

Vierzehnte Abteilung. Kuchen und Gebackenes

*

Maria Ludolfs

1. Stollen zu Weihnachtskuchen.

Zu zwei Stollen in der Größe eines Fünfgroschenbrodes rechnet man 4 Pfund Weizenmehl, 2 Liter Milch, 1 ½ Pfund Butter, 160 Gramm gute Bäreme [Hefe], 1 Pfund Rosinen und 1 Pfund Korinthen, ½ Pfund fein gewiegte Mandeln (darunter 20 Gramm bittere), 30 Gramm gestoßene Muskatnuß, etwas würflich geschnittenen Zitronat, 1 Theelöffel voll Salz, 1 Eßlöffel voll Rum und 1 Pfund geriebenen Zucker.

- 5 Einen Tag zuvor, ehe man bäckt, stellt man das Mehl in einer warmen Stube nahe an den Ofen, damit es zum Gebrauch nicht zu kalt ist.

Die Rosinen werden verlesen und gewaschen, die Mandeln abgezogen und ganz fein gewiegt. Ist man mit diesen Vorbereitungen zu Ende, so setzt man zwei Stunden, bevor man den Teig einrührt, das Hefenstück an, und zwar folgendermaßen:

- 10 In einem Topf mit Milch löst man die Bäreme auf, macht in dem Mehl, welches man in eine Backmulde geschüttet hat, auf einer Seite eine Vertiefung, gießt die Bäreme hinein und rührt soviel Mehl hinzu, bis es ein dicker Teig ist, deckt es am Ofen noch warm zu und wartet, bis er aufgegangen ist. Nun gießt man die übrige Milch nach und nach mit sämtlichen Zuthaten in die Mitte der Mulde zu dem Mehl, thut die vorher zerlassene Butter hinzu, arbeitet mit beiden Händen alles durcheinander, nimmt jetzt das Hefenstück hinzu und arbeitet das Ganze noch einmal recht
15 durch, bis der Teig anfängt zähe zu werden. Dann läßt man ihn noch ordentlich in die Höhe gehen, teilt ihn in verschiedene Stollen in der Größe eines Fünfgroschenbrodes und läßt sie backen. Wenn sie aus dem Backofen kommen, bestreicht man sie mit geschmolzener Butter und bestreut sie mit Zucker. Will man mehr Stollen backen, so vergrößert man natürlich die angegebenen Zuthaten verhältnismäßig.
(287 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap525.html>