



# *Uromas alte Weihnachts- bäckerei*



**49 Backrezepte zur  
Weihnachtszeit**  
*aus dem 19. Jahrhundert*

# 2. Schokoladen- Zuckerguss

Zutaten:

4 Loth Schokolade (ca. 60g)

4 Loth Zucker (ca. 60g)

1 Ei

Zubereitung:

Man vermischt 4 Loth Schokolade mit 4 Loth Zucker, macht mit dem Weißen von einem Ei einen Brei daraus und bestreut das Backwerk damit. Nun hält man eine glühend gemachte Schaufel darüber und wiederholt dies noch einmal, falls der Guss noch nicht trocken genug sein sollte. Statt der Schaufel kann man

auch den Tortendeckel vorher ganz heiß machen oder ihn, mit wenigem Feuer belegt, darauf decken. Ehe man dies tut, kann man den Guss mit buntem Streuzucker, gehackten Pistazien, Sukkade oder Eingemachtem verzieren.

# 3. Roter Zuckerguss

Zutaten:

etwas Karmin (roter Farbstoff)

Rosenwasser

$\frac{1}{4}$  Pfund Puderzucker

Zubereitung:

Man löst etwas Karmin (roten Farbstoff) in Rosenwasser auf und rührt dies mit  $\frac{1}{4}$  Pfund feinem Puderzucker zu einem Brei an und bestreicht damit das Backwerk.

# 4. Guss auf Fruchttorten

Zutaten:

$\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl

$\frac{1}{2}$  Quart süßer Rahm (ca. 475g)

$\frac{1}{2}$  Quart Milch (ca. 475ml)

$\frac{1}{4}$  Pfund Butter

$\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene süße Mandeln

etwas Zucker und Zimt

6 Eier

Zubereitung:

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl mit Milch flüssig, setzt  $\frac{1}{2}$  Quart süßen Rahm und  $\frac{1}{2}$  Quart Milch auf das Feuer und rührt das Mehl

hinein. Ferner fügt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene süße Mandeln, Zucker, Zimt und 6 Eidotter hinzu. Ist der Guss noch zu dick, so muss man einige Löffel voll Rahm nachgießen.