

Erprobte Rezepte für Oblaten-Gebäck

Nuß-Makronen

5 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 500 gr feinem Zucker und 500 gr Nüssen, die zweimal durch die Reibmaschine getrieben wurden, und einem kleinen Weinglas voll Likör vermischt. Die Masse muß so fest sein, daß sich walnußgroße Kugeln formen lassen, was am besten mit nassen Händen geschieht. Diese Kugeln werden auf Oblaten gesetzt und bei schwacher Hitze gebacken. Noch warm, können sie mit in Wasser aufgelöstem Glasurzucker bestrichen werden. Diese Nußmakronen werden besonders gut, wenn sie aus halb Wal-, halb Haselnüssen hergestellt werden.

Mandel-Makronen

1 Pfd. Mandeln werden gebrüht, getrocknet und mit der Reibmaschine gerieben. 1 Pfd. Zucker und 4 Eigelb rührt man schaumig, gibt die geriebenen Mandeln dazu, hebt den Eischnee leicht unter die Masse. Man formt kleine Kugeln, setzt sie auf Oblaten und backt sie gelb.

Kokos-Makronen

300 gr Zucker und 5 Eiweiß rührt man schaumig, gibt 250 gr fein geriebene Kokosnüsse, 1 Hand voll Weckmehl und etwas Vanillezucker dazu. Nun setzt man kleine Häufchen auf Oblaten und backt sie schön gelb.

Nürnberger Lebkuchen

500 gr süße Mandeln und 6 gr bittere Mandeln werden mit der Schale nicht zu fein gewiegt. 8 Eigelb mit 425 gr Zucker schaumig gerührt und die gewiegt Mandeln, 20 gr gestoßener Zimt, ein Teelöffel gestoßener Nelken, 1 Messerspitze Kardamom, 150 gr feingeschnittenes Zitronat, das Abgeriebene von 2 Zitronen und 300 gr Mehl dazugegeben. Das Eiweiß wird darauf zu einem steifen Schnee geschlagen, 200 gr Zucker langsam hinzugeben und der Schnee unter den Teig gerührt. Die fertige Masse streicht man fingerdick auf Oblaten, backt sie bei Mittelhitze und zerschneidet sie noch warm auf dem Blech oder man nimmt am besten gleich kleinere Oblaten.

Einfache Nußlebkuchen

4 Eier werden mit 250 gr Zucker schaumig gerührt und mit 250 gr geriebenen Nüssen, 400 gr Mehl und 5 gr Backpulver verknetet. Der Teig wird 1 Zentimeter dick ausgerollt, mit einer Lebkuchenform ausgestochen, auf Oblaten gesetzt, in der Mitte mit einer halben Nuss verziert und hellgelb gebacken. Noch warm, werden diese Lebkuchen mit in Wasser aufgelöstem Glasurzucker bestrichen.

Feine Nußlebkuchen

5 ganze Eier werden mit 500 Gramm Zucker schaumig gerührt, mit 500 gr geriebenen Nüssen, 150 gr verwiegtem Orangeat, 5 gr gemahlenem Zimt, einer halben geriebenen Muskatnuss, der verwiegten Schale einer halben Zitrone und 2 Löffel Arrak vermischt. Die fertige, ziemlich steife Masse wird dann auf runde oder viereckige Oblaten gestrichen und bei ganz schwacher Hitze gebacken.

Mandellebkuchen

500 gr Mandeln werden geschält und gerieben, 8 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 750 gr Zucker, der Saft und die geriebene Schale einer Zitrone damit verrührt. Dann gibt man die Mandeln dazu, streicht die Masse dick auf Oblaten, lässt dies über Nacht stehen und backt am nächsten Tag bei schwacher Hitze hellgelb aus.

Haselnußstangen

125 gr Butter werden schaumig gerührt, 120 gr geröstete Nusskerne treibt man durch die Reibmühle und verknetet sie gut mit 125 gr Zucker, 1 Achtel Liter Milch und ungefähr 250 gr feinem Mehl und der gerührten Butter. Zum Schluss kommt noch ein Backpulver unter die Masse. Mit der Spritze wird der ziemlich feste Teig in kleine Stängelchen auf Oblaten gespritzt, die bei Mittelhitze hellgelb gebacken werden.

Frankfurter Plätzchen

250 gr Zucker, 4 Eier, eine halb geriebene Muskatnuss, 1 Messerspitze feingestossene Kardamoms oder Nelken werden eine Viertelstunde stark gerührt, worauf dann 250 gr feines Mehl (womöglich halb Stärke- oder Kartoffelmehl) gut daruntergemischt wird. Die Masse wird teelöffelweise auf Oblaten gesetzt, ein Stückchen Zitronat oder Orangeat darauf gelegt und bei Mittelhitze gelb gebacken.

Mandelspäne

2 Eiweiß, 200 gr Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 2 gestossene Nelken und 1 Esslöffel Orangenblütenwasser werden zuerst zu einer dicken Masse gerührt und dann mit 250 gr abgezogenen, gewaschenen, mit einem Tuch abgetrockneten und in Streifen geschnittenen Mandeln vermischt. Der Teig wird messerrückendick auf Oblaten gestrichen, in fingerlange, 2 Finger breite Stücke geschnitten und bei schwacher Hitze gebacken.

Baseler Leckerli

Man lässt 500 gr Honig auf dem Feuer zergehen, schüttet 500 gr feinen Zucker und 500 gr der Länge nach fein geschnittene Mandeln mit der Schale hinein, rührt es gut durcheinander, fügt dann 500 gr feines Mehl, 65 gr Zitronat, die klein geschnittene Schale einer Zitrone, eine halbe, geriebene Muskatnuss, etwas Nelken und ein halbes Weinglas Arrak oder Rum hinzu und verarbeitet es tüchtig zu einem Teig, den man 4-8 Tage zugedeckt an einem kühlen Ort stehen lässt. Dann rollt man denselben einen halben Finger lang dick aus, legt ihn auf Oblaten, backt ihn bei starker Hitze und schneidet dann noch warm, beliebige etwa zwei Finger breite und fingerlange Stückchen.

Schokoladenwürfel

250 gr Palmin wird in einer Schüssel auf Dampf verrührt, wenn dieses vergangen, löffelweise 150 gr Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker und dann 3 Esslöffel Rahm oder Milch und 150 gr Kakao dazugegeben. Wenn alles gut vermischt, kommen noch 2 verrührte Eier und 15 gr (-1 Teelöffel) pulverfein gemahlener Kaffee hinein und alles so lange verrührt, bis die Masse gut zum Aufstreichen ist. Die Masse wird dann dünn auf Oblaten gestrichen und 3-6 Lagen gemacht. Jetzt 4 Tage kalt stehen lassen und dann in Würfel schneiden.