

Königskuchen

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Königskuchen •—•

Rezept I. aus einem praktischem Kochbuch von 1896

- 375 Gramm Butter
- 10 Eier
- 375 Gramm Zucker
- etwas Salz
- 2 Gramm Zitronenschalenextrakt
- 60 Gramm süße Mandeln
- 10 Gramm bittere Mandeln
- 1 Löffel Cognac
- 375 Gramm Mehl
- 100 Gramm Korinthen
- 100 Gramm Succade
- 2 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

375 Gramm Zucker wird zu Schaum gerührt, allmählich 10 Eidotter, 375 Gramm Zucker, etwas Salz, 2 Gramm Zitronenschalenextrakt, 60 Gramm süße, 10 Gramm bittere geriebene Mandeln und 1 Löffel Cognac zugefügt und alles tüchtig miteinander verrührt. Dann mischt man 375 Gramm Mehl, 100 Gramm Korinthen, 100 Gramm gewiegte Succade und 2 Teelöffel Backpulver zu, zieht den Eiweißschnee von 8 Eiern durch den Teig, füllt ihn in Formen und bäckt den Kuchen langsam 2 Stunden.

Rezept II. aus einem Küchenlexikon von 1886

- 1/2 Kilogramm geklärte Butter
- 15 Eier
- 1/2 Kilogramm Zucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 90 Gramm süße Mandeln
- 30 Gramm bittere Mandeln
- 1/2 Kilogramm sehr feines Mehl
- 70 Gramm Zitronat
- 200 Gramm Korinthen

Zubereitung:

Nachdem man 1/2 Kilogramm geklärte Butter zu Schaum gerieben hat, mischt man unter fortwährendem Umrühren nach einer Seite hin zwölf bis 15 Eidotter, 1/2 Kilogramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 90 Gramm geschälte und gestossene süße und 30 Gramm bittere Mandeln hinzu, schlägt die Masse auf diese Art drei Viertelstunden, zieht hierauf noch 1/2 Kilogramm sehr feines Mehl, 70 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 200 Gramm gereinigte Korinthen und den Schnee der Eiweiße gut darunter, füllt den Teig in eine mit Butter bestrichene länglich viereckige Blechform oder Papierkapsel und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine reichliche Stunde, schneidet ihn nach dem Erkalten in Scheiben und röstet dieselben auf einem Blech im heißen Ofen auf beiden Seiten hellbraun.

Rezept III. aus einem Deutschen Kochbuch von Sophie Wilhelmine Scheibler

- 1 Pfund Butter
- 12 Eier
- 1 Pfund Zucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Pfund Mehl
- 12 **Loth** Korinthen
- 4 **Loth** Zitronat

Man reibe 1 Pfund geklärte Butter zu Sahne, rühre nach und nach 12 Eidotter, 1 Pfund Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone darunter, rühre sie Masse drei Viertelstunden, vermische sie mit 1 Pfund feinem Mehl, 12 **Loth** gut gereinigten und trocken ausgedrückten Korinthen, 4 **Loth** feinwürfelig geschnittenem Zitronat und dem steifen Schnee von den 12 Eiweißen, und backe sie in einer mit Butter ausgestrichenen Form oder in einem in Form eines Kastens zusammengelegten Bogen Papier im mäßig heißem Ofen ungefähr 1¼ Stunde. —

Man kann den Kuchen nach dem Erkalten in Scheiben schneiden, auf einem Bleche im heißen Ofen gelbrösten und zum Tee servieren.

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/koenigskuchen/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

