



Mittelalter Explorer
Rezepte Band 20
Gebäck

Inhaltsverzeichnis

Adhan	3
Apfelkuchen.....	4
Heraldischer Apfelkuchen	5
Apfelkuchen in Fischform.....	6
Birnentorte 1	7
Birnentorte 2	8
Birnentorte 3	9
Brotpudding.....	10
Datteltorte.....	11
Erdbeer- und Pfirsichtorte.....	12
Exzellenter Kuchen	13
Feigenküchlein.....	14
Feigen-Weinbeerküchlein	15
Feine Plätzchen.....	17
Fruchtkrapfen.....	18
Genueser Torte.....	19
Hasenohren	20
Honigkuchen.....	21
Käse-Honig-Kuchen	22
Kirschtorte	23
Kletzenbrot	23
Kuchen mit Sahnefüllung	24
Mandel-Ricotta-Kuchen.....	25
Mandeltörtchen	26
Marzipankonfekt	27
Muskatblütenplätzchen.....	28
Nonnenfürze.....	29
Nürnberger Lebkuchen 1.....	30
Nürnberger Lebkuchen 2.....	31
Nussoblaten.....	32
Obstkuchen	33
Pfirsichkuchen	33
Pflaumentorte	34
Puddingküchlein	36

Quark-Mandeltorte	36
Quittenbrot.....	38
Quittenkuchen.....	39
Sambokade	40
Savillum	40
Schmalznudeln	41
Schottische Knoten.....	42
Torta Bianca.....	43
Weinkuchen.....	45
Weinküchlein.....	45



Adhan

Andalusien, 13. Jhd.

Zutaten

Teig

2 Tassen weißes Mehl
1/2 Tasse Olivenöl
Wasser
Olivenöl zum Backen

Füllung

1 Tasse Pistazien oder Mandeln (oder beides), gemahlen
1/2 Tasse Zucker
2 EL Rosenwasser

Sirup

1/4 Tasse Rosenwasser
3/4 Tassen Wasser
2 Tassen Zucker

Gewürzmischung

Zucker
1/2 TL Galgant oder Ingwer
1/4 TL Nelken
1/2 TL Zimt

Zubereitung

Teig aus Öl und Mehl bereiten, soviel Wasser wie nötig zugeben, 1/2 Stunde ruhen lassen
Inzwischen den Sirup aus Rosenwasser, Zucker und Wasser bereiten, in einem Topf mit dickem Boden bei ~90°C kochen, bis er dickt, abkühlen lassen

Aus dem Teig kleine Bällchen formen, in Kreise (10cm Ø) drücken, zu Halbkreisen falten, dann einen Kegel (mit offenem Ende) formen

In Olivenöl ausbacken, abtropfen

Gemahlene Nüsse mit Zucker und Rosenwasser mischen, so dass sie zusammenkleben, in die 'Tüten' füllen

Mit Rosenwasser besprenkeln, mit der Gewürzmischung bestreuen, auftragen

Andalusian; Dinah bint Ismai'l (SCA), Stefan's Florilegium

Apfelkuchen

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

Teig

1 Tasse Mehl (ungebleicht, Vollkorn)

70g Butter

2 Eidotter

1 Prise Salz

Mehl durchsieben, Butter einschneiden, Eidotter zugeben, zu einem Teig kneten

Auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen, mit Salz bestreuen

Auf Backpapier auf ein Backblech geben, Ecken abrunden

Füllung

4 Äpfel (Granny Smith oder andere geschmacksintensive Sorte)

30g Butter

1 große Prise Zimt

2 EL Zucker

2 EL Rosinen

Zubereitung

Äpfel schälen und kleinhacken

In der Butter weich dünsten, Zucker, Zimt und Rosinen
einrühren
Füllung auf die Teigmitte geben
Rand hochschlagen, dabei ein Loch in der Mitte lassen
10 min bei 220°C, dann ~30 min bei 180°C backen

Marx Rumpoldt, Ein New Kochbuch, 1581

Heraldischer **A**pfelkuchen

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

250g Mehl
125g Butter
Wasser
Salz
1-2 Tassen Apfelmus
Zucker, Zimt

Zubereitung

Die Butter in das Mehl einarbeiten, mit Wasser (oder Ei) zu
einem Teig verarbeiten
Ausrollen, in die gewünschte Form (Rumpolt schlägt einen
Adler oder ein Herz vor) bringen, einen erhöhten Rand formen
Bei 175°C backen, bis es leicht braun ist
Apfelmus mit Zucker und Zimt würzen, in den abgekühlten
Boden geben
Nach Lust und Möglichkeit dekorieren, auftragen

Marx Rumpolt; Giano, sca-cooks

Apfelkuchen in Fischform

Niederlande, 16. Jhd.

Zutaten

Teig

500g Mehl
125g geschmacksneutrales Öl
40g gemahlene Mandeln
300ml Wasser
1 TL Salz
Ganze oder gehobelte Mandeln als Dekoration (als Schuppen)
wenn gewünscht

Füllung

3 Äpfel
6 TL Rohrzucker
1 TL Ingwer
1/2 TL Zimt
1/2 TL Safran
2 Scheiben Pfefferkuchen, leicht angeröstet und zerkrümelt,
oder 40g gemahlene Mandeln

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig gut mischen, dabei mehr Wasser oder Mehl wie benötigt zugeben
Zu einem gleichförmigen Teig verkneten
Mit Plastikfolie bedecken und 1 Stunde gekühlt, 1/2 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen
Die Zutaten für die Füllung durch den Mixer geben
Ofen auf 200°C vorheizen
Teig in zwei Teile teilen
Den ersten Teil zu einer ovalen Form ausrollen, die Form eines Fisches ausschneiden
Auf ein Backblech geben, einige Brotkrumen darüberstreuen
Die Füllung darauf geben, Rand freilassen
Den zweiten Teil des Teiges ausrollen

Ebenfalls in Fischform schneiden, die Füllung damit bedecken,
an den Rändern gut festdrücken

Zwei Löcher hineinschneiden, eines an der Augenstelle, ein
weiteres in der Nähe des Schwanzes

Flossen, Schwanz, Kiemen, Schuppen, was immer du willst,
formen, um dem Fisch ein realistisches Aussehen zu geben

$\frac{3}{4}$ -1 Stunde backen, heiß oder auf Zimmertemperatur
auftragen

Im 15. Jhd. wäre dieser "Fisch" mit wirklichem Fisch
aufgetragen; heute als Nachtisch, oder mit Tee oder Kaffee.

Dieser Apfelkuchen ist jedoch würziger als moderne
Apfelkuchen, besonders, wenn er mit Pfefferkuchen statt mit
gemahlenden Mandeln bereitet wurde.

*Geraert Vorsselman, Eenen nyeuwen coock
boeck; Coquinaria.nl*

Birnentorte 1

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

$\frac{2}{3}$ Tasse Rosinen

5 EL ungesalzene Butter

2 $\frac{1}{2}$ TL Zimt

2 EL Zucker

3-4 Birnen (Bosc oder d'Anjou)

1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Rosinen etwas in heißem Wasser quellen, abgießen

Pastetenteig bereiten, Ofen auf 190°C vorheizen

Zucker, Rosinen und Zimt mischen, beiseite stellen

Butter mit einer Gabel weichen

Birnen schälen, Stängel und Boden abschneiden, der Länge
nach dritteln

Jedes Drittel in dünne Streifen schneiden, dabei das
Kerngehäuse entfernen

In eine Schüssel mit Wasser legen, damit sie nicht braun werden
Wenn alle Birnen geschnitten sind, gut abgießen und in eine trockene Schüssel geben
Die Rosinenmischung dazugeben und gut unterrühren
Mit der Hälfte der Butter den Boden der Pastete einpinseln, die Füllung darauf geben, die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen
55 min im Ofen backen

Sabina Welserin; Serena da Rida, SCA

Birnentorte 2

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

$\frac{2}{3}$ Tasse Rosinen
2 EL Zucker
1 TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ TL Nelken
3-4 Birnen (Bosc oder d'Anjou)
1 Tasse ungesalzene Butter
1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Rosinen etwas in heißem Wasser quellen, abgießen
Pastetenteig bereiten, Ofen auf 190°C vorheizen
Zucker, Zimt und Nelken zusammen mörsern
Birnen ungeschält in 8-12 Scheiben schneiden, dabei Kerngehäuse und Innenfaden entfernen
Butter in einen schweren Topf geben und erhitzen, aber nicht braun werden lassen
Etwas von der Gewürzmischung und den Rosinen auf den Boden der Pastete geben
Die Birnenscheiben, jeweils nur ein paar auf einmal, in der Butter leicht bräunen; sie dürfen nicht zerfallen

Gebratene Birnenscheiben sofort in die bereitstehende Pastete anrichten; nach jeder Lage etwas von der Gewürzmischung und den Rosinen darauf geben

Als letzte Schicht, wenn alle Birnenscheiben in der Pastete sind, noch eine Lage Gewürz & Rosinen darauf geben, darauf noch etwas von der Butter gießen

50 min backen

Sabina Welserin; Serena da Rida, SCA

Birnentorte 3

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

1/2 Tasse Rosinen

2 TL + 3 TL Zucker

2 TL + 2 TL Zimt

3/4 Tasse (175ml) Malvasier-Wein oder Madeira Malvasia

3-4 Birnen (Bosc oder d'Anjou)

1/2-3/4 Tassen Mehl

1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Rosinen etwas in heißem Wasser quellen, abgießen

2 TL Zucker und 2 TL Zimt vermischen, beiseite stellen

Pastetenteig bereiten, Ofen auf 190°C vorheizen

Birnen schälen, achteln, entkernen, in eine Schüssel mit

Wasser geben, bis alle Birnen geschnitten sind

Gut abgießen, im Mehl wälzen

Butter in einen schweren Topf geben und erhitzen, aber nicht braun werden lassen

Etwas von der Gewürzmischung und den Rosinen auf den Boden der Pastete geben

Die Birnenscheiben, jeweils nur ein paar auf einmal, in der Butter leicht bräunen; sie dürfen nicht zerfallen

Gebratene Birnenscheiben sofort in die bereitstehende Pastete anrichten; nach jeder Lage etwas von der Gewürzmischung und den Rosinen darauf geben

Als letzte Schicht, wenn alle Birnenscheiben in der Pastete sind, noch eine Lage Gewürz & Rosinen darauf geben
50 min backen

Während die Torte bäckt, den Wein mit 3 TL Zucker und 2 TL Zimt zum Kochen bringen, etwas reduzieren, vom Feuer nehmen

Nach 30 min Backzeit die Weinmischung nochmals gut umrühren und in die Torte gießen

Sabina Welserin; Serena da Rida, SCA

Brotpudding

Zutaten

2 Tassen (450ml) Milch

1/2 Tasse Zucker

4-5 Scheiben Weißbrot, 1 Tag alt

3 Eier

60g Sultaninen, in warmem Wasser mit dem Saft 1 Zitrone eingeweicht

Butter

Zimt

Zubereitung

Brot dünn schneiden, etwas auf beiden Seiten antoasten, beide Seiten buttern, solange sie noch heiß sind

Mit dem Brot den Boden einer Kasserolle auslegen

Sultaninen abgießen und über das Brot verteilen

Eier mit dem Zucker gut verschlagen, die Milch unterrühren

Über Brot und Sultaninen geben, mit Zimt bestreuen

Bei 180°C backen, bis er fest ist (35-40 min)

Ähnliche Gerichte mit Brot, Eiern, Milch und Trockenfrüchten sind im Mittelalter in fast ganz Europa verbreitet.

Signora Giovanna Theresa Battista di Firenze, Lady Margaret Fitzwilliam of Kent (SCA)

Siehe auch: Süßspeisen → Brotpudding mit Wein

Datteltorte

Deutschland, 16. Jhd.

Springform von 26cm Ø

Zutaten

Teig

250g Mehl

2 Eier

25g Schweineschmalz (oder Butter oder Margarine)

2-3 EL Wasser

70g Zucker

1 Prise Salz

Fett für die Form

1 Eidotter zum Bepinseln

1 Eiklar zum Ankleben

Erbsen oder Linsen zum Blindbacken

Backpapier

Fülle

700g Datteln

¼l lieblicher Weißwein

50g Zucker

1 TL Zimt

Zubereitung

Das Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen

Das Mehl in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken, die Eier, das Salz, den Zucker und die abgekühlte Wasser-Schmalz-Mischung hinzugeben und zu einem festen Teig verkneten
1-2 Stunden kühl ruhen lassen

Datteln halbieren, entkernen und in Wein aufkochen

Ofen auf 200°C vorheizen

Teig ausrollen, den größeren Teil in eine gefettete Springform geben, den Rest für den Deckel zurückbehalten
Backpapier auf den Pastetenboden legen, Erbsen oder Linsen darauf füllen, 10 min vorbacken
Papier und Erbsen/Linsen entfernen, die Datteln kreisförmig auf Pastetenboden legen, mit Zucker und Zimt bestreuen
Eine weitere Schicht Datteln darauflegen, ebenfalls mit Zucker und Zimt bestreuen
3-4 EL des Kochweins darüber geben
Teigdeckel ausrollen, am Rand mit Eiklar befeuchten und auf dem Rand des Kuchens befestigen
Etwas Teig für Verzierungen verwenden und diese mit Eiklar auf den Deckel kleben
Zwei Löcher hineinschneiden, damit der Dampf entweichen kann
Deckel mit Eigelb bepinseln
Bei 180°C 25-30 min backen

Kochbuch der Sabina Welserin (188), 1553, aus: Ehlert, Kochbuch

Erdbeer- und Pfirsichtorte

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

Füllungen

~12 ganze, frische Pfirsiche
~500g frische Erdbeeren
Sherry oder weißer Dessertwein
2 TL Zimt
4 EL Zucker

Teig

400g Mehl
200g Margarine
2 Eidotter
2 TL Salz

Zubereitung

Salz und Mehl mischen, Margarine hineinschneiden, Ei und etwas Eiswasser zugeben

Gut mischen, Wasser zugeben, bis der Teig bindet

In einen Ball rollen und ~20 min kaltstellen

Ausrollen und zwei gefettete, flache Tortenformen damit auslegen

Bei 200°C 5-10 min blindbacken (Pergamentpapier und getrocknete Erbsen in die Formen legen!), bis der Teig sich gesetzt hat, aber noch nicht braun ist

Pfirsiche schälen, entsteinen, halbieren und mit der Kernseite in eine der Formen legen, so dicht aneinander wie möglich

Mit Zucker und Zimt dick bestreuen

Die andere Form mit den kleingeschnittenen Erdbeeren füllen, mit Wein besprengen

Bei 150°C 30-45 min backen

Mit geschlagener Sahne auftragen

Kochbuch der Sabina Welserin, Lady Jehanne de Huguenin (SCA)

Exzellenter Kuchen

England

Zutaten

2 Tassen Mehl

200g Butter

2 Tassen Korinthen

1/4 TL Nelken

1/4 TL Muskatblüte (Macis)

1/2 TL Zimt

1/4 TL Muskat

1/2 EL Zucker

2 EL Sherry

1 TL Trockenhefe in 3 EL Wasser aufgelöst

1 EL Rosenwasser

8 Fäden Safran

2 TL Eiweiß

1/4 TL Rosenwasser
2 EL Zucker

Zubereitung

Das Mehl mit den Gewürzen und 1/2 EL Zucker vermischen
Die Butter schmelzen, den Safran in 1 EL Rosenwasser zerdrücken
Butter, Sherry, Hefemischung und Rosenwasser mit Safran der Mehlmischung zufügen
Rühren, bis der Teig glatt wird, dann die Johannisbeeren einrühren
Bei 180° 40 min in einer Kuchenform backen
Aus dem Eiweiß, dem restlichen Rosenwasser und 2 EL Zucker eine Glasur mischen
Den Kuchen aus der Form nehmen und mit der Glasur überziehen

Digby p. 219/175

Feigenküchlein

6 Personen

Zutaten

450g getrocknete Feigen
Poudre forte (siehe Gewürze)
1/4 TL Salz
2 Eiweiß
1 Eigelb
6-7 dünn ausgerollte Scheiben Blätterteig
Frittieröl/-fett
225ml klarer Honig

Zubereitung

Die Feigen in Wasser einweichen (so knapp einen Tag lang, mindestens einige Stunden) und dann kleinhacken
Die Feigen mit den Gewürzen, dem Salz und dem Eigelb vermengen

Sollte nachher eine püreeartige Konsistenz haben
Die Eiweiße schlagen (nicht zu Eischnee machen, soll noch flüssig sein!)
Die Teigplatten rechteckig zuschneiden
Jede Teigplatte dünn mit Eiweiß bestreichen und etwas von der Feigenmischung an einem Ende darauf geben, dann zusammenrollen
Die Enden fest zusammen drücken
Die Rollen in dem Öl ausbacken, bis sie goldgelb sind

Wer es super süß mag, kann noch warmen Honig darüber geben.

Können auch prima kalt gegessen werden, oder auch vorbereitet mit als Proviant auf den Markt mitgenommen werden.

Aus: Black, Küchengeheimnisse

Feigen-Weinbeerküchlein

Deutschland, 15. Jhd.

6-8 Personen

Zutaten

Teig

180g Mehl
1/8l Weißwein
25g Öl
2 Eigelbe
2 Eiklar
25g Zucker
1 Prise Salz
Safran
Pflanzenöl zum Ausbacken
50g Zucker und 1 TL Zimt zum Bestreuen

Fülle

300g Feigen
300g Rosinen
100g Reisstärke
¼ l Weiß- oder Rotwein
3cl Rum
etwas Kardamom
1 TL Zimt
½ TL Ingwer

Zubereitung

Feigen und Rosinen mit dem Wein und den Gewürzen gut durchkochen

Mit der Reisstärke vermischen und in einem Mörser oder Mixer/Cutter zerkleinern

Mit Rum abschmecken

Mehl, Weißwein, Öl, Eigelb, Safran und Salz kurz zu einem glatten Teig vermischen (wichtig: nicht zu lange rühren)

Unmittelbar vor der Verwendung des Teiges das Eiklar mit dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen

Vorsichtig unter den Teig ziehen

Den Teig nur solange rühren, wie unbedingt nötig, sonst wird er zäh!

Mit einem Löffel Klöße aus dem Feigen-Weinbeer-Püree abstechen, diese durch den Teig ziehen und im Fettbad ausbacken

Auf Küchentrepp trocknen, in Zucker und Zimt wälzen und sofort servieren

Variante: Birnenküchlein

Statt der Rosinen und Feigen 600g gedörrte Birnen nehmen, 1 Stunde in 100 ml Weißwein einweichen

Rum, Kardamom und Ingwer fortlassen, stattdessen mit der abgeriebenen Schale 1 Zitrone, 2 zerbröselten Elisenlebkuchen und 1 cl Birnengeist würzen

Statt mit der Reisstärke mit 20g Mehl und 1 Ei binden

Teig wie oben bereiten, Küchlein wie oben ausbacken

2 EL Weißwein mit 5 EL Honig erhitzen, ein wenig einkochen lassen und die Küchlein damit besprengen

Kuchenmeysterey (53), um 1486, aus: Ehlert, Kochbuch

Feine Plätzchen

England, 16. Jhd.

Zutaten

2 EL weiche Butter

1/4 Tasse Zucker

3 Eidotter

1/2 TL Hirschhornsalz, in 1 EL heißem Wasser aufgelöst

1 EL Rosenwasser

je 1/4 TL Salz, Nelken, Macis (Muskatblüte)

1 Prise Safran

1 1/4 Tassen gesiebtes Mehl

Zubereitung

Butter und Zucker zu einer glatten Masse verrühren; die Eidotter dazuschlagen

Das aufgelöste Hirschhornsalz und das Rosenwasser damit vermischen, dann das Salz und die Gewürze einrühren
Mehl zugeben und aus der Masse einen glatten Teig kneten;
ggf. mehr Mehl zugeben

Den Teig ~1/2cm dick ausrollen, mit einem bemehlten
Buttermesser in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden,
mit einer Gabel dekorativ einstechen

Auf Backpapier auf ein Backblech geben

Bei 150°C 14-15 min backen, auf einem Gitter auskühlen lassen

Dawson, Thomas: The good huswifes Iewell. London: Edward White, 1596; Gode Cookery

Fruchtkrapfen

Deutschland, 14. Jhd.

Zutaten

Teig

1¹/₄ Tassen Mehl
1/2 Tasse kalte Butter
1/2 TL Zucker
1/4 TL Salz
2-3 EL Eiswasser

Mehl, Salz und Zucker mischen, Butter einschneiden
Wasser zugeben, bis ein feuchter Teig entsteht
Nicht zu viel kneten; kaltstellen

Füllung

450g Dosenpfirsiche in Vierteln
1/2 TL Pfeffer
1 TL Galgant
2 TL Zimt
Garnitur
4 TL Zimt
4 TL Ingwer

Zubereitung

1 Ei mit etwas Sahne verschlagen
Pfirsiche abtropfen lassen und mit Honig und den Gewürzen
vermischen
Teig 1/2 cm dick ausrollen, Kreise von 15cm Ø ausschneiden, die
Ränder mit dem Ei bestreichen
Jeweils ein Pfirsichviertel auf eine Scheibe legen und einfalten
Ränder kräuseln, die Oberseite der Krapfen mit dem Ei
bestreichen und mit der Zimt-Ingwer-Mischung bestreuen
Bei 180-200°C ~30 min backen

*Das Buch von guter Speise (12, 61); Signora Giovanna
Theresa Battista di Firenze, Lady Margaret Fitzwilliam of
Kent (SCA)*

Siehe auch Mehlspeisen: Fastenkrappen

Genueser Torte

Torta a la Genovesa

Spanien, 16. Jhd.

Zutaten

100g Mandeln
100g Haselnüsse
100g Pinienkerne
60g Rosinen
20g Datteln
1 Apfel
3 Eier
Pastetenteig (siehe Grundrezepte)
Zimt, Zucker (2:3 gemischt)

Zubereitung

Nüsse blanchieren und rösten, dann im Mörser grob zerstoßen
Obst in gesalzenem Wasser kochen, abgießen, durch ein Sieb
treiben
Eine Tortenform zuerst mit einem Maßwerk (als Verzierung),
dann durchgehend mit dem Pastetenteig auslegen
Früchte, Nüsse und Eier mischen, in die Form geben
Bei 180°C 10 min backen, mit dem Zimtzucker bestreuen,
weiterbacken, bis sich die Füllung gesetzt hat
Auf einen Teller stürzen und auftragen

de Nola

Hasenohren

Zutaten

40g Hefe
1 TL Zucker
¼l Milch (30°)
500g Mehl
70g Butter
75g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
Fett zum Ausbacken
Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit dem Teelöffel Zucker vermischen

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, die Hefemilch, die erwärmte Butter, Salz und Zucker hineingeben und zu einem glatten Teig verkneten
Die Eier unterziehen und den Teig gründlich durchkneten, bis er sich blasenwerfend von der Schüssel löst

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ~30 min gehen lassen, bis er das doppelte Volumen hat

Etwa daumendick ausrollen und in 5-6cm große Rauten schneiden

Zugedeckt nochmals ~30 min gehen lassen, dann im heißen Fett schwimmend von beiden Seiten goldbraun ausbacken, auf Küchentrepp entfetten und noch warm in Zucker wälzen, auftragen

Kloster Tegernsee, aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Honigkuchen

Zutaten

500g Blütenhonig
500g Roggenmehl Type 1150
4 Eidotter
250g Honig
20g Honigkuchengewürz
2 TL Hirschhornsalz
500g Weizenmehl Type 550
Mandeln
Kandierte Früchte

Zubereitung

Den Honig aufkochen und das gesiebte Roggenmehl unterrühren, gut durchkneten und die Masse völlig erkalten lassen

Die Eidotter mit Honig, Gewürz und Hirschhornsalz schaumig aufschlagen und das Weizenmehl unterziehen

Den Teig gut durcharbeiten, die Honig-Roggenmehl-Mischung zugeben und zu einem glatten Teig verkneten

Mindestens 2-3 Stunden kühlgestellt ruhen lassen, dann gut 2 cm dick ausrollen

Figuren (Sterne, Herzen, Kreise, Vierecke usw.) ausstechen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 200° ~20-25 min backen, herausnehmen und auskühlen lassen

Dekorationstipp: Die Honigkuchen vor dem Backen mit geschälten Mandeln oder kandierten Früchten belegen

Küchelin von Honecsaim Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Räse=Honig=Ruchen

Griechenland, Antike

Zutaten

Teig

1 Tasse Mehl
1/3 Tasse Butter
1 EL Zucker
1 EL Sesamkörner
1 TL Salz

Füllung

450g Frischkäse
2 Eier
1 Tasse (225ml) Honig
2 Tassen (450ml) Schlagsahne
1 TL geriebene Zitronenschale
1/4 TL Muskat

Zubereitung

Ofen auf 250°C vorheizen

Aus den Zutaten für den Teig selbigen bereiten, ausrollen, eine Pastetenform damit auslegen
Pergamentpapier und getrocknete Linsen/Erbsen darauf geben, 5 min vorbacken
Schlagsahne schlagen, die anderen Zutaten unterheben, weiterschlagen
In die Form füllen, bei 180°C 40-50 min backen

Shire of Vanished Wood Cooking Guild, SCA

Kirschtorte

Italien

Zutaten

500g Kirschen, entsteint
500g Ricotta
1/2 Tasse Zucker
3 Eier
1/2 TL Ingwer
1 TL Zimt
1/8 Tasse Rosenblätter
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 EL Rosenwasser
Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Kirschen zerkleinern (nicht pürieren)
Mit Ricotta, Zucker, und Eiern vermischen
Ingwer, Pfeffer und Rosenblätter zugeben
Gut vermischen und in eine nicht vorgebackene Pastete geben
Verschließen und bei 180°C backen, bis die Oberseite
goldbraun ist
Kurz vor dem Auftragen das Rosenwasser durch das
Dampfloch geben

Terence Scully: The Neapolitan Recipe Collection

Kletzenbrot

(Früchtebrot)

Zutaten

3 Eigelb
150g Roggenmehl
125g Zucker
1 TL Backpulver

50g Haselnüsse
1 TL Zimt
50g Mandeln
1 Prise Ingwer
400g Trockenbirnen
Fett und Mehl für die Form
Salz

Zubereitung

Das Eigelb und Zucker schaumig-cremig (im warmen Wasserbad) schlagen
Nüsse und Mandeln grob hacken
Die Birnen in Streifen schneiden
Das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und alles mit der Eimasse vermengen
Das Backpulver mit dem Mehl mischen und über die Masse sieben, gut verrühren und mit Zimt und Ingwer würzen
Eine Kastenform ausfetten und bemehlen; den Teig einfüllen, in den vorgeheizten Backofen (E: 150-175°C, G: Stufe 1-2) schieben und 60-75 Minuten abbacken
Garprobe mit einem Holzspießchen machen
Das fertige Brot herausnehmen, abkühlen lassen, in eine Aluminiumfolie einwickeln und 2-3 Tage durchziehen lassen
In nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Kloster Tegernsee, aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Ruchen mit Sahnefüllung

Zutaten

Mürbteig

225g Mehl
65g Butter
40g Schweineschmalz
etwas kaltes Wasser

Belag

6 Eigelb
350ml Sahne
125ml Milch
65g Zucker
¼ TL Meersalz

Zubereitung

Mürbteig

Mürbteig herrichten und eine Springform damit auslegen
Der Rand soll gut 5cm hoch gezogen werden
Blind backen (mit Erbsen oder Linsen belegen und backen) bei
200° ca. 15-20 min
Hitze reduzieren auf 160°, Boden herausnehmen und ohne
Blindfüllung nochmals 8 min backen, bis der Teig trocken und
fest ist, bitte kontrollieren; ich hab ihn gut 30 min gebacken

Belag

Eigelb schlagen, dann mit dem Schneebesen Sahne, Milch,
Zucker und Salz einrühren
Die Füllung auf den Teig geben und bei 160° ~45 min backen
In der Mitte sollte die Füllung fest sein
Warm servieren

*Der Kuchen wird etwas mehr Fett auf der Oberfläche zeigen,
was aber dem Geschmack keineswegs schadet, ganz im
Gegenteil, er ist einfach lecker.*

Mandel-Ricotta-Kuchen

Zutaten

Kuchen

⅔ Tassen Butter
⅔ Tassen Zucker
5 getrennte Eier

Abgeriebene Schale 1 Orange
2/3 Tassen Ricotta
6 EL Mehl
1 Tasse geröstete, gestiftelte Mandeln

Glasure

4 EL Aprikosenmarmelade
2 EL Brandy

Zubereitung

Butter und 1/2 Tasse Zucker verrühren und die Eidotter zufügen
Gut durchrühren und die Orangenschale, Ricotta und Mehl
zugeben

Die Eiweiße steif schlagen und den restlichen Zucker
unterheben

Den Eischnee und die Mandeln vorsichtig in die andere
Mischung einrühren

In eine Springform geben und bei 190° 30min backen,
abkühlen lassen, aus der Form nehmen

Die Marmelade in einer Soßenpfanne bei geringer Hitze mit 1
EL Wasser simmern lassen

Vom Feuer nehmen durch ein Sieb pressen und den Brandy
einrühren

Über den Kuchen verteilen

Mit kandierten Früchten, Nüssen, "oder was immer du willst",
garnieren

Mandeltörtchen

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

250g Mehl
125g Zucker
5 Eier
2 EL Zitronensaft
2 EL Wasser
2 EL Rosenwasser (aus der Apotheke)

30g Schmalz
250g Mandeln

Zubereitung

Das Mehl in eine Rührschüsse sieben, dann 2 Eier, das Wasser und das zerlassene Schmalz zugeben und einen festen Teig kneten

Durchkneten, bis der Teig trocken ist

~1cm dick ausrollen und 12 kleine Törtchen ausstechen; den Rand hochdrücken

Aus den 3 Eiern, den geriebenen Mandeln, dem Zucker und dem Zitronensaft eine Masse rühren und auf die Teigplatten verteilen

Im vorgeheizten Backofen (200°C, G: 3) ~45 min backen, bis die Kanten knusprig braun sind

Während der Backzeit mit Rosenwasser beträufeln

Kochbuch der Philippine Welserin (40b), um 1550, aus: Ehlert, Kochbuch, auch in: Fahrenkamp, Mannsbild

Marzipankonfekt

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

400g Mandeln

200g Zucker

20ml Rosenwasser

1 Eiweiß

1 EL Rosinen

2 EL getrocknete Orangenstückchen oder Orangeade

1 EL Haselnüsse, gemahlen

1 Vanilleschote

1 Prise Salz

1 Msp Muskatnuss

1 Msp Weihnachtsgewürzmischung

Zubereitung

Mandeln ohne braune Haut, im Ganzen oder schon zerhackt, zusammen mit dem Zucker in einen Mörser oder ein Mahlwerk geben und zerkleinern

Tipp: Die dunkle Haut lässt sich leicht entfernen, wenn man die Mandeln zuvor in heißem Wasser kurz aufbrüht

Rosenwasser und Eiweiß unterkneten

Rosinen, getrocknete Orangenstückchen beziehungsweise

Orangeade und gemahlene Haselnüsse untermischen

Vanilleschote auskratzen und das Fruchtfleisch dazugeben

Mit Salz, Muskat und der Weihnachtsgewürzmischung

abschmecken und nochmals mörsern oder mahlen

Die Masse mindestens eine Stunde ruhen lassen, besser noch über Nacht gekühlt lagern, bevor man sie formt

Teig in kleinen Portionen mit einem Teelöffel auf ein Blech geben und bei mittlerer Temperatur ~20 min im Backofen erhitzen

Die Marzipankekse halten sich in einer luftdicht verschlossenen Dose etwa einen Monat

Zubereitet anlässlich der "Jülicher Hochzeit" im Jahre 1585

Muskatblütenplätzchen

England, 17. Jhd.

Zutaten

600g Mehl

200g Zucker

400g Butter

100g Sahne

3 Eidotter

1 Prise Safran

2 TL Muskatblüte (Macis)

1 TL Nelkenpulver

Zubereitung

Das Mehl in einem geschlossenen Metalltopf bei $\sim 180^\circ$ $\sim 1/2$ Stunde vorbacken, abkühlen lassen

Die Sahne schlagen, Butter, Zucker, Gewürze und Eidotter untermischen

Das Mehl sieben und in die Mischung rühren, einen Teig daraus kneten

Bällchen aus dem Teig formen und flachdrücken, evtl. etwas verzieren

Bei 160°C 20-30 min backen; aufpassen, dass sie nicht zu braun werden

John Partridge: The widowes Treasure, 17. Jhd.

Nonnenfürze

Deutschland, 15. Jhd.

Zutaten

2 Eier

1 Eiweiß

2 EL Honig

50g gemahlene Mandeln

100g Mehl

etwas Salz

Zubereitung

Die Eier mit dem Eiweiß und dem Honig kräftig aufschlagen, die gemahlene Mandeln, Mehl und Salz dazugeben und zu einem festen Teig kneten

Zugedeckt etwa eine halbe Stunde stehen lassen

Dann den Teig zu kleinen Plätzchen formen und in Fett schwimmend goldgelb backen

Mit der Weinsoße 1 (siehe Tunken) oder einer Fruchtsoße servieren

Mondseer Kochbuch, Mitte 15. Jhd., aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Vgl. auch: Suppeneinlagen → Nonnenfürzle

Nürnberger Lebkuchen 1

Deutschland, 16. Jhd.

~28-30 Stück (ohne Model)

Zutaten

200g Honig
50g Zucker
180g Mehl
1cm Zimtstange
½ gestr. TL frisch geriebener Muskat
1 gestr. TL frisch geriebener Ingwer
¼ gestr. TL frisch gestoßene Nelken
1 Msp Macis
Rosenwasser
28-30 Backoblaten (5cm Ø)
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung

Honig in einem Topf zum Kochen bringen, Zucker hinzufügen, mit einem Holzlöffel umrühren und 5 min kochen lassen
Mehl in eine Rührschüssel geben, die heiße Honig-Zucker-Mischung zugeben, langsam umrühren
Die Gewürze untermengen, 10 min stehen und abkühlen lassen
Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben, den Teig portionsweise auskippen
Oblaten im Abstand von ~3cm auf ungefettete Backbleche verteilen
Hände mit Mehl bestäuben, mit einem Teelöffel Fleischklößchen große Portionen vom Teig abstechen und zu glatten Kugeln formen
Auf die Oblaten setzen und in der Mitte mit dem Finger eindrücken
Dabei muss der Teig ~1cm vom Rand der Oblate entfernt sein, da er beim Backen auseinanderläuft
Über Nacht stehen lassen

Backofen auf 175°C vorheizen, Lebkuchen auf der mittleren Schiebeleiste 13-15 min backen
Wenn die Lebkuchen hellbraun sind, sind sie gar
Aus dem Ofen nehmen, sofort vom Blech nehmen und mit Rosenwasser bepinseln

Tipp: Die Lebkuchen werden beim Abkühlen recht hart und eignen sich gut zum Eintunken; will man sie weicher, muss man sie luftunzugänglich aufbewahren

Kochbuch der Sabina Welserin (163), um 1553, aus: Ehlert, Kochbuch

Nürnbergger Lebkuchen 2

~30 Stück

Zutaten

250g Waldhonig
4 Eier
75g Zitronat
75g Orangeat
1 Msp Hirschhornsalz
1 EL Milch
100g gehobelte Mandeln
5g Zimt
5g Kardamom
je 1 Msp Ingwer, Nelke, Macis
Schale 1 unbehandelten Zitrone
250g Mehl
30 runde Oblaten (8-10cm Ø)

Zubereitung

Honig heiß werden lassen, nicht kochen! die verquirlten Eier schnell mit dem Honig verrühren
Das klein gewürfelte Zitronat und Orangeat unterziehen
Hirschhornsalz in der Milch auflösen und dazugeben
Mandeln, Gewürze und abgeriebene Zitronenschale untermengen

Mehl darüber sieben und einen glatten Teig kneten
Teig auf die Oblaten verteilen und über Nacht an einem kühlen
Ort ruhen lassen
Die Lebkuchen am nächsten Tag ~30 min im vorgeheizten
Ofen bei 180°C (G: 2½) backen, herausnehmen und auskühlen
lassen

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Nussoblaten

25 Personen

Zutaten

500g gemahlene Nüsse
100g gemahlene Mandeln
50g Korinthen
100 Oblaten
5 Eiweiß
100 g Butter
Milch nach Bedarf
Stärke
1 Prise Salz

Zubereitung

Nüsse und Mandeln zusammen mit der Butter, der Stärke, dem
Salz und etwas Milch vermischen
Eiweiß zu Schnee schlagen, unterheben
1 Teelöffel Teig auf Oblaten
10 min bei 180 Grad

Dazu passt: Nuss-Ingwer-Soße (siehe Tunken)

Obstkuchen

Zutaten

1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)
1/2 TL Sandelholz-Pulver oder entsprechend rote
Lebensmittelfarbe
3 EL Butter
1/4 TL Zimt
2 1/2 Tassen dünn geschnittene Äpfel
2 1/2 Tassen dünn geschnittene Birnen
1/4 TL Nelken
1/4 TL Macis (Muskatblüte)
1 Tasse gemischte Trockenfrüchte: Rosinen, kernlose
Backpflaumen, halbierte Datteln
1/2 TL zerdrückter Anis
1/8 TL Salz
1/2 Tasse (125ml) Mandelmilch (siehe Grundrezepte)
1 Prise Muskat

Zubereitung

Pastete bei 220°C 10 min blindbacken
Butter zerlassen, Äpfel und Birnen darin 5 min anbraten
Getrocknete Früchte dazu rühren
Sandelholz oder Lebensmittelfarbe in die Mandelmilch rühren
Mandelmilch und die restlichen Zutaten zum Obst rühren
In die Pastete geben, bei 350°C ~35 min backen

Pfirsichkuchen

Italien, 16. Jhd.

Zutaten

2 Dosen Pfirsich à 600g
125g Ricotta
60g Butter
1-2 Eier

1/2 EL frischer Ingwer, gerieben
1/2 TL Zimt
5 Safranfäden
1/4 Tasse (60ml) Milch
1/4 Tasse Zucker
1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Milch etwas erwärmen, die Safranfäden zerdrücken und darin auflösen
Pfirsiche gut abgießen
Alle Zutaten für die Füllung mischen und pürieren
Pastetenteig blindbacken, Ofen auf 180°C heizen
Füllung in die Pastete geben, 1 1/4 Stunden backen

Variante mit frischen Pfirsichen

4 Pfirsiche
2 weitere Tassen (500ml) Milch

Pfirsiche schälen, entkernen, feinhacken
Mit der Milch unter ständigem Rühren ~15 min kochen
Die Pfirsiche gut abgießen, 1/4 Tasse der Milch für den Safran entnehmen
Wenn die Pfirsiche abgekühlt sind, weiter wie oben

Platina, De honesta voluptate, Buch VIII; Serena da Rida, SCA

Pflaumentorte

Deutschland, 16. Jhd.

Springform von 26cm Ø

Zutaten

Teig

250g Mehl
125g Butter oder Schmalz

65g Zucker
1 Ei
etwas geriebene Zitronenschale
Fett für die Form
Mehl zum Ausrollen

Füllung

750g Pflaumen
100 ml lieblicher Rotwein
¼ TL Zimt
50g Zucker
20g Rosinen
10g Butter

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, Butter- oder Schmalzflöckchen am Rand verteilen, Zucker, Zitronenschale und Ei in die Mitte und alles zu einem Mürbteig verarbeiten
2 Stunden ruhen lassen
Pflaumen entkernen, halbieren, zusammen mit Wein, Zucker und Zimt bei mittlerer Hitze garen
Abkühlen lassen und ~½ der Flüssigkeit entfernen
Ofen auf 200°C vorheizen
Eine Springform fetten, Teig ausrollen, in die Springform legen und die Ränder hochbiegen
Die gegarten und abgekühlten Pflaumen auf den Teig geben, die Rosinen darauf streuen und die Butter in Flöckchen darauf geben
10 min bei 200°C backen; Hitze auf 180°C reduzieren und 30-35 min weiterbacken

Kochbuch der Philippine Welserin (59a), um 1550, aus: Ehlert, Kochbuch

Puddingküchlein

Zutaten

1 Tasse Zucker
5 Eidotter
3 EL Mehl
1/2l Milch
1-2 Fäden Safran
3 TL Zimt
Teig für 60 kleine Pasteten

Zubereitung

Zucker und Eidotter gut vermischen
Safran zerdrücken und zur Milch geben, einige Minuten ruhen lassen
Mehl unter die Eier rühren, dann Milch zugeben
Auf sehr kleiner Flamme unter ständigem Rühren köcheln, bis es eindickt
Pastetchen bei 180°C blindbacken
Füllung einfüllen, 8 min bei 180°C backen
Temperatur erhöhen und VORSICHTIG die Oberseite bräunen
Herausnehmen, mit Zimt bestreuen

Hawiette d'Anjou aka Channon Mondoux (SCA)

Quark-Mandelstorte

Deutschland, 16. Jhd.

Springform von 26cm Ø

Zutaten

Teig

3 EL trockener Weißwein
1 1/2 EL Honig

225g Weizenmehl
5 Eigelbe
1 Prise Salz
55g Butter
2 EL
Erbsen oder Linsen zum Blindbacken
Backpapier

Fülle

250g Sahnequark
250g Mandeln
3 Eier
150g Zucker
Schale 1 Zitrone
75g Rosinen

Zubereitung

Den Wein mit dem Honig aufkochen, so dass der Honig sich auflöst

In einer Schüssel Mehl, Butter, Salz, die größte Menge des Honig-Wein-Gemischs und Sahne vermengen

In einer kleinen Schüssel die Eidotter mit dem restlichen Honig-Wein-Gemisch verrühren und zu dem Teig geben

Gut verkneten und Teig sogleich dünn ausrollen

In eine gefettete Springform legen, einen Rand hochdrücken;

Backpapier auf den Teigboden legen, Erbsen/Linsen darauf füllen und im vorgeheizten Ofen (200°C) ~10 min vorbacken

Backpapier und Erbsen/Linsen entfernen

Inzwischen den Quark mit Eiern, Mandeln, Zitronenschale und Zucker verrühren

Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben

Ofen auf 150° herunterschalten, Kuchen in ~1 Stunde fertigbacken

*Kochbuch des Balthasar Staindl von Dillingen, 1544;
aus: Ehlert, Kochbuch*

Quittenbrot

Zutaten

2kg Quitten (reif)
1l Rotwein (evtl. mehr)
1½kg Honig (Menge anpassen)
½ TL Zimt
½ TL Ingwerpulver (evtl. mehr)

Zubereitung

Die Früchte schälen und das Kerngehäuse entfernen, dann in Stücke schneiden

In einen Topf geben und mit Rotwein bedecken

Langsam zum Kochen bringen und so lange kochen, bis die Quitten recht weich sind (etwa 15 bis 20 Minuten nach dem ersten Aufkochen)

Sorgfältig abtropfen lassen und durch ein Sieb oder die Gemüsemühle passieren, bis man ein schönes Püree hat

Das Püree wiegen

Man nimmt 300 Gramm gekochten und abgeschäumten Honig auf 500 Gramm Quittenpüree

Den Honig zugeben

Auf sehr kleiner Flamme das Püree mit dem Honig kochen, bis diese Mischung eingekocht ist und eine schöne durchsichtige Paste bildet

Um zu überprüfen, ob es gar ist, einen Tropfen der Mischung auf einen Teller geben; wenn er sehr schnell geliert, ist die Paste fertig

Die Flamme muss sehr klein sein, damit die Masse nicht anhängt

Am Ende der Garzeit die Gewürze zugeben und untermischen

Auf eine große und flache Platte eine etwa anderthalb Zentimeter dicke Lage gießen

Das Quittenbrot kalt werden und einige Tage austrocknen lassen, bevor man es zerschneidet, um es zu verzehren

Wenn Sie das Quittenbrot bei einem mittelalterlichen Bankett servieren möchten, raten wir Ihnen, es in Rauten zu schneiden und auf einem Bett aus frischen Lorbeerblättern anzurichten.

Aber für den gewöhnlichen Verzehr können sie das Quittenbrot

auch in Kristallzucker wälzen und in kleinen Papierschälchen anbieten.

Variationen: Auch mit anderen Früchten wie Kirschen, Birnen oder Äpfeln lässt sich dieses Rezept umsetzen.

Auch in: Lutz, Herrenspeis

Quittenkuchen

England, 16. Jhd.

Zutaten

3 Quitten
¼ l Wein
¼ l Wasser
1 TL Zimt
½ Tasse Zucker
¼ TL Nelken
2 TL Rosenwasser

Zubereitung

Quitten schälen, halbieren
In einer Mischung von ¼ l Wein und ¼ l Wasser 10 min weich kochen, abgießen
In die Pastete geben, mit Zucker, Gewürzen und Rosenwasser besprenkeln
Pastete schließen, Dampfächer einschneiden, bei 180°C backen

A.W., A Book of Cookrye, 1591; Lady Morwenna, SCA

Sambokade

England, 14. Jhd.

Zutaten

Pastetenteig für 1 Pastete (siehe Grundrezepte)

750g Hüttenkäse

1/3 Tasse Zucker

3 Eiklar

2 EL getrocknete Holunderblüten

1 EL Rosenwasser

Zubereitung

Alle Zutaten (außer dem Pastetenteig) gut vermischen und
wolfen oder im Mörser zerkleinern

Mit dem Pastetenteig eine Form auslegen

Die Mischung in die Pastetenform geben, bei 180°C 45-60 min
backen

Abkühlen lassen und auftragen

*Variante: mehr Kräuter, Sahne und Butter sowie eine
Mischung von Ricotta und Hüttenkäse verwenden*

*Forme of Cury; Hieatt/Butler, Curye on English; Gode
Cookery*

Savillum

Römischer Käsekuchen

Rom, Antike

Zutaten

1/2kg Mehl

2 1/2kg Ricotta

250g Honig

3 Eier
1 Prise Salz
Honig und Mohn zum Garnieren

Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen
Mehl, Käse, Honig und Eier gut mischen
In Kuchenformen geben, mit Alufolie abdecken, -30 min
backen
Honig und Mohn darauf geben, auftragen

Cato; Anahita, SCA, Greco-Romn-Fst-art, Stefan's Florilegium

Schmalznudeln

~10 Stück

Zutaten

40g Hefe
1 TL Zucker
¼ l Milch (30°)
500g Mehl
70g Butter
50g Zucker
1 Prise Salz
2-3 Eier
Fett zum Ausbacken
Zimtzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit dem
Teelöffel Zucker vermischen
Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung
eindrücken, die Hefemilch, die erwärmte Butter, Salz und
Zucker hineingeben und zu einem glatten Teig verkneten
Die Eier unterziehen und den Teig gründlich durchkneten, bis
er sich blasenwerfend von der Schüssel löst

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ~30 min gehen lassen, bis er das doppelte Volumen hat
Nochmals durchkneten und apfelgroße Bällchen von je einer Handvoll Teig formen
Kreisförmig so ausziehen, dass ein dicker Rand mit einer dünnen Mitte entsteht, am besten über dem bemehlten Knie
Zugedeckt nochmals ~30 min gehen lassen, dann im heißen Fett schwimmend von beiden Seiten goldbraun ausbacken, auf Küchentrepp entfetten und mit Zimtzucker bestreut direkt auf den Tisch bringen

Kloster Tegernsee, aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Schottische Knoten

Schottland, 16. Jhd.

Zutaten

40g gesalzene Butter
100g Puderzucker
1 EL Rosenwasser
15g Kümmel (ganz)
1 großes Ei, verschlagen
225g Mehl
Rosenwasser und Puderzucker zum Glasieren

Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen
Butter, Zucker und Rosenwasser verrühren, dann mit Kümmel, Ei und Mehl zu einem weichen Teig rühren
Auf einer leicht bemehlten Flächen durchkneten, walnussgroße Stücke abnehmen, jeweils zu einer dünnen Wurst rollen und daraus Knoten, Zöpfe oder Ringe formen
Mit Rosenwasser bestreichen und mit Puderzucker bestreuen
Auf der obersten Schiene ~20 min backen, bis sie leicht braun sind (Knoten und Zöpfe brauchen länger als Ringe, darum sollte man sie nicht gleichzeitig auf einem Blech backen)
Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen
In einem luftdichten Gefäß aufbewahren

Sorta Bianca

Italien, 15. Jhd.

Zutaten

Teig

1 Tasse Mehl
2 Eidotter
1/3 Tasse Butter
2-2 1/2 EL Wasser

Füllung

500g Ricotta
1/4 Tasse Zucker
6 große Eiklar
1/4 Tasse Butter
2 EL Ingwer
2 EL Rosenwasser
1/3 Tasse Milch
2 EL feiner Zucker

Zubereitung

Teig

Butter und Eidotter in das Mehl mischen, bis es krümelig wird,
Wasser zugeben und zu einem glatten Teig kneten
Ausrollen und eine Pastetenform damit auslegen

Füllung

Käse und Eier zusammen aufschlagen, bis es glatt wird
Ingwer, Milch und Butter zugeben, gut vermischen
In den Pastetenteig geben und bei 180°C 50-55 min backen
Nach dem Herausnehmen sofort mit Rosenwasser und
Puderzucker bestreuen

Anmerkung des Übersetzers

- *Angesichts der großen Zuckermenge, die in diesem Rezept verwendet wird, wird dies als "süßer" Kuchen betrachtet, im Gegensatz zu einem "herzhaften" Kuchen.*
- *Da große moderne Eier im 15. Jahrhundert etwa doppelt so groß sind wie verfügbare Eier, habe ich die Anzahl der Eier entsprechend reduziert.*
- *Ich habe Ricotta-Käse ausgesucht. Im Frühling gab es weichen, frischen Käse, der wahrscheinlich dem heutigen Ricotta ähnelt (im Italien des 15. Jahrhunderts wurde er als Recotta, (wieder gekocht)) genannt; dies war besonders wichtig für Torta-Füllungen.*
- *Ricotta-Käse bildet beim Abtropfen einen Käse, der sich in Scheiben schneiden lässt. Da Milch eine weitere Zutat ist, entscheide ich mich dafür, den Ricotta-Käse nicht abzulassen und die Milchmenge zu verringern.*
- *Ich verwende auch Butter anstelle von Schmalz, da ich in meiner täglichen Küche kein Schmalz verwende.*
- *Das Originalrezept zeigt an, die Torta nach dem Garen aus der Pfanne zu entfernen. Aufgrund von Überlegungen zum Transport entschied ich mich, die Torta in der Pfanne zu lassen.*

*Euriol of Lothian, Western Kingdom Cookery Guild, SCA
Maestro Martino, Libro de Arte Coquinaria, middle of the
15th c.; Redon et al., The Medieval Kitchen
A Proper Newe Booke of Cokerye, 16th c., Frere (ed); Duke
Cariadoc of the Bow and Duchessa Diana Alena, A Collection
of Medieval and Renaissance Cookbooks (SCA).*

Weinkuchen

Zutaten

8 Eier
250g Zucker
125g geriebenen Zwieback (geht ganz gut in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz darüber rollen)
60g gem. Nüsse
1/2 TL Zimt
3/4 l Rotwein

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren und alle Zutaten außer Wein zufügen
Die Masse in eine Kastenform füllen
Bei 180°C 45 min backen
Wein erhitzen und den heißen Kuchen damit übergießen

www.loewenlanze.de (nicht mehr verfügbar)

Weinküchlein

Niederlande, 16. Jhd.

Zutaten

3 Eier
3 Eidotter
3 TL Weißwein (Rheinwein, südafrikanischer Chardonnay)
2 Tassen Brotkrumen von weißem Brot
3 EL Zucker
3 EL Butter, zerlassen und leicht gebräunt

Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen
Eier und Eidotter miteinander verschlagen

Mit dem Wein, den Brotkrumen, dem Zucker und der braunen
Butter vermischen
Löffelweise auf Backpapier geben und 12 min backen

*Carolus Battus, Eenen seer schoonen ende excellenten
Cocboeck, 1593; Vrouw Odriana vander Brugghe (SCA)*

