

Altdeutsche Rezepte  
Aus dem Kochbuch  
Für's  
deutsche Haus  
Von Wilhelmine Rührig  
Anno 1887

Backen

Die etwas verdrehte Sprache habe ich hier noch weitestgehend übernommen!

-----

Butterpastetchen

250 gr. Butter  
3 Löffel Mehl  
3 Löffel süßer Rahm  
7 Eier  
Salz  
Käse, gerieben

-----

250 gr. geschmolzene Butter rührt man schaumig, tut 3 Löffel voll Mehl und 3 Löffel süßen Rahm, zuletzt 7 Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen ist, und etwas Salz dazu, streicht kleine Förmchen mit Butter aus, macht dies nicht ganz voll, streicht oben darauf geriebenen Käse und bäckt sie langsam hochgelb.

-----

Zimtwaffeln

500 gr. Butter  
500 gr. Zucker  
16 gr. Zimt  
8 Eier  
Mehl

-----

500 Gramm Butter, 500 Gramm Zucker, 16 Gramm Zimt und 8 Eigelb, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen ist, arbeitet man mit so viel feinem Mehl zusammen, bis es ein steifer Teig ist, den man in kleine Klößchen formt und in einem mit Speckschwarte bestrichenen Waffeleisen bäckt.

-----

Mutzen, (Mutzenmandeln)

500 gr. Butter  
500 gr. Zucker  
16 gr. Zimt  
8 Eier  
Mehl

-----

Von 250 Gramm Mehl, 2 ganzen Eiern und zwei Eigelb, 8 Gramm Zimt, 1/2 Tasse dünnen Rahm oder Milch und etwas geriebene Zitronenschale macht man einen Teig, sticht ihn in Förmchen aus, bäckt ihn in heißer Butter, oder in Schmalz braun und bestreut das Gebäck noch warm mit Zucker.

-----

Zitronenbrod

1 Eiweiß  
157 GR. Zucker (10 Loth)  
Zitronensaft  
Zitronenschale  
Backoblaten

-----

Man schlägt eine Eiweiß zu Schnee, rührt 157 Gramm Zucker, einen Kaffeelöffel voll Zitronensaft und ein wenig abgeriebenes Gelb einer Zitrone dazu, sticht dies mit einem Kaffeelöffel auf Oblaten ab und bäckt es bei schwacher Ofenhitze.

-----

Nauheimer Kuchlein

250 gr. Zucker  
3 Eier  
8 gr. Zimt  
Zitronenschale  
250 gr. Mehl

-----  
250 Gramm fein geriebener Zucker wird mit drei ganzen Eiern zart verrührt, dann 8 Gramm Zimt, etwas geriebene Zitronenschale oder Zitronensaft mit 250 Gramm Mehl dazu gemengt, die Masse Telöffelweise auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und in einem mittelheißen Ofen gelb gebacken.

-----  
Hobelspäne

Eier  
Zucker  
Mehl  
Vanille oder Zimt

-----  
So schwer die Eier sind, die man nimmt, so schwer wiegt man Zucker, tut eben so viel feines Mehl dazu, mengt etwas Vanille oder Zimt dazwischen und rührt alles zusammen. Dann streicht man den Teig dünn mit einem Messer auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt ihn auf einem abgekühlten Ofen gelb, schneidet ihn alsdann in breite Streifen und rollt ihn um ein rundes Holz oder Zylinderglas, worauf sich der Teig schnell abkühlt und in Form von Hobelspänen herunter genommen wird. Sie müssen an einem trockenen Ort aufbewahrt werden

-----  
Rahmwürstchen

1/8 L. Saure Sahne  
Mehl  
3 Eier  
Salz

-----  
1/8 Liter sauren Rahm lässt man kochen und rührt dann soviel Mehl hinein als er annimmt. Wenn dies erkaltet ist, schlägt man 3 ganze Eier und etwas Salz daran, macht auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenbrett kleine Würstchen davon und bäckt sie in heißer Butter schwimmend dunkelgelb. Sie werden noch warm mit Zucker bestreut.

-----  
Sparmis

250 gr. Butter  
500 gr. Mehl  
1/2 Zitrone  
6 Eier  
1 Kg. Mehl  
Aniskörner

-----  
250 gr. warm gewordene Butter verrührt man mit 500 gr. Zucker, woran eine halbe Zitrone abgerieben ist, gibt 6 ganze Eier und 1 Kilo Mehl dazu und verarbeitet dies zu einem glatten Teig. Dann rollt man ihn auf einem Kuchenbrett, sticht ihn mit Blechförmchen aus und bäckt das Konfekt gleich, oder auch erst den anderen Tag auf einem mit Mehl und Aniskörnern bestreuten Blech in einem warmen Ofen.

-----  
Zusammengestellt von Joachim Pampuch [www.pampuch.com](http://www.pampuch.com) Montag, 04. Feb. 2002