß zu Schnee
1/2 ℔ Staubzucker, 150g Mehl, Vanill
die Masse wird mit Rahm und Milch verdünnt.

Duchess O doppelt.

10 Eiweiß zu Schnee
1/2 ℔ ff. gerost. Nüße
280g ~~Mehl~~ Zucker, 60g Mehl, 60g heiße Butter,
Vanill.
Füllung: 2 ℔ Nüße 2 ℔ Zucker, Schokolade (Nougat)

Sandmasse zu Rollade u. Schichtentorte

300g Zucker
350g Mehl u. Puder
8 Eier, Zitron
Backpulver, 1/4 l Wasser.
diese Masse gibt auch zwei Torten.

Punsch S

3/4 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Staubzucker
180g Butter, 2 Eier, Zitron.
Mit Sterntülle dreßieren, 11 cm schneiden.

Berliner-Plätzchen

150g Butter, 150g Zucker, schaumig
180g Mehl, 2 ganze, 2 gelbe Eier.
30g Marzipan Zitron.
Auf weißes Papier dreßieren,
nachher mit gelbem Fondant heiß glasieren.

Vanill-Bretzel

300g Mehl, 250g Butter, 125g Staubzucker, Vanill.
Weißem Fondant, heiß glasieren.

Schokolade C

3/4 ℔ Mehl, 150g St. Zucker, 180g Butter, 60g Kakao warm
3 Eier. durch Sterntülle dreßieren, 12 cm schneiden.
Rasch aufarbeiten.

Sand - Torten

1 ℔ Zucker, 9 Eier, warm und kalt schaumig schl.
1 ℔ Butter, 300 g Mehl, 250 g Kartoffelmehl schaumig.
Nachher beide Massen ineinander einrühren.
10 g Backpulver, Zitron. 2 Stück.

Tee-Kuchen

½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker schaumig.
300 g Mehl, 75 g Puder, 5 Eier, 8 g Backpulver.
180 g angefeuchtete Früchte. Mittler Hitze backen.

Sand - Törtchen

300 g Butter, 300 g Zucker schaumig.
6 Eier, 300 g Kartoffelmehl, 60 g Mehl, 10 g Backp.
Bei mittl. Hitze backen. 36 Stück.

Indianer

180 g Zucker, 12 Eigelb schaumig.
250 g Mehl, 150 g Kart. Mehl.
20 Eiweiß Schnee. 150 Schalen

Haselnuß - Törtchen 40 Stück.

135 g Haselnüße, 400 g Zucker reiben mit Eiweiß.
Etwas Mehl, Zitron. (2 Hand voll Zucker nachnehmen
Förmchen mit Mürbteig auslegen,
oben Kreuz darüber. Langsam anbacken.

Pudding, warm

200 g Zucker, 12 Gelbe schaumig.
200 g Mehl, 12 Weiße zu Schnee.
Sultaninen, Zitron.

Sauce dafür

200 g Zucker, 6 Eigelb, ½ l Wein.
Puder, Zitron, Saft u. Schale.
4 Weiße zu Schnee.
Pudding in warmem Wasser eine Stunde koch.
Formen gut streichen und mit Brösel
ausstreuen. 3 Stück.

Katzenzungen 8

180g Staubzucker
270g Mehl
mit Milch und Schlagrahm umrühren
7 Weiße steifer Schnee

Eishippen, hohl

3/4 ℔ Staubzucker
3/4 ℔ Mehl
1/2 l Rahm geschlagen
1/4 l Milch, anrühren
mit dem Löffel aufstreichen, 2 mal backen

Caprices

1/4 ℔ Butter schaumig, 1/4 ℔ gehobelte Mand.
1/4 ℔ Orangeat, 1/4 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker, 6 Eiweiß
rosa färben, alles rühren. runde Pl.

Linzer Ring

1/2 ℔ Butter, 300g Mehl, 75g Staubzucker
1 Ei, Zitron. Wenig rühren!
Mit Sterntülle kl. Ringe dressieren.
2 Stück mit Aprikosenmarm. zus. setzen

Straßburger

300g Butter, 300g Mehl 90g Staubzucker
Vanillzucker. Nach dem Backen aufsieben

Katharinentörtchen 36 St.

6 Eiweiß st. Schnee
1/2 ℔ Zucker, 135g Haselnüsse, Zimmt, Zitron
Förmchen mit Blatterteig auslegen
und ein Marmeladetupf. hinein.
Bei etwas offenem Ofen schnell backen,
nachher bestauben, und auch vor dem
Backen.

Königstörtle

60g Butter, 60g Mehl zus. zerschneiden.
60g Zucker, 4 Eigelb schaumig, Zitron.
4 Eiweiß Schnee.
Förmchen mit Blätterteig auslegen
Kreuz darüber, etwas schnell backen.

Kond. Zimmermann Köln a/Rh.

Wiener Maße

3 ℔ Zucker, 60 Eier (2½ l) 3 ℔ Mehl f. Puder
1½ ℔ heiße Butter. 18 Böden

Mandel-Maße

3/4 ℔ Zucker 24 Eigelb schaumig
18 Eiweiß Schnee 300g Mehl 200g Backmasse,
(oder Nußstaub) etwas Wasser 8 Böden

Sand-Maße

4 ℔ Butter 4 ℔ Zucker 28 Eier 8 Gelbe
4 ℔ Puder ¼ ℔ Mehl
2 ℔ Masse geben: 5 große à 1 ℔, 5 à ½ ℔, 1 Kranz 2 ℔

Käse-Kuchen

4 ℔ Käse, 1 ℔ Zucker 1 ℔ Mehl-Puder
16 Gelbe, 14 Weiße 4 Stück.

Noisett-Masse I.

3/4 ℔ Zucker, 24 Gelbe, 18 Eiweiß Schnee
200 g Backmasse, 400 g Mehl 1/4 ℔ Butter hacken
Schokolade, Krokant. 4 Lange, 2 Bomben, 1 Torte.

II.

300 g Zucker 7 Eigelb, 18 Eiweiß Schnee
450 g Mehl, 200 g Butter 150 g Schokolade, 150 g Krokant
Vanille. 2 Torten.

Frucht-Keks

2 ℔ Butter 2 ℔ Zucker (nicht zu) schaumig.
24 Eier, 1300 g Mehl, Zitron, Bittermandel, Vanill
1 1/2 ℔ Früchte. Auf die Brote gehobelte Mandeln.
3 Große, 6 Kleine

Kirsch-Keks

1 1/2 Butter 1 1/2 ℔ Zucker 2 ℔ Mehl
30 Eier, Weiße zu Schnee, 1 ℔ Zitronat
1 1/2 ℔ Kirschen, Zitron Vanill.

Otello

18 Gelbe, 36 Weiße 3/4 ℔ Zucker 3/4 ℔ Mehl
200 g Puder 1/8 l Wasser.

Königs-Kuchen

1/4 ℔ Zucker, 7 Eigelb 175 g Mehl 1/4 ℔ Butter hack.
7 Weiße Schnee 100 g Rosinen

Sacher-Torten

150 g Zuker 10 Eier 150 g Mehl 200 g Butter
150 g Krokant Vanill

Windbeutel, Spritzkuchen

1 l Milch 1/2 ℔ Fett, 1 ℔ Mehl 7-8 Eier
Salz Zucker.

Mandelberg (1 Großer)

15 Eiweiß 2 ℔ Zucker 1 1/2 ℔ Süße-Mandeln

Trauben - Torten

1/2 ℔ Zucker 12 Eier, Weiße Schnee
Zucker unterschlagen, Eigelb einrühren
100 g Puder, Vanill 1/8 saure Sahne

Duchesse

8 Eiweiß fester Schnee, 300 g Staubzucker
200 g Warzipan, 80 g Wehl, Vanill

Rahm - Törtchen

150 Zucker 150 g Wehl, 2 Eier etwas Warzipan
1/2 l Milch Zitron Förmchen mit Blätterteig auslegen
am Tage zuvor, auch Wasse vorher ammachen. 25 Stücke

Franz. Makronenschnitten

1 1/2 ℔ Wehl 3/4 ℔ Zucker 3/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Backwasse
3 Eier Zitron. heiß backen, aprikotieren, glasieren

Mandelhörnchen

2 ℔ Warzipan, 300 g Zucker, Eiweiß

Rollengebäck.

1 ℔ Wehl 3/4 ℔ Butter 1/4 ℔ Zucker Vanill
in grobem Zucker rollen, kalt stellen.

Pangani

520 g Wehl, 250 g Butter, 380 g Farin, (Rohrzucker)
1 Ei, 6 g Natron Vanillzucker (b. R. Z. 30 g)

Fürsten - Schnitten

16 Eiweiß (1/2 l) 1 1/4 Zucker feinen Zucker
1 ℔ Nußstaub. Mit geh. Mandeln streuen. Kuvertüre

Makronen - Konfect

2 ℔ Warzipan, 400 g Zucker Eiweiß Zitron
doppelt spritzen, über Nacht trocknen lassen,
nach Abflämmen gummieren.

Makronen

1 ℔ Warzipan, 1 ℔ Zucker, Eiweiß Zitron

Straßburger

2 ℔ Butter, 300 g Zucker, 6 Eier, 1300 g Mehl
⊘ mit Nugat, ⊘ m. Marzipan rot, Rand gr. Zucker.

Holländer-Schiffchen

1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Marzipan
200 g Mehl, 5 Eier, Zitron 40 Stück.

Brioche

Ansatz 1/4 ℔ Mehl, 25 g Hefe (40 g)
3/4 ℔ Mehl, 4 Eier, 1/2 ℔ Butter, 50 g Zucker
Salz. 1 ℔ Teig 12 Stück.

Mandelstrudel, 1 ℔ Teig 2 Stück

Füllung: 4 ℔ Marzipan, 2 ℔ Zucker, 400 g Butter
6 Eier. w. Wasser.

Nußfüllung: 1 ℔ feine ger. Nüße
1 ℔ Zucker, 100 g Butter, 4 Eigelb

Eingerolltes

Auf 1 ℔ Teig 90 g Butter einrollen.
1 ℔ Teig 15 Teilchen, 2 Strudel

Stollen

8 ℔ Mehl, 3 1/2 ℔ Mehl Ansatz, 1 l Milch 1 ℔ Hefe
3 ℔ Butter, 1 1/2 ℔ Zucker, Bittermandel, Salz, Zitron
5 ℔ Rosinen, 1/2 ℔ Zitronat, 1/2 ℔ Mandeln
Heiß mit Butter bestr. und Zimmtzucker bestreuen.

Spitz-Kuchen

3 ℔ Roggen = 3 ℔ Weizenmehl 5 ℔ Honig 1/2 l Wasser
1 ℔ Korinten, 1 ℔ Orangeat, 1/2 ℔ geh. Nüße
50 g Zimmt, Nelken u. Koriander gemischt.
75 Natron, 25 g Amonium. W. Kuvertüre überz.

Printen

33 ℔ Mehl, 30 ℔ Sirup 5 ℔ Kandis 1/4 Anis
5 ℔ Farin, 100 g Alaun 1/2 ℔ Gewürz, 1/4 Pottasche
1 ℔ Orangeat.

Spekulatius

6 ℔ Mehl gew. Sorte, 3 ℔ feinen Zucker
2 ℔ Butter 1/2 l Milch, Vanill, Zitron,
1 Messerspitze Amoniaca. Mehl kurz und glatt dar.

Muzenmandeln

3 ℔ Mehl
1 1/2 ℔ Zucker, 12 Eier, 100 g Marzipan, schaumig
1/4 l Sahne-Rum, 200 g heiße Butter
Rosenwasser, Vanill, Zitron. 2 Messersp. Amoniaca.

Muzen

1 1/2 ℔ Mehl, 150 g Staubzucker, 6 Eier, 1/8 l Rum
Rosenwasser Bittermandel

Marzipan

1 ℔ Marzipan 1/2 ℔ Zucker. (feinster Staubz.)
Würste, Schweineklauen, Geldsäckchen,
Möhrchen, Spargel, Berliner, Apfelsinen
Kleinbrot, Früchte

Truffel-Pralinée

3 ℔ Kuvertüre warm, 1 Dose Sahne (1/2 l)

Likör-Bohnen

3 ℔ Zucker ... Sprit.

Marzipan ... Pralinée, Mandelsplitter.

... Bonbons

6 ℔ Zu... 600 g Kakao, 1 l Milch, Vanill
... 95° R = 246° F 246° F, 95° R

... l

3 ℔ ... Kuvertüre - 1/2 ℔ Brösel

... Treussel (Skinger's)
... butter, hot, (or Copha)

2 ... gar
2 ... Cocoa-powder
Vanilla Essence
(Few drops Water)

Block Cocoa (Neat-work)
1/2 lb Cocoa-butter, hot
1 lb Cocoa-powder

Spekulatius

6 ℔ Mehl, 3 ℔ fein
2 ℔ Butter ½ l Milch, Vanil
1 Kaffeelöffel Hirschhorn. Mehl

Nußmandeln

3 ℔ Mehl
1½ ℔ Zucker, 12 Eier, 100 g Marzipan, geriebe
¼ l Arak-Rum, 200 g feine Butter
Kardamom, Vanill. Zitron. 2 Kaffeelöffel Hirschhorn

Nußen

1½ ℔ Mehl, 150 g Puderzucker, 6 Eier, ⅛ l Rum
Kardamom Bittermandel

Marzipan

1 ℔ Marzipan ½ ℔ Zucker. (feinster Puderz-)
Vanille, Kardamom, Zimt, Nelken, Muskat, Orangeat, Zitronat, Rosinen, Mandeln
Rumbrot, Brötchen

Nutzen und Nutzenmandeln, 2 rheinische Spezial-Gebäcke: Man macht einen Teig von 500 g Zucker, 250 g Butter, 14 Eiern, 1/10 Liter Rum, Zitrone, bitteren Mandeln und 4 Pfund Mehl. Dieser Teig wird ganz dünn ausgerollt, davon Rauten, zirka 2×8 cm geschnitten, diese gebacken, auf eine tiefe Platte gehäuft und gut mit Vanillezucker bestaubt. Dieses Gebäck wird nach Gewicht verkauft, ebenso wie die

Nutzen-Mandeln: Teig von 500 g Zucker, 250 g Butter, 7 Eiern, Zimt, Zitrone, einem Gläschen Arrak, 15 g Backpulver und 2½ Pfund Mehl, zirka 10 cm dick ausrollen, mit mandelförmigem Ausstecher ausstechen, in heißem Fett backen. Die Nutzenmandeln werden verkauft, wie sie sind — also nicht gezuckert!

Pralinée

…, 1 Kaffeelöffel Vanille (½ l)

Bohnen

½ l Likör.

Marzipan - Fondant; Krokant-Pralinée, Mandelsplitter.

Stollwerks - Kalmbonbons

6 ℔ Zucker 1½ ℔ Glucos, 600 g Kakao, 1 l Milch, Vanill
Brix 95° R - 246° F 246° F, 95° R

Nugat - Trüffel

3 ℔ Nugat - 2 ℔ Kuvertüre - ½ ℔ Trüffel

Truffle Cream (Fudge)

1 lb. Cocoa butter, hot, (or Copha)
2 " Icing-sugar
2 " Cocoa-powder
Vanilla Essence
(Few drops Water)

Block Cocoa (Meat-mask)

½ lb Cocoa-butter, hot
1 lb Cocoa-powder

Spekulatius

6 ℔ Mehl gew. Sorte, 3 ℔ feinen Zucker
2 ℔ Butter 1/2 l Milch, Vanill, Zitron.
1 Wasserspitze Amoniaca. Mehl kurz und glatt dar.

Muzenmandeln

3 ℔ Mehl
1 1/2 ℔ Zucker, 12 Eier, 100 g Marzipan, schaumig
1/4 l Sahne-Rum, 200 g heiße Butter
Rosenwasser, Vanill, Zitron. 2 Wassersp. Amoniaca.

Muzen

1 1/2 ℔ Mehl, 150 g Staubzucker, 6 Eier, 1/8 l Rum
Rosenwasser Bittermandel ▱

Marzipan

1 ℔ Marzipan 1/2 ℔ Zucker. (feinster Staubz.)
Würste, Schweineklauen, Geldsäckchen,
Röhrchen, Spargel, Berliner, Apfelsinen
Kleinbrot, Früchte

Truffel - Pralinée

3 ℔ Kuvertüre warm, 1 Dose Sahne (1/2 l)

Likör - Bohnen

3 ℔ Zucker 89° 1/2 l Sprit.

Marzipan - Fondant; Krokantpralinee, Mandelsplitter.

Stollwerks - Rahmbonbons

6 ℔ Zucker 1 1/2 ℔ Glicos, 600 g Kakao, 1 l Milch, Vanill
Boil 95° R - 246° F 246° F, 95° R

Nugat - Brösel

3 ℔ Nugat - 2 ℔ Kuvertüre - 1/2 ℔ Brösel

Truffel Streussel (Skinger's)

1 lb. Cocoa butter, hot, (or Copha)
2 " Icing-sugar
2 " Cocoa-powder
Vanilla Essence
(Few drops Water)

Block Cocoa (Neat-work)
1/2 lb Cocoa-butter, hot
1 lb Cocoa-powder

Torten Butterkrem

Mailänder

Würbteigboden m/ Marmelade. Wienerboden m/ Marzipanfüllung. Ganz bestreichen. Ringe. Abflämm. füllung. 1 ℔ Marzipan, 3/4 ℔ Zucker, 2 ℔ Apfelmark 1/8 l Rum, Wasser, rot färben.

Weincrem

1 l Apfelwein, 3 Zitronen, 3/4 ℔ Zucker, 4 Blatt Gelatine, Krempulver, 15 Eiweiß Schnee. Wienerboden 2x füllen bestreichen, abflämm. Napher mit heißer Aprikosenmarm. bestreichen.

Fürst - Pückler

1 Schokoladeboden mit Vanillbutterkrem bestr. 1/2 Wienerboden. Ganze Torte mit Kirschwasserkrem bestr. Marzipandecke. Kuvertüre überziehen.

Nugat

Würbteigboden m/ Nugatbutterkrem. Wienerboden mit Aprikosen. Nugat streuen.

Felle u. Krokant

Würbteigboden, Marmelade, Wienerboden m/ Vanillb. bestreichen. garnieren. m. Gellee einl.

Havanna - Buttercrem

Würbteigb. m/ Schokoladekrem. Wienerboden mit roter Marzipanfüllung. Sch. Krem bestreichen Kuvertürespäne streuen.

Grillach, Blätterteigboden, Aprikosen

Flockentorten, Brandmasse, J. Gelle

Kond. Mohr Hamburg

Mandel-Masse

45 aufgestr. Böden

90 Gelbe, 54 Weiße, 3 ℔ Backmaße 600 g Zucker
3/4 ℔ Mehl, Zitron

Othello

30 Gelbe, 38 Weiße 300 g Zucker
1 ℔ Mehl h. Puder 1 Tasse Wasser

Baumkuchen

2 ℔ Butter } 52 Gelbe }
2 ℔ Mehl h. Puder } 2 ℔ Zucker }
52 Weiße 3/8 l Rum, Zitron

Nero

2 ℔ Butter 1 ℔ Zucker schäumig
10 Eier, 750 g Mehl, 100 g Kakaopulver
Vanille, 126 Förmchen

1 Pt Milk	½ Pt Milk
4 cz Yeast	2 cz Yeast
4 Eggs	2 Eggs
3 cz Sugar	1½ cz Sugar
1 ¾ lb Butter	12-14 cz Butter

m u. kalt
von
irüberzug.
Schnee
200 g Puder.
ropfen (20)
sen.
St.
l Milch

Kond. Mohr Hamburg

Mandel-Masse

45 aufgestr. Böden

90 Gelbe, 54 Weiße, 3 ℔
3/4 ℔ Mehl, Zitron

Othello

30 Gelbe, 38 Weiße 300 g
1 ℔ Mehl f. Puder 1 Tass

Baumkuche

2 ℔ Butter } 52
2 ℔ Mehl f. Puder } 2
52 Weiße 3/8 l Ru

Nero

2 ℔ Butter 1 ℔ Zucker
10 Eier, 750 g Mehl, 100
Vanille, 126 Förmche

Hamburg

Copenhagener

1 l Milch	2 pt. Milk	1 Pt Milk	½ Pt Milk
200 g Hefe	7-8 oz Yeast	4 oz Yeast	2 oz Yeast
8 Eier	8 Eggs	4 Eggs	2 Eggs
150 Zucker	5 bz Sugar	3 oz Sugar	1½ oz Sugar
Salt, Zitron	Salt, Lemon		
Kalt anmachen			
3½ Butter einrollen	3½ lb Butter	1¾ lb Butter	12-14 oz Butter

30 Pieces

Berliner 60 St. (1 lb 16 Pieces) (1 lb 12-14 Pieces)

2 ℔ Mehl	1 lb Flour
¼ ℔ Hefe	1½ oz Yeast 125 g
100 g Zucker	1½ oz Sugar
½ ℔ Butter	3-4 oz Butter
5 Eier	2 Eggs
½ lt Milch	½ pt Milk (light)
	Salt, Lemon

17/6/61

16
8

Kalt
berzug.
ne
00 g Puder.
ygfen (30)
en.
St.
l Milch

Kond. Mohr Hamburg

Mandel-Masse

45 aufg. 1tr. Sü…

90 Gelbe, 54 Weiß…
3/4 ℔ Mehl, Zitron…

Othel…

30 Gelbe, 38 Weiße…
1 ℔ Mehl f. Puder…

Bannk…

2 ℔ Butter
2 ℔ Mehl f. Puder
52 Weiße 3/8…

Nero

2 ℔ Butter 1 ℔ Zu…
10 Eier, 750 g Mehl…
Vanille, 126 Jör…

Linzer Torte	Seite	5
Trauben Kuchen	"	9
Eclairs		
Anisplatschen	"	28
Sand S	"	34
Springerle	"	45
Lebkuchen	"	51
Punsch S.	"	89
Strassburger	"	93, 98
Engerwellen		99

Gugelhopf S. 81

½ pt Milk
1 oz. Yeast (light)
2 " Sugar } schaumig
2½ " Butter }
1 Egg
Salt Lemon
Rum Arach
soft Dough

Warme Sandmasse

16 Ganze 10 Gelbe 800 g Zucker, warm u. kalt
… tter, Zitron
… Kuvertüreüberzug.

…er

… g Zucker,
… 18 Weiße Schnee
… chen.

… ℔ Nüsse, 200 g Puder.

… Anis (Tropfen (20)
… nen lassen.

30 St.
…, 1 Ei, 1/2 l Milch

Kond. Mohr Hamburg

Mandel-Masse

45 aufgestr. Böden

90 Gelbe, 54 Weiße, 3 ℔ Backmaße 600 g Zucker
3/4 ℔ Mehl, Zitron

Othello

30 Gelbe, 38 Weiße 300 g Zucker
1 ℔ Mehl h. Puder 1 Tasse Wasser

Baumkuchen

2 ℔ Butter } 52 Gelbe }
2 ℔ Mehl h. Puder } 2 ℔ Zucker }
52 Weiße 3/8 l Rum, Zitron

Nero

2 ℔ Butter 1 ℔ Zucker schäumig
10 Eier, 750 g Mehl, 100 g Kakaopulver
Vanille, 126 Förmchen

Warme Sandmasse

16 Ganze 10 Gelbe 800 g Zucker, warm u. kalt
875 g Puder, 800 g heiße Butter, Zitron
Mit Butterkrem füllen, Kuvertüreüberzug.

Spanische Puffer

285 g Butter, 460 g Mehl, 560 g Zucker,
460 g Marzipan, 18 Gelbe, 18 Weiße Schnee
Vanille, Schokoladenplätzchen.
2 ℔, 1 1/2 ℔, 2 × 1 ℔

Mokka-Masse

1 l Eiweiß, 3 ℔ Zucker, 1 1/2 ℔ Nüsse, 200 g Puder.

Anisplätzchen

2 ℔ Zucker, 2 ℔ Mehl, 16 Eier, Anis (Tropfen (20)
Gut warm, kalt. Trocknen lassen.

Rahmtörtchen

30 St.

25 g Marzipan, 100 g Zucker, 125 g Mehl, 1 Ei, 1/2 l Milch

S. und Ringe

1 ℔ Butter
1 " Zucker
4 Eier
1½ ℔ Mehl
½ ℔ Puder
Lemon

1¾ ℔ Butter, 1¾ ℔ Zucker, 8 Eier
3½ ℔ Mehl (1 ℔ Puder dabei) 3 Zitronen abger.

Brand-Masse

¼ l Wasser 100g Fett, 200g Mehl 7 Eier 50-60 St
Spritzkuchen 30 St.

Rollengebäck

6 ℔ Mehl, 4 ℔ Butter, 1½ ℔ Staubzucker, Vanille

Berliner 60 St.

2 ℔ Mehl, ¼ ℔ Hefe, 100g Zucker, ½ ℔ Butter
5 Eier, ½ l Milch, Zitron, Salz. / 4 ℔ Teig à 16 St.
Hefeteig, auf 1 ℔ Teig 125g Butter einrollen

Heiße-Wecken

4 ℔ Mehl, 180g Hefe, 375g Zucker, 180g Butter
125g einrollen, 2 Turen, Korinten, Sukade.

1 … g Zucker;
… en,
… .
1 …
… bestreichen
… d Zucker streuen
… u warm!
… en, langs. backen
… Crem füllen
… in heiße
… r.
… en mit Blätter,
… mit Butter.
… aufschneiden
… ere aufschneiden

S. und Ringe

1 ℔ Butter
1 " Zucker
4 Eier
1½ ℔ Mehl
½ ℔ Puder
Lemon

1¾ ℔ Butter, 1¾ ℔ Zucker, 8 Eier
3½ ℔ Mehl (1 ℔ Puder dabei) 3 Zitronen abger.

Brand-Masse

¼ l Wasser 100g Fett, 200g Mehl 7 Eier 50-60 St.
Spritzkuchen 30 St.

Rollengebäck

6 ℔ Mehl, 4 ℔ Butter, 1½ ℔ Staubzucker, Vanille

Berliner 60 St.

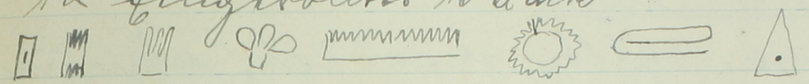
2 ℔ Mehl, ¼ ℔ Hefe, 100g Zucker, ½ ℔ Butter
5 Eier, ½ l Milch, Zitron, Salz. (4 ℔ Teig à 16 St.
Hefeteig, auf 1 ℔ Teig 125g Butter einrollen

Heiße-Wecken

4 ℔ Mehl, 180g Hefe, 375g Zucker, 180g Butter
125g einrollen, 2 Turen, Korinten, Sukade.

Kopenhagener

1 l Milch, 200g Hefe, 8 Eier, 150g Zucker,
Salz, Zitron. Kalt anmachen,
3½ ℔ Butter einrollen.
1 ℔ Eingerolltes 16 Stück



Mit Mandelfüllung füllen, Ei bestreichen
gehobelte Nüße oder Mandeln und Zucker streuen.
Oder füllg. Butter, Zucker Zimmt.
Langsam gehen lassen, nicht zu warm!
Mit Apfelsinenglasur glasieren, langs. backen.
Berliner-Bälle, ⊡ Stück mit Crem füllen
wie Berliner. Nach dem Backen in heiße
Butter tauchen, dann in Zucker.
Kop. Butterkuchen, Form mit Blätter-
teig auslegen, (Boden) Schnecken mit Butter-
füllung (1 ℔ Butter 1 ℔ Zucker)

Gretchen Flechte

Mit Butterfüllung und mit d. Schere aufschneiden

Mit Butterfullung, und mit Schere aufschneiden

Landgrafen-Brote

1 ℔ Mehl, 45 g Hefe, Milch, 300 g Butter,
2 Eier, Salz, Muskat. 60 St. à 10 ₰

Käse-Crem

1/2 l Sahne, 10 Gelbe, etwas Salz, abziehen.
1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Chester Käse
Käsegebäck, kleine Pastetchen, ovale, runde,
zusammengesetzt, garniert.

Hippen

3 ℔ Masse, 2 ℔ Staubzucker, 1 ℔ Mehl, Eiweiß.
1 Tag vor Gebrauch anmachen.

Zitronen-Crem

1/2 l Wein halb Wasser, 3 Zitronen ganz
8 Gelbe, 8 Blatt Gellatine 12 Weiße Schnee
etwas Krempulver (30 g) 1/2 ℔ Zucker.

Apfelsinen-Torte 4 St.

7 Säfte, 3 Schalen, 2 Zitronen ... 300 g Zucker
4 Gelbe, 12 Blatt Gell... ... Sahne

Kopenhagener

1 l Milch
200 g Hefe
8 Eier
150 g Zucker
Salz, Zitron
3 1/2 ℔ Butter
einrollen
Kalt anmachen!
langsam geh. lassen

1/2 pt Milch
1 1/2 g Yeast
2 Eggs
2 g Sugar
3/4 ℔ Butter

50 g ...
1 ℔ St...
300 g ...

1/2 l Weiß... Wasser, 3/4 Zucker
30 Blatt Gellatine, Saft von 2 Zitronen
3 Eiweiß aufschlagen.
Bis zum Kochen, filtrieren.

~~Holz~~

(30 Blatt Gellatine = 50 g) = 2 oz
(1 oz = 5-6 Tea sp)

Landgrafen-Brote

1 ℔ Mehl, 45 g Hefe, Milch, 300 g Butter,
2 Eier, Salz, Muskat

Käse-Crem

1/2 l Sahne, 10 Gelbe
1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Ches
Käsegebäck, klein
zusammengesetzt, g

Hippen

3 ℔ Masse, 2 ℔ Staubz
1 Tag vor Gebrauch

Zitronen-Crem

1/2 l Wein halb Wasser, 3 Zitronen ganz
8 Gelbe, 8 Blatt Gellatine 12 Weiße Schnee
etwas Krempulver (30 g) 1/2 ℔ Zucker.

Kopenhagener

1 l Milch	1/2 pt Milch
200 g Hefe	1 1/2 g Yeast
8 Eier	2 Eggs
150 g Zucker	2 g Sugar
Salz, Zitron	
3 1/2 ℔ Butter	3/4 ℔ Butter
einrollen	
Kalt anmachen!	
langsam gel. lassen	

Apfelsinen-Torte 4 St.

7 Säfte, 3 Schalen, 2 Zitronensäfte, 200 g Zucker
12 Blatt Gellatine 1 1/4 l unges. Sahne

lsinen-Eis

zucker, 8 Säfte
, 4 Zitronensäfte.

beergelle

ar 2 l Wasser, Stand.
l Erdbeermark, 1/4 l Wasser
r, Säure.

Wein-Gelle

1/2 l Weißwein, 1 l Wasser, 3/4 Zucker
30 Blatt Gellatine, Saft von 2 Zitronen
3 Eiweiß aufschlagen.
Bis zum Kochen, filtrieren.

~~Holz~~

(30 Blatt Gellatine = 50 g) = 2 oz
(1 oz = 5-6 Tea sp)

Landgrafen-Brote

1 ℔ Mehl, 45 g Hefe, Milch, 300 g Butter,
2 Eier, Salz, Muskat. 60 St. à 10 ₰

Käse-Crem

1/2 l Sahne, 10 Gelbe, etwas Salz, abziehen.
1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Chester Käse
Käsegebäck, kleine Pastetchen, ovale, runde,
zusammengesetzt, garniert.

Hippen

3 ℔ Masse, 2 ℔ Staubzucker, 1 ℔ Mehl, Eiweiß.
1 Tag vor Gebrauch anmachen.

Zitronen-Crem

1/2 l Wein halb Wasser, 3 Zitronen ganz
8 Gelbe, 8 Blatt Gellatine 12 Weiße Schnee
etwas Krempulver (30 g) 1/2 ℔ Zucker.

Apfelsinen-Torte 4 St.

7 Säfte, 3 Schalen, 2 Zitronensäfte, 200 g Zucker
4 Gelbe, 12 Blatt Gellatine 1 1/4 l ungef. Sahne

Apfelsinen-Eis

1 l Läuterzucker, 8 Säfte
4 Schalen, 4 Zitronensäfte.

Erdbeergelle

50 g Agar-Agar 2 l Wasser, Stand.
1 ℔ Stand 1/2 l Erdbeermark, 1/4 l Wasser
300 g Zucker, Säure.

Wein-Gelle

1/2 l Weißwein, 1 l Wasser, 3/4 Zucker
30 Blatt Gellatine, Saft von 2 Zitronen
3 Eiweiß aufschlagen.
Bis zum Kochen, filtrieren.

~~Holz~~

(30 Blatt Gellatine = 50 g) = 2 oz
(1 oz = 5-6 Tea sp)

Weiße-Helgoländer

5 ℔ Mehl, 3 ℔ Zucker, 3 ℔ Butter, 2 ℔ Sukade
10 Eier, 50 g Vanille. (Rollen ⊙)

Pfeffernüsse

6½ ℔ Mehl, 1½ ℔ Zucker, 3 ℔ Sirup, 1 ℔ Butter
1 ℔ Schmalz, 1½ ℔ Mandeln, 25 g Gewürz
30 g Pottasche, 15 g Amonium, Zitron, Orange

Dessert-Stücke

Fanseaten, Nero, Gellemakronen, Rolladen,
Othello weiß ○ ⊖, rot ⊕, Kartoffeln, Birnen,
Äpfel (Zitron, gelb) Muscheln Eklaer, weiß, rot,
schok. moka. Mohren, Lukaaugen, Wienerschn.

Marzipan

Erdbeeren, gelb, unten rot, Zucker/Holz.
Wurzeln, " weiß m/Schok. braun
Kirschen, " rot "
Äpfel, " rot, orange, Streifen
Birnen, " " braun, grün
Pflaumen, Trauben, Kuvertüre
Pfirsiche, gelb, bläulich, Gries bestr.
Aprikosen, " rot
Bananen, " grün, sch. Streifen
Zwiebeln, schwach orange
Grünkohl, grüne Blätter

Torten, Würste, Schweine, Hühnchen

Mandel Masse

60 Eier, 2 1/2 ℔ Zucker, 3 ℔ Mehl 800 g Mandeln
giebt 9 Böden

Nuß Masse,
ebenso, nur 700 g Nüße statt Mandeln

Schokolade Masse

60 Eier, 2 1/2 ℔ Zucker, 2 1/2 ℔ Mehl, 2 Päckchen Kakao
giebt 9 Böden 1/2 ℔ Mandeln

Sacher-Masse m/ Vanill-Salme-Crem.

28 Eier, 550 g Zucker, 300 g Mehl, 2 Päckchen Kakao,
350 g Mandeln, 75 g Kokosfett, giebt 4 Böden

Punsch Masse

32 Eier, 550 Zucker, 1 ℔ Mehl, 200 g Puder,

giebt 16 Böden, auf Papier streichen.
Langsam backen, Zug offen!

Prinzregenten Masse

28 Eier, 1 ℔ Zucker, 300 g Mehl, 300 g Puder,
120 g Kokosfett.
2 Bleche Schnitten u/10 Böden, Blech streichen, mehl.

Engländer

660 g weiße, gehobelte Mandeln
840 g Zucker, 100 g Mehl, Zitron, Zimmt
18 weiße zu Schnee.
Wenn Schnee fest, alles andere beigeben
und abrösten. Auf 5 Oblaten 24 x 16 aufstr.,
giebt 60 Stück. Am Rand mit Kuvertüre überz.

Pariser-Plätzle

2 ℔ Mehl, 700 g Butter, 400 g Zucker, halb Staubzucker,
200 g br. Mandeln grob gehackt, Zitron.
2 Rollen à 40 cm, à 32 St. Langsam backen!

Verschiedenes

Holzmasse

3 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Staubzucker 1/2 l Eiweiß 3/4 ℔ Backmasse

Schok. Auflauf

5 ℔ Back- halb Staubzucker 10 Eiweiß,
100 g Blockkakao. Abrösten bis Kakao aufgelöst,
glatt klopfen! Etwa 4 Stunden stehen.

Straßburger ©

1/2 ℔ Butter, 225 g Zucker, 210 g Marzipan,
9 Eiweiß 1125 g Mehl

Schwarzwaldmaße

3 ℔ Zucker 10 Eier schaumig.
1 ℔ Haselnüsse, 1 ℔ Kokos, 1 ℔ Brösel. Aufgestr. Böd.

Springerle

3 ℔ Zucker 6 Eier schaumig
4 ℔ Mehl, Anis 25 g Ammonium.

Schweizer Törtchen

6 Gelbe, 90 g Zucker, 90 g Mandeln m/ Wasser ger.
60 g Mehl, 180 g geschl. Sahne.
Gelbe und Zucker schaumig, dann Mandeln
und Mehl beigeben, zuletzt die Sahne.
Förmchen m/ Würbteig auslegen, etwas Marmel
dann Masse einfüllen. 25 Stück.
Gelb glasieren, rote Kirsche.

Moskauer

300 g weiße gehobelte Mandeln
300 g Zucker, 100 g Butter, 100 g Mehl,
100 g Orangeat, 2 Eiweiß, 1/4 l Milch
abrösten und auf gestr. gemehlte Bleche setzen
giebt 80 Stück a -15 M.
Auf 2 x backen, nachher unten mit
Kuvertüre überziehen und Streifen ziehen

Florentiner

Stark 1/8 l Sahne mit 220 g Butter kochen,
dann 310 g Zucker, 3/4 ℔ gehobelte weiße Mandeln
1/4 ℔ geh. Orangeat 90 g Apfelsinenmarmelade
beigeben und abrösten. Zuletzt 2 1/2 g Purelli, Vanille
Langsam backen, mit einem runden Ausstecher
zusammenschieben 45 Stück.

Johannisbeer-Kuchen

6 Eiweiß, 300 g Zucker, 50 g Mandeln
40 g Puder 5/4 ℔ Johannisbeeren, (trockene).
Form mit Würbteig auslegen, Zug offen halten.

Guß auf Apfelkuchen 2 Stück

3 Eier, 120 g Zucker, 40 g Mehl
1/4 l saure Sahne, Zitron.

oder: 120 g Marzipan, 240 g Zucker
8 Eiweiß Schnee, Sahne, 8 Stück.

1 Käsekuchen

600 g Käse mit 7 Gelben und 90 g Mehl rühren,
7 Eiweiß Schnee, Salz, Zitron, Milch.
150 g Zucker einschlagen. Form m/ Mürbteig auslegen

Natron

300 g Butter, 600 g Zucker, 10 Eier, Weiße z. Schnee.
1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Puder, 30 g Backpulver, Zitron.

Sacher Torte m/ Schokolade-Butterkrem.

1 ℔ Butter, 500 g, Zucker, 1 ℔ Kuvertüre
24 Gelbe, 22 Schnee, 1 ℔ Mehl, Vanill.
Butter und ~~Mehl halb Puder~~ die Hälfte Zucker schaumig,
Kuvertüre dazu, nachher die Eigelbe.
Zucker in den Schnee. Giebt 3-4 Torten.
Schokolade Butterkrem füllen
Kuvertüre-Überzug.
Richtig (400 g Zucker, 20 Eiweiß Schnee)
Mehl einmehleren.

Gespritztes-Teegebäck

600 Butter, 480 g Zucker, 900 g Mehl,
4 Gelbe, 3 Ganze, 1 Zitrone

Ananas Keks

1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker, 2 ℔ Mehl, 24 Eier
4 Scheiben Ananas, 30 g Backpulver.
4 Große, 6 Kleine.

Berliner

2 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Hefe, 100 g Zucker, 250 g Butter,
5 Eier, 1/2 l Milch, Zitron, Salz
4 ℔ Teig à 16 Stück.

Butterhörnle

1/2 l Milch, 200 g Butter, 15 g Salz
1 1/2 - 2 ℔ Mehl, 20 g Hefe; 1/3 Ansatz
Zum einrollen, 90 g Ziehbutter auf 1 ℔ Teig.
1 doppelte, 1 einfache Tour.

Kahn-Jungen

220g Zucker, 300g Mehl, schwach 1/2 l Sahne
1/4 l Eiweiß Schnee, Vanille.
Bleche schwach streichen und stauben.

Corso-Torte

800g Marzipan, 600g Zucker, 80g Mehl
mit etwa 3/8 l Eiweiß streichfähig machen.
Bleche gut streichen, mehlen, giebt 8 Böden.
Füllung: 400g Milchkuvertüre 300g Butter
halb Kokosfett schaumig, dazu 150g Nougat,
1/8 l Wasser.
Torte füllen 1 Mürbteigboden unter,
mit Kuvertüre überziehen, Goldpapier u/ Zacken.

Brot-Torte

1 ℔ Zucker, 15 Eier Schnee, 375g Mandeln,
250g geröst. Brot u/ 1/4 l Rotwein anfeuchten
1/2 Zitrone, Saft und Schale, Orangeat u/ Zitronat
Zimmt, Nelken, 1-2 Torten.

Weicher-Krokant

1/2 l Sahne, 1 ℔ Zucker, sehr braun, (muß rauchen)
Mit Sahne abschrecken und z. stark. Ballen koch.
350g geröstete, gehobelte Mandeln darunter
und auf eine mit Staubz. besiebte Marmorplatte
schütten. Ausrollen und wenn abgek. schneiden.

Kaiser-Pralinen, Trüffel

1/2 l Sahne 1 1/2 ℔ Kuvertüre kochen 1 St. Vanille
Tablieren, am Erstarren aufdressieren.
Mit Kumfondant glasieren, u/ Milchkuvertüre
überziehen, Spirale obenauf.
Trüffel nicht glasieren und mit bitterer
Kuvert. überziehen. Auf grobem Sieb rollen.

Marzipan-Pralinen, Nougat, Mandelhäufch.
Krokantplätschen, Oliven, Kirschwasser, rot,
m. Wallnuß. – Orangeatpral. Marzipan u/
fein geh. Orangeat u/ Krokant, gelben Fondant,
Kuvertüre Überzug, oben freilassen.

Stuttgarter-Honiglebkuchen

4 ℔ Honig, 1 ℔ Zucker kochen;
2 ℔ Mandeln, 2 ℔ Zucker abrösten;
3/4 ℔ Zitronat u. Orangeat, 70 g Zimmt
20 g Gewürz (Nelken) 2 Zitronensäfte
2 Orangen 1/4 l Kirsch, 5 ℔ Mehl (ff)
20 g Amonium, 20 g Pottasche
□ ausstechen.

Rosinen-Brötchen

1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker, 14 ganze Eier
2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Korinten
1 Messerspitze Amonium ⊙ aufdreßieren

Mandelhäufchen

1 ℔ Zucker, 8 Eiweiß warm;
1 ℔ gehobelte Mandeln unterziehen
Auf Oblaten dreßieren, langsam backen.

Jedern-Brot

Marzipan anwirken, Zitronensaft darunter;
Halbmonde ausstechen, auf Wachsbleche legen,
leicht backen, Zitronenglasur glasieren.

Elisen-Lebkuchen

500 g Zucker, 300 g Mandeln, fein,
20 g Zitronat, 20 g Kakaopulver, 50 g Mehl
10 Eiweiß, Zitron, Kardamom, 1 Messersp. Amon.
Eiweiß zu Schnee, Zucker einmelieren,
das andere dazu. Auf Oblaten streichen,
trocknen laßen und bei mäßiger Hitze backen.
Mit Zitronen- oder Schokoladenglasur glasieren.
35 g abwiegen.

Mandelbögen

250 g gehobelte Mandeln, 6 Eiweiß,
300 g Zucker abrösten, auf Oblaten
streichen, schneiden und auf heiße
runde Bleche legen. Glasieren.

Basler - Lebkuchen

5 ℔ Honig, 5 ℔ Zucker ~~kochen~~; auflösen
2 1/2 ℔ Mandeln, 1 ℔ Orangeat u. Zitronat,
90 g Gewürz (75 g Zimmt) 2 Zitronen,
2 Orangen, 30 g Anis, 1/8 l Kirschwasser
7 1/2 ℔ Mehl, 15-20 g Amonium, 15 g Pottasche.

Zimmt - Stern

1/2 ℔ Staubzucker, 1 ℔ Mandeln;
1/2 ℔ Sandzucker, 7 Eiweiß Schnee; Zimmt.
Eiweißglasur ohne Säure. Langsam backen.

Bärentatzen,

wie oben, statt Zimmt, Kakaopulver.

Springerle

1 ℔ Staubzucker, 1/2 ℔ Eier (5 St) gut schaumig
1 ℔ Mehl. 1/2 g Amonium (in die Eiermasse)
Anis auf die Bleche streuen, gestrichene Bleche.
(auf 3 ℔ Mehl 1 Häufchen Amon.)
Über Nacht trocknen lassen!

Belgrader - Brot

1/2 ℔ Zucker, 2 Eier schaumig
180 g gehobelte Mandeln, 1/4 ℔ Zitronat u. Orang.
1/2 ℔ Mehl, Zimmt, Zitron, Amonium.
Rechteckig schneiden, Eierstreiche u/ Orang. obenauf.

Lebkuchen - (Häuser)

2 1/2 ℔ Honig, 2 ℔ Zucker kochen;
1 ℔ Nüße, 190 g Orangeat u. Zitronat,
15 g Anis, 35 g Gewürz 1/16 l Kirsch,
25 g Amonium, 4 ℔ Mehl

Kaffe

375 g Kaffe, 6 l Wasser
gibt etwa 35 Tassen Kaffe. (40)

1 Pint, 1 Lg

Belgische-Waffeln



2 ℔ Mehl, 300 g Zucker, 400 g Butter, 4 Eier, etwas Milch, 12 g Amonium, 5 g Purelly, Eigelbf. Salz. 125 g 8 Teile. 120 Stück

An beiden Enden mit Ruvertüre glasieren.

Holländer-Waffeln 130 St.



1 ℔ Zucker, 1 ℔ Butter, 700 g Mehl, 12 Eier, Zitron, Vanille, Salz, Eigelbfarbe.

Hälfte Zucker mit Butter schaumig, die andere Hälfte mit den Eiern rühren. Eiermasse in 4 Teilen in die Buttermasse geben. Mehl ebenfalls so.

Mit Beutel dressieren; beim backen müssen die Enden hell bleiben. (Immer frisch backen)

Chantilly-Waffeln 120 Stück

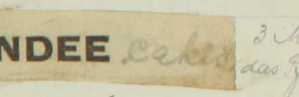
2 ℔ Mehl, 70 g Hefe mit 5 Eiweiß und etwas warmer Milch ansetzen.

1/2 ℔ Zucker, 15 g Chantillytrieb, 340 g Butter,

5 Eigelb, Salz. 1/4 ℔ = 8 Teile.

Nach dem backen, sofort durchschneiden. Wenn kalt, mit Butterkrem füllen.

Dunday-Keks



DUNDEE cakes 3 M. das Pfund

3 ℔ gute, kalte Butter, 3 1/4 ℔ Zucker, halb ind. Rohrzucker, gut schaumig rühren 4 ℔ ganze Eier dazu. Eigelbfarbe.

Folgendes auf Papier wiegen:

6 ℔ Mehl, 1 ℔ geh. Zitronat, 1/2 ℔ weiße gehobelte Mandeln, 1/4 ℔ bittere gerasp. Mandeln, 20 g Salz, Zitron, 15 g Purelly.

20 g Backpulver unter etwas Mehl (1/2 ℔) mischen, Alles untermehlieren, Backp. zuletzt! nach den Früchten!

Zum Schluß 8 ℔ mit 1/4 l Rum getränkte Sultaninen und 1 ℔ rote Belegkirschen.

3 Marzipankistchen m/ Papier auslegen und die Masse verteilen. Oben mit der nassen Hand glatt drücken und gehobelte Mandeln aufstreuen.

Backzeit etwa 3 1/4 Stunden. 25 Zeitungen Unterlage!

Eis-Bomben

Bismark-Bombe

Außen: Mocka-Eis
Innen: Vanillkrem m/ Krokant u/ r. Kirschen
Crem: Eigelb und Zucker warm und kalt, geschlagen, ungesüßte Sahne darunter.
Bombenmaße: 10 Gelbe, 150g Zucker, Sahne.

Prinzeß-Bombe

Außen: Erdbeer-Eis
Innen: Vanillkrem m/ Krokant und r. Kirsch.

Spanische-Bombe

Vanille Eis, 2 Lagen Schokoladensahne.
Nach dem Stürzen, mit Kuvertüreschäfen streuen.

Magenta-Bombe

Außen: Vanille-Eis
Innen: " Sahnekrem, Krokant, Kirsch.

Othello-Bombe

Außen: Vanille-Eis
Innen: Sahnekrem m/ Arak, Makronen, Erdbeeren, rosa gefärbt.
Kuvertüre Überzug, Goldtupfen.

Joska-Bombe

Außen: Schokoladen-Eis
Innen: Vanillesahne m/ Krokant u/ Schokol. Stück.
Kuvertüreschäfen unten herum.

Bombe-Orleans

Außen; Pfirsich-Eis
Innen; Kirschwassersahne m/ Makr. u/ Kirsch.

Aida-Bombe

Außen: Pistazien-Eis
Innen: Vanillesahnekrem, Makronen (Belegfrüchte)

Torten

Ananas-Torte

Auf 4 Torten = 1 Dose geraspelte Ananas m/ Saft
32-40 Blatt Gellatine, Sahne. (3(1/2) l)
1 Mürbteigboden unter, 1/3 Wienerboden i/d. Mitte
Wenn gelliert, m/ Sahne garnieren.

Charlotte du russe

Auf 4 Torten; 1/2 l Milch, 150-200g Zucker
8 Eigelb abziehen, dann 32-40 Blatt eingeweichte
Gellatine darunter. 1/4 l (2 oz.) Kirschwasser.
Etwa 400g Makronen, 600g Aprikosen (800)
3 l gesüßte Schlagsahne.
1 Mürbteigboden unter, 1/3 Wienerb. i/d. Mitte.

Schwarzwälder-Kirschtorte

Mürbteigboden, Gelee, Wienerboden,
dicke Kremringe, Weichselkirschkompott
einfüllen, Kirschwassersahne kuppelf. Kuvertürsp

Riviera-Torte 2 Stück

Crem: 1/2 l Milch, 100g Zucker, 4 Gelbe,
20 Blatt Gellatine, (30g) Krempulver
abkochen. 200g Makronen, 200g Belegfrüchte
1 Tasse Arack, Hälfte an Makronen, Rest i/d. Krem
Schokoladeböden, Rand herumstellen, (2 l Sahne)
Deckel m/ Schokol. glasieren, garnieren.

Weinkrem-Torte 2 Stück

Crem: 1/2 l Wein m/ Wasser, 120g Zucker,
4 Gelbe, 16 Blatt Gellatine, 1 1/2 Zitronensaft
Krempulver, abkochen.
Orangen-Extrakt, 2 l Sahne (schwach)
Gelle: 1/2 l Wein u/ Wasser, 200g Zucker
1 1/2 Zitronensaft, 10 Blatt eing. Gellatine.
Rosa färben.
3 dünne Mandelböden, tränken,
obenauf Rolladen legen, mit Gelle decken.
Tupfenrand m/ Krem garnieren.

Nougat-Torte 2 Stück

400g Nougat m/ etwas Sahne glatt arbeiten.
16 Blatt eingeweichte Gell. und ungesüßte Schlagsahne darunter. (1½ l)
Unten Nußschaumboden, in der Mitte 1/3 Schokoladeboden, tränken.
Mit Sahne garnieren, Nougatstückchen aufl.

Vanille-Eis

1 l Milch, 400g Zucker, 4 Ganze, 4 Gelbe, 1/2 St. Vanille
(Bei 5 l Eis = 4 l Milch und 1 l Sahne!)

Zitronen-Eis

1 l Staubzucker, 4 Zitronen Saft u/ Schale, am Tage zuvor ansetzen! 17°. Etwas Eiweiß.

Pistazien-Eis

Vanilleis m/ ff. Marzipan u/ Kirschwasser.

Butterkrem-Torten

Vanillkrem: für 5-6 Torten!
1 l Eiweiß, 2 l Milch, ~~450g~~ Zucker 800g
300g Krempulver.

Nußtorten, Moka, Schokolade, Krokant.

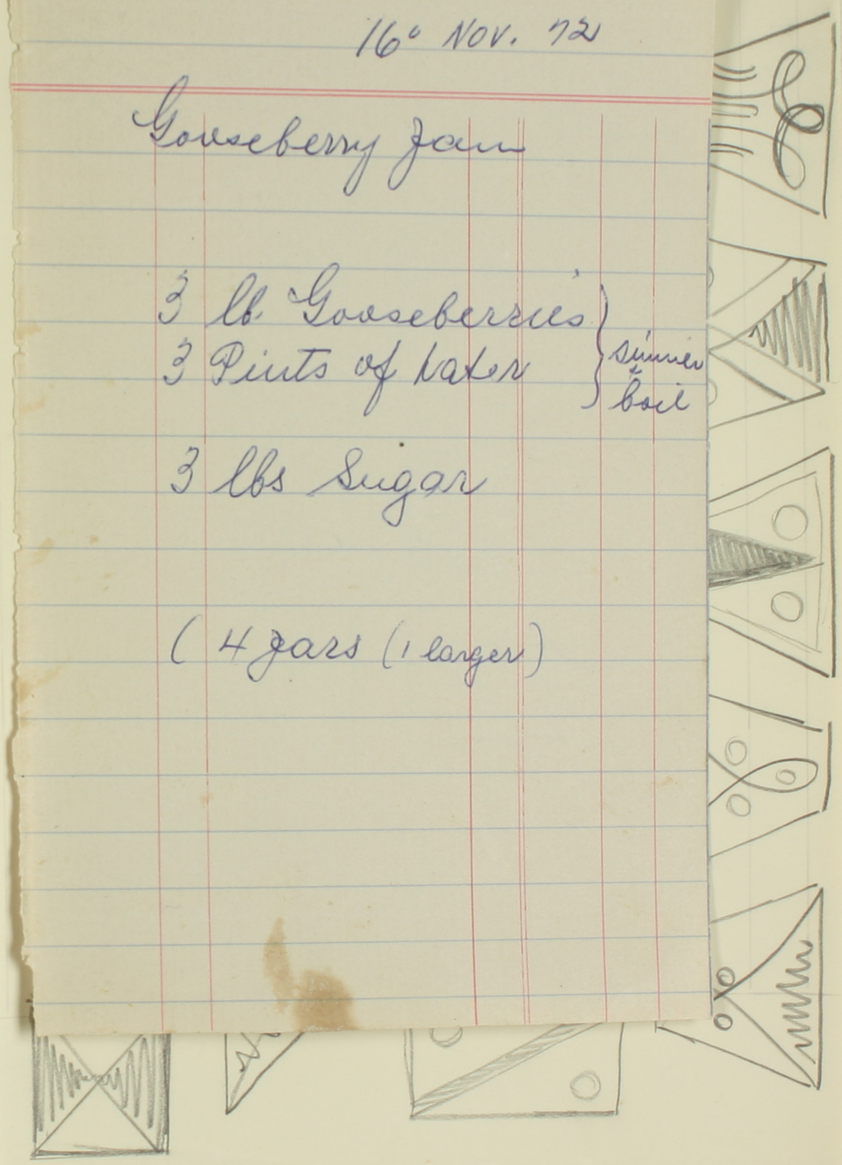
16° Nov. 72

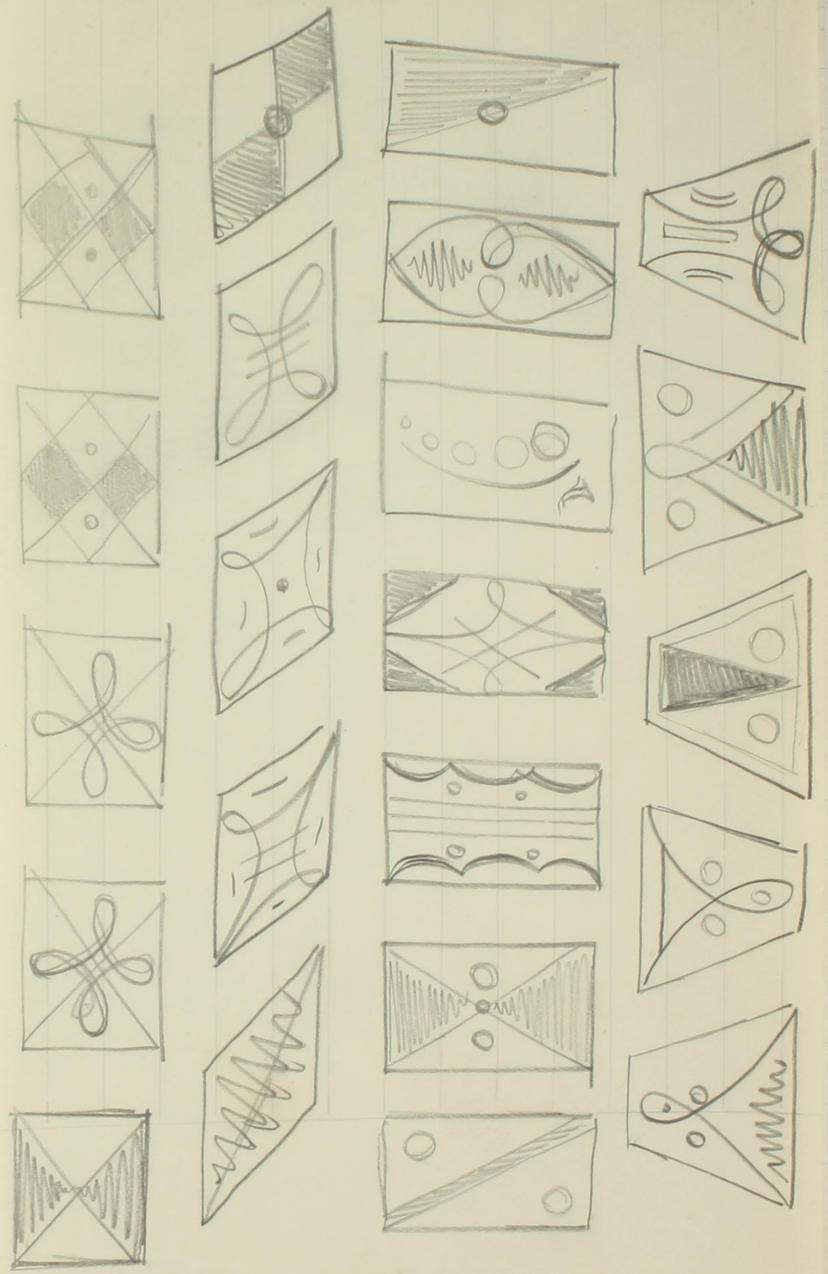
Gooseberry Jam

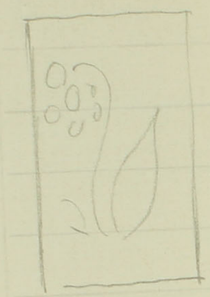
3 lb. Gooseberries } simmer & boil
3 Pints of water }

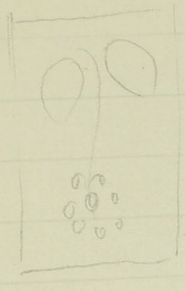
3 lbs Sugar

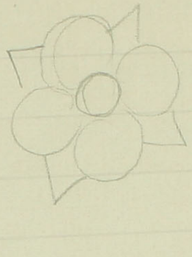
(4 Jars (1 larger)

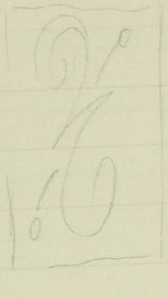












Inhaltsverzeichnis

Seite 1. Wiener Masse - Haselnussmasse
Brotmasse - Schokolademasse
Seite 2. Mandelmasse - Bisquitmasse.
Eisenbahntorte - Oragemasse.
Seite 3. Schichtentorte - Echte Sandtorte
Richelien - Regententorte
Seite 4. Punschmasse - Moccamasse
Baumkuchen
Seite 5. Wienertorte - Pistazientorte
Linzertorte
Seite 6. Berlinertorte - Nagattorte Genfer=
Blätterteigtorte - Meringuentorte Torte
Seite 7. Tralinetorte - Macronentorte -
Dicker Kirschkuchen.
Seite 8. Rahmkuchen = Käsekuchen - Mocca =
kranz - Pistazienkranz - Kirschkuchen
Seite 9. Traubenkuchen - Napolitain, Südcaeks
Englische - 8 Gesundheitskuchen
Seite 10. Pflumkacks - Natrongugelhopf. 147
Bischofbrod - Buffgelhopf.
Seite 11. Schwere Sandtorte - Nelsontorte
Sarabernhardtorte
Seite 12. Kirschblotzer - Guss für Apfelkuchen
Nusstorten.

Tortle

Seite 13. Sarrarabernhard - Indianer
Eigelbtörtle u. Nusschiffle
Seite 14. Zuarufel - Königstörtle u. Mandelbg.
Seite 15. Windbeutel Trüffeltörtle
Bismarck - Schnitten
Seite 16. Kaiserstrudel - Malgoschnitten.
Erdbeertörtchen - Kirchgeserwaffeln
Seite 17. Disches à 10 ₰ - Leipuntörtle - Hildabrödle
Türkische Waffeln - Schababerles - Nusstörtle
Seite 18. Schlosstörtle - Kreuztörtle - Russische Schnitten.
Malaga
Seite 19. Plumcaces - Cakesmehl - Lingerwaffeln

148 Napolitaines-Kaisertortchen u. Schiffchen
Seite 20. Macronentortchen u Kaiserkuchen
Sara Barhard
Seite 21. Hamburgerschnitten-Windbeutel
Brodwürfel- Brodschnitten
Seite 22. Brodtörtle- Nußtörtle
Nußwürfel- Nußschnitten
Seit 23. Nußbuttercremschnitten- Nubier
Schneckentörtle- Dominowürfel
Seit 24. Pischinger Orangentortle
Cremballen- Giraffentörtle- Bohnen
Seite 25. Pantoffel- Biscuitrolade
Rigoletto Eisbaires u. Windbeutel
Seite 26. Filstörtle Konsultörtle- Sakartorte.

Seegebäck

Seite 27. Holländer, Dinkes, Salzenzung. Kocosmakr.
" 28. Champagnerbispuit Anis- und Schockladplätz
Schaumbuskuit, Straßburgerle Sand S. K.
Seite 29 Vanillbretzel Seeschlangen Spritzküchle
Hippen Eisschipchen.

31 Käse Stangen, Zwiebel Kuchen, 52

APPRENTICE-SHIP
1915 - (FREIBURG)

W. ZIMMERMAN, KÖLN
G. MOHR, HAMBURG
TALMON GROS
STUTTGART