



*Neues Kochbuch für
Weihnachtsbäckereien*

230 Originalrezepte

von
Marie Buchmeier

Neufassung und Digitalisierung von Peter M. Frey

Vorwort

Im vorliegenden Werkchen hat die Verfasserin eine große Anzahl von verschiedenen guten Originalrezepten über Weihnachts- und Teebäckereien usw. zusammengestellt. Möge das Büchlein unter den werten Hausfrauen und Köchinnen weite Verbreitung finden. Bei der Bereitung möge man sich die Mühe nicht verdrießen lassen, den Teig zu den Bäckereien so lange gut abzuarbeiten, bis er fein wird, und auch Zucker und Eier schaumig zu rühren (man rührt nicht leicht zu lange), denn gerade davon hängt das gute Gelingen der Bäckereien ab. Es ist immer ein großer Nutzen daran, weil man dadurch mehr Teig gewinnt. Ich garantiere, dass, wenn meine Ratschläge befolgt werden, die Rezepte auch gelingen.

Das wünscht von Herzen

die Verfasserin

Marie Buchmeier.

Inhaltsverzeichnis

Zuckerglasuren.

1. Weiße Zuckerglasur.
2. Punschglasur.
3. Gelbe Glasur.
5. Grüne Glasur.
6. Braune Glasur.
7. Maraschinoglasur.
8. Orangenglasur.
9. Zitronenglasur.
10. Schokoladenglasur.
11. Spritzglasur.
12. Blaue Glasur.
13. Waldmeisterglasur.

Behandlung verschiedener Zutaten.

14. Schnee vom Eiweiß.
15. Schnee vom süßen Rahm.
16. Das Abschälen der Mandeln.
17. Das Abschälen der Pistazien.
18. Das Abschälen der Welschnüsse.
19. Das Feinstoßen der Mandeln.
20. Das Reiben der Nüsse.
21. Das Reinigen der Rosinen.
22. Verwendung des Zitronats und Orangeats.

23. Geschmack- oder Geruchzucker.

Verschiedene Teige.

24. Buttermteig.

25. Buttermteig auf andere Art.

26. Mürber Teig.

27. Mürber Teig auf andere Art.

28. Bröselteig.

29. Bröselteig auf andere Art.

30. Ein ganz billiger Teig.

31. Zuckerteig.

32. Linzer Teig.

33. Biskuitmasse zu kleinen Backwerken.

34. Schaummasse.

Tee- und Weihnachtsbäckereien.

35. Butterringel mit Mandeln.

36. Zuckergebackenes für den Weihnachtsbaum.

37. Karmelitenplätzchen.

38. Schokolad Blumen.

39. Schokoladenplätzchen für den Christbaum.

40. Schokoladenbusserln.

41. Schokoladenbiskuit.

42. Schokoladenmakronen.

43. Schokoladenbrezeln.

44. Schokoladesterne.

45. Zimtsterne.

46. Zimtbrezeln.

47. Zimtmuscheln.

48. Gebackene Muscheln.

49. Nonnenkrapfen.
50. Nonnenkrapfen auf feinere Art.
51. Spanische Winde.
52. Schaumgebackenes.
53. Kartoffelchen.
54. Freimaurer.
55. Butterblumen.
56. Geduldszeltchen.
57. Weihnachtsbrezeln.
58. Weihnachtsbrezeln auf andere Art.
59. Butterbrezeln.
60. Anisbrezeln.
61. Mandelbrezeln.
62. Nussbrezeln.
63. Vanillebrezeln.
64. Brezeln vom mürben Teig.
65. Brezeln auf andere Art.
66. Mannheimer Weihnachtsbrezeln.
67. Mannheimer Brezeln auf andere Art.
68. Kastanienbrezeln.
69. Gewöhnliches Biskuit.
70. Pfaffenkäppchen.
71. Weihnachtsstriezeln.
72. Weihnachtsstriezeln auf andere Art.
73. Weihnachtsstriezeln auf dritte Art.
74. Englische Weihnachtsschnitten.
75. Prophetchen.
76. Christbaumgebäck.
77. Pfeffernüsse.

78. Linzer Kränzchen.
79. Pogatscherl.
80. Tarteletten.
81. Haltbare Tarteletten.
82. Aprikosenbrötchen.
83. Quittenbrötchen.
84. Nussplätzchen.
85. Schokoladenkonfekt.
86. Marschallschnitten.
87. Italienische Makronen.
88. Schokoladebögen auf andere Art.
89. Zimtsterne.
90. Gewürzkränzchen.
91. Gute Zimtmasse.
92. Fulda.
93. Bauernkrapfen.
94. Sultan.
95. Billiges Weihnachtsgebäck.
96. Prinzestörtchen.
97. Prinzestörtchen auf andere Art.
98. Zitronenbögen.
99. Biskuitbögen.
100. Mandelbögen.
101. Mandelbögen auf andere Art.
102. Mandelbögen auf dritte Art.
103. Mandelbögen auf vierte Art.
104. Mandellaibchen.
105. Mandellaibchen auf andere Art.
106. Mandelkonfekt.

107. Mandellaibchen auf dritte Art.
108. Nussmakronen.
109. Haselnussmakronen.
110. Kokosnussmakronen.
111. Welschnussbögen.
112. Gewöhnliches Biskuit.
113. Hartes Biskuit.
114. Schokoladenbiskuit.
115. Schmalzbiskuit.
116. Anislaibchen.
117. Anislaibchen auf andere Art.
118. Anislaibchen auf dritte Art.
119. Anisschnitten.
120. Vanillekränzchen.
121. Vanillespäne.
122. Vanillebusserln.
123. Pomeranzenschnitten.
124. Mandelkrapfen.
125. Pomeranzenbrötchen.
126. Spanische Krapfen.
127. Hagebuttenlaibchen.
128. Berchtesgadener Busserln.
129. Haselnussschlangen.
130. Himbeerbälle.
131. Hufeisen.
132. Hobelspäne.
133. Verschiedenes Gebäck aus Eischnee.
134. Teegebäck (Spekulatius).
135. Cakes.

136. Fastenbrezeln.
137. Fruchtaschen.
138. Ausstech- und Dauerkuchen.
139. Kleine Bäckerei von Buttermteig.
140. Hausfreunde.
141. Linzer Brezeln.
142. Springeln.
143. Anisbrot.
144. Vanillebrot.
145. Bettelbrot.
146. Butterbrot.
147. Englisches Brot.
148. Falsches Mandelbrot.
149. Bayerisches Schokoladenbrot.
150. Zuckerbrot.
151. Kaiserbrot.
152. Bischofsbrot.
153. Fürstenbrot.
154. Ulmer Brot.
155. Preußischer Zwieback.
156. Zwieback auf andere Art.
157. Jelängerjelieber.
158. Ansbacher Laibchen.
159. Brandteigringe.
160. Zitronenbeignets.
161. Kastanienbrötchen.
162. Feines Kameruner Gebäck.
163. Buttergebackenes für den Christbaum.
164. Zitronenplätzchen.

165. Spanisches Christbaumkonfekt.
166. Schaumkonfekt für den Christbaum.
167. Zuckertüten für den Christbaum.
168. Butterringel.
169. Vanillenüsschen.
170. Reichenhaller Kuchen.
171. Krachkuchen.
172. Mandelkuchen.
173. Teestangen.
174. Mandelkuchen.
175. Pariser Bögen.
176. Anisküchel.
177. Anisringel.
178. Anislaibchen.
179. Muskatzinnerl. (Ringe).
180. Gewürzschnitten.
181. Kardinalplätzchen.
182. Vanilleschnitten.
183. Waffeln.
184. Schokoladenwaffeln.
185. Waffeln mit saurem Rahm.
186. Holländer Waffeln.
187. Germwaffeln.
188. Wiener Hippen.
189. Schokoladehippen.
190. Kleine Hippen von Genueser Teig.
191. Mandelhippen.

Lebkuchen.

192. Basler Lebkuchen.
193. Basler Lebkuchen auf andere Art.
194. Weiße Lebkuchen.
195. Weiße Lebkuchen auf andere Art.
196. Leckerln.
197. Makronenlebkuchen.
198. Elisen-Lebkuchen.
199. Weiße Nürnberger Lebkuchen.
200. Mannheimer Lebkuchen.
201. Brauner Pfannkuchen.
202. Ausgestochene Pfefferkuchen.
203. Nürnberger Lebkuchen.
204. Thorner Pfefferkuchen.
205. Pfeffernüsse.
206. Ordinäre Pfeffernüsse.
207. Pfeffernüsse auf andere Art.
208. Marzipan.
209. Marzipan.
210. Marzipan.
211. Marzipan.
212. Marzipan.
213. Feiner Marzipan.
214. Feine Weihnachtstorte.
215. Weihnachtstorte auf leichtere Art.
216. Kleine Lebkuchen.
217. Viktoriatorte.
218. Orangentorte.
219. Glasierte Datteln.
220. Orangen (Apfelsinen) zu dressieren.

- 221. Orangen auf andere Art zu dressieren.
- 222. Eine Fruchtschale für den Weihnachtstisch.

Weihnachtsbrote.

- 223. Kardinalsbrot.
- 224. Hutzel- oder Obstbrot.
- 225. Schwäbisches Weihnachtsbrot.
- 226. Italienisches Früchtenbrot.
- 227. Griechisches Früchtenbrot.
- 228. Ganz einfaches Früchtenbrot.
- 229. Nuss- oder Touristenbrot.
- 230. Mailänder Plätzchen.