

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur  
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,  
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1809**

Hefen- und andere Backerey.

**urn:nbn:de:bsz:31-55082**

Zimmert an die gerührte Butter, steint dann 30 geschälte Zwetschgen aus, schneidet sie von einander, dämpft sie in einem Stückchen Butter, thut sie auch dazu, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, und rührt ihn zuletzt darunter. Alsdann bestreicht man ein Kuchen- oder Potageblech mit Butter, bestreut es mit Semelmehl, füllt die Masse darein und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Ist es ein Blech, wovon der Rand abgeht, so bleibt der Kuchen auf dem untern Boden liegen, gehet aber der Rand nicht ab, so wird er auf eine Platte gestürzt.

Anmerkung, wie die Butter leicht gerührt wird: Man schneidet sie zu kleinen Stückchen in eine Schüssel, setzt sie solange auf Kohlen, bis sie durchaus weich, aber nicht ganz vergangen ist, und rührt sie mit einem hölzernen Löffel, der aber nicht schwarz seyn darf, so lang, bis sie recht leicht und weiß ist.

## Hefen- und andere Backerey.

### Anis-Kranz.

Zu einem mittelgroßen Kranz nimmt man ein Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt in der Mitte desselben 2 Eßlöffel voll Bierhese und ein Trinkglas voll laue Milch an, und läßt den Zaig bey gelinder Wärme gehen. Inzwischen verrührt man 6 Loth gesiebten Zucker und 8 Loth

frische zerlassene oder nur weichgemachte Butter mit einem ganzen und 2 gelben Ethern nebst ein wenig süßer Milch recht stark, rührt es, wenn der Zaig gegangen ist, nebst der Schale von einer Citrone, 2 Loth Zitronat, eben soviel Pommeranzenschalen, alles fein länglicht geschnitten, und ein Kaffeelöffelchen voll Anis daran, schafft ihn mit einem Löffel recht durch, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn so lang, bis sich der Zaig von der Hand losschält; sollte er zu feucht seyn, so wird mit ein wenig Mehl nachgeholfen. Alsdann macht man 3 gleiche Wargeln daraus, slicht solche in einander wie einen Zopf, formirt aus diesem einen Kranz oder ein Herz, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech, läßt ihn bey gelinder Wärme noch einmal gehen, bestreicht ihn dann mit einem Ey, überstreut ihn mit einer Handvoll geschälten und klein gehackten Mandeln, welche mit einer kleinen Hand voll Zucker und etwas Zimmet vermischt sind, und backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen.

#### Kleine Aepfelfüchlein.

Man schält 6 saure Aepfel, zerschneidet sie, und kocht sie mit halb Wasser, halb Wein und einem Stückchen Zucker weich und ganz kurz ein, treibt sie durch einen Seiber in eine Schüssel, und rührt 2 Loth fein geschnittenen Zitronat, ein Viertelpfund geschälte und klein gestoßene Mandeln, 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, und für 2 Kreuzer geriebenes Milchbrod darein. Hierauf rührt man 4 Loth Butter leicht, thut die verrührten Aepfel darein, schlägt von 5 Ethern das Weiße zu steifem Schaum, rührt ihn langsam darein, bestreicht ein Blech mit Butter,

überstreut es mit geriebenem Milchbrod, setzt von der Masse eines Eys groß Häußlein darauf, überstreut sie mit geriebenem Milchbrod, mit Zucker und Zimmet vermengt, und backt sie im Ofen gelb.

#### Fremder Kuchen.

Zwey Messen oder einen halben Bierling (den 8ten Theil eines Wirtemb. Simri) feines Mehl nimmt man in eine Schüssel, läßt es durch ein warm werden, thut ein halbes Pfund gestiebten Zucker dazu, stoßt ein halbes Loth Muscatblüthe, eine Muscatnuß, ein halb Loth Zimmet, ein halbes Quint Nägelein und ein wenig Ingwer zusammen fein, thut es nebst ein wenig Salz, der in Würfel geschnittenen Schale von einer Zitrone, auch Zitronat und Pomeranzenschalen, so viel man will, dazu, schafft dieß alles unter das Mehl, verrührt nun ein Trinkglas gute weiße Bierhese, 4 ganze Eyer und von 6 andern das Gelbe recht mit einem Trinkglase voll Rosenwasser und mit einem Glase voll süßem Rahm, macht das in der Schüssel unter einander geschaffte Mehl, wozu noch ein halbes Pfund weichgemachte Butter kommt, damit an, und nimmt, wenn es noch an Feuchtigkeit fehlen sollte, so viel süßen Rahm dazu, bis der Zaig die Feste eines Butterkuchens hat. Wenn dieß recht zusammen geschafft ist, nimmt man gewaschene und im Wasser aufgekochte große und kleine Rosinen (von jedem ein halbes Pfund), schneidet die großen Rosinen (Zubeben), wenn zuvor die Kerne heraus sind, länglicht, und schafft, wenn beyde Arten abgekühlt sind, dieselben unter den Zaig. Zu diesem Kuchen gehört eigentlich

eine viereckigte, einer starken Hand hoch gemachte Form von weissem Blech, im Ermanglungsfall kann aber auch ein Potageblech mit hohem Rand genommen werden. Diese Form oder dieses Blech wird nun mit Butter bestrichen, mit feinem Semmelmehl gestreut, die Masse darein gefüllt, der Kuchen, wenn er zuvor recht reif ist, in frischer Ofenhize gebacken, dann auf die gehörige Platte gestürzt. Sobald er kalt ist, macht man ein weißes Eis von einem Viertelpfund gesiebttem Zucker, dem Schaum von 2 Eyerweis und ein wenig Zitronensaft darüber. Wenn dieses Eis getrocknet ist, kann der Kuchen aufgestellt werden.

#### Ein Fisch von Hefentaig.

Ein völliges Pfund feines Mehl nimmt man in eine Schüssel, macht von dem Innern des Mehls einen Vortaig mit 2 Eßlöffeln voll guter Bierhefen und einem halben Schoppen warmer Milch, läßt denselben reif werden, verrührt 4 Eyer mit noch einem halben Schoppen Milch und anderthalb Viertelpfund (12 Loth) frischer Butter, schafft den Taig mit diesem allem untereinander, ein wenig Salz und 4 Loth gesiebtten Zucker darein, klopft ihn so lange, bis er sich von der Schüssel losschält, würgt ihn noch auf dem Backbret, und wälzt ihn dann so dick wie einen Federkiel aus. Nun kocht man ein Viertelpfund gewaschene große und eben soviel kleine Rosinen, ein wenig klein geschnittene Zitronenschalen und etwas Zucker mit einem halben Schoppen Wein über dem Feuer ganz kurz ein, läßt sie kalt werden, streut sie auf dem ausgewälzten Taig herum, überschlägt denselben dreynfach,

macht daraus die Gestalt eines Fisches, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech, formirt darauf den Kopf und die Flossfedern, macht ein Aug von einer Rosine (Korinthe) und die Schuppen mit geschälten und in der Mitte, der Breite nach, von einander geschnittenen Mandeln (der Fisch muß krumm auf das Blech gelegt werden). Ehe jedoch diese (die Schuppen) darauf gesteckt, oder wie Schuppen gelegt werden, muß der Fisch noch einmal recht gehen (reif werden), wo man ihn dann mit einem Ey bestreicht, und die Mandeln darauf legt. Ehe er in den Ofen gesetzt wird, überfährt man vermittelst eines in Rosen- oder frisches Wasser getauchten Pinsels die Mandeln, überstreut den Fisch gleich mit Zucker, und backt ihn schön gelb.

Anmerk. Statt der Rosinen kann man auch ein Viertelpfund geschälte und zart gestosene Mandeln nehmen, dieselben mit Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Zitronenschalen vermengen und über den ausgewälten Taig streuen. Wer diesen Fisch recht delikat haben will, kann ihn mit eingemachten Kirschchen oder sonst einer Frucht, nur nicht mit Johannisbeeren, belegen.

#### Flock: Ruchlein.

Zu einer großen Platte voll nimmt man ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, schneidet ein halbes Pfund frische Butter, thut es nebst 4 Eßlöffeln voll dickem saurem Rahm, dem Gelben von 4 Eiern und 4 Loth gesiebtem Zucker dazu, mengt alles recht untereinander, würgt es zu einem Taig, wället ihn so dünn wie möglich aus, sticht ihn mit einem Schoppen- oder Trinkglas aus, legt die Blättchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stupft sie ein wenig mit

einer Gabel, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmet, und backt sie in einem kühlen Ofen gelblich. Es muß sehr Achtung gegeben werden; sie sind gleich verbrannt, und müssen mehr weißlich als braun seyn.

#### Ein Gateau (Gato) oder gefüllter Hefenkuchen.

Ein halbes Pfund frische Butter rührt man leicht, schlägt 5 ganze Eyer und von 5 andern das Gelbe darein, schafft nach diesem ein Pfund feines Mehl, 5 Eßlöffel voll schöne weiße Bierhefe und ein Trinkglas voll laugemachten süßen Rahm nebst Salz darunter. Nun wird eine runde Kastrol oder ein anderes rundes tiefes Geschirr mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut (es kann auch unbestreut bleiben), dann die Masse eingefüllt, und wenn sie zuvor beider Wärme recht reif geworden ist, in frischer Ofenhize gebacken. Sobald der Kuchen ein wenig abgekühlt ist, schneidet man den Deckel oben schön rund ab, nimmt die Krümmen oder das weiche Innere heraus, füllt eingemachte Früchte hinein, setzt den Deckel wieder darüber, stürzt den Kuchen auf eine Platte, bestreut ihn mit Zucker, und giebt ihn zu Tische.

#### Ein Gateau von Käse mit Schinken.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, schlägt 5 ganze Eyer und von 4 andern das Gelbe hinein, nimmt nach diesem ein halbes Pfund geriebenen Parmesan-Käse, ein halbes Pfund mager, nicht zu stark gesalzener, gesottener und fein geschnittenen Schinken nebst einem halben Pfund feinem Mehl, und wenn dieß alles untereinan-

der gerührt ist, ein wenig Pfeffer und 5 bis 4 Eßlöffel voll gute dicke weiße Bierhese auch etwas laugemachten süßen Rahm dazu, daß die Masse in der Dicke wie bey einem Kadankuchen (Gugelhopfen) ist, bestreicht nun eine runde glatte Form oder Kastrol mit Butter, bestreut sie mit ganz feinem Semmelmehl, füllt die Masse ein, läßt sie an einem warmen Orte recht gehen, setzt den Kuchen in einen nicht zu heißen Ofen, daß er eine schöne Farbe bekommt, und trägt ihn kalt auf. Er wird entweder zum Nachtmisch oder als Zwischenplatte hauptsächlich für Herrn gegeben.

#### Kleine gerührte Gugelhopfen.

Ein Viertelpfund Mehl rührt man mit einem starken Löffel voll dicker Bierhesen und soviel lauer Milch an, daß der Zaig wie ein dicker Spazentaig wird, und läßt ihn bey gelinder Wärme gehen. Hierauf macht man von 5 Loth Butter, 2 Ethern, einem Trinkglase voll Milch und 14 Loth Mehl einen Zaig an, der ohugesähr wie der erste ist, rührt dann den ersten Zaig, wenn er gegangen ist, darunter, thut 2 Loth Zucker etwas Salz und von einer halben Zitrone die am Reibeisen abgeriebene Schale dazu, klopft den Zaig noch so lang, bis er sich vom Löffel losschält, füllt ihn in kleine mit Butter bestrichene Mödel, läßt sie noch einmal gehen, und backt sie in einem nicht sehr heißen Ofen.

#### Sesekolatschen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, thut ein halbes Pfund weichgemachte Butter, ein wenig Salz, 2 Eßlöffel voll Zucker,

eine halbe geriebene Muscatnuß, ein wenig Zitronenschale und 2 Eßlöffel voll gute dicke Bierhefe dazu, rührt es mit dem Gelben von 8 Ethern, welche zuvor mit lauer Milch verrührt seyn müssen, zu einem nicht zu festen Zaig an, arbeitet ihn recht durch, und setzt eines Hühnereyes große Klöße davon auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht, wenn sie alle beisammen sind, mit der Spitze eines Eyes eine Höhlung darein, thut nach Belieben etwas Eingemachtes darauf, läßt die Klöße an einem warmen Ort langsam gehen, überstreicht sie, wenn sie reis sind, mit einem leichten Schaum, bestreut sie stark mit Zucker, besprengt sie mit frischem Wasser, und backt sie in mäßiger Hitze.

#### Kannstatter Bregeln.

Man nimmt ein völliges Pfund Mehl, ein Viertelpfund gestiebten Zucker, 4 Loth frische Butter und etwas geriebene Zitronenschale, schlägt das Weiße von 6 Ethern zu steifem Schaum, rührt für 2 Kreuzer Rosenwasser dazu, und das obige mit an, thut 2 Eßlöffel voll starke Bierhefe dazu, gießt, wenn es nöthig ist, noch etwas laue Milch daran, daß der Zaig in der Dicke wie zu Dampfnadeln wird, und läßt ihn bey gelinder Wärme gehen. Alsdann verfertigt man kleine Bregeln oder Ringlein davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie noch einmal gehen, verrührt ein Ey mit ein wenig gestoßenem Zucker oder Honig, bestreicht die Bregeln damit und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb. Sie lassen sich lange aufheben.

## Nürnbergger Kolatschen.

Man verrührt 4 Eyer mit einem halben Trinkglase süßer Milch, 4 Loth geseibtem Zucker, eine Messerspiße voll Muscatblüthe, ein wenig Salz und 5 Eßlöffeln voll weißer Bierhese recht stark, rührt soviel Mehl darein, daß es einen leichten Teig zum Auswällen giebt, schafft ihn recht durch, wället ihn dann aus, schneidet ein Viertelpfund Butter darauf, überschlägt ihn, und wället ihn aus wie einen Buttertaig. Als dann wället man ihn abermals halb Fingers dick aus, sichtet eines Thalers große Küchlein davon aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie bey gelinder Wärme gehen, überstreut sie dann mit Zucker, bespritzt sie vermittelst eines Pinsels mit Wasser, und backt sie im Ofen gelb.

## Pfaffenmützen von Aepfeln.

Hiezu nimmt man Borsdorfer, Renetten oder andere gute Aepfel von mittlerer Größe, schält solche, schneidet oben einen Deckel ab und hölt sie aus. Hierauf rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit süßem Rahm glatt an, schlägt das Gelbe von 6 Ethern darein, thut 2 Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Zimmet, etwas abgeriebene Zitronenschale dazu, verdünnt es mit einem halben Schoppen süßem Rahm, läßt es unter beständigem Rühren zu einer dicklichten Creme kochen, und richtet sie zum Erkalten an. Nun wället man einen guten Butter- oder Weintaig eines Messerrücken dick aus, schneidet viereckigte Stückchen davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stellt auf jedes derselben einen Aepfel, füllt diese mit der Creme voll, schlägt

die 4 Ecken vom Teig oben zusammen, bestreicht sie mit einem Ey, und backt sie im Ofen gelb. Sie können auch mit einem weißen Eis überzogen, mit Streuzucker überstreut und wieder abgetrocknet werden.

### Portugiesische Küchlein.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, nimmt 4 Loth gesiebten Zucker, ein wenig Muscatblüthe, eine halbe abgeriebene Zitrone und 12 Loth feines Mehl dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, und rührt ihn auch an die Masse. Nun werden kleine Pastetenformen mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, von der Masse halb voll gefüllt, und im Ofen langsam gebacken.

### Schodes.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl und ein wenig Salz in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll gute dicke Hefen in die Mitte desselben, verrührt in einem andern Geschirr 10 Eier mit 8 Loth weich gemachter Butter, und rührt damit das Mehl und die Hefen zu einem festen Teig an; sind es nicht Eier genug, so nimmt noch eins oder 2 dazu, würgt den Teig so stark, daß man ihn ohne Mehl auf dem Backtisch verarbeiten kann, und läßt ihn eine Stunde bey gelinder Wärme gehen. Alsdann macht man von eines Hühnereyes groß abgebrochenen Teigstückchen runde platte Küchlein, läßt sie, wenn sie alle beisammen sind, in einer großen Pfanne mit siedendem Wasser und Salz einigemal aufkochen, zieht sie dann durch ein kaltes Wasser,

thut sie auf ein reines Tuch oder Sieb, daß sie ablaufen, legt sie hierauf auf ein sauberes Blech und backt sie im Ofen gelb. Es ist ein gutes Backwerk zu Wein und Kaffee.

Anmerk. Es darf kein Wälholz zum Plattmachen der Rüklein genommen werden, man muß ihnen mit der Hand die Kunde in der Dicke eines Ferkels geben.

#### Kleine Semmelkuchen.

Ein halbes Pfund fein geriebenes Semmelmehl nimmt man mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, schneidet 4 Loth frische Butter darein, würgt es mit einem ganzen und 3 gelben Eiern, nebst einem starken Eßlöffel voll Rosenwasser zusammen, wie einen Buttertaig, wälzt ihn 2 Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einem Schoppen- oder andern Glase aus, legt die ausgestochenen Rüklein auf ein mit Butter bestrichenen Papier, kräuselt sie neben am Rand ein wenig, bestreicht sie mit Eyerweiß, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und backt sie im Ofen gelb.

#### Süße Speckrüklein.

Man macht von Buttertaig runde Rüklein, wälzt solche eines starken Messerrücken dick, bestreicht sie mit einem Ey, vermengt klein gewürfelt geschnittenen Zitronat, gröblich gestoßenen weißen Zuckerlandis mit gewürfelt geschnittenem und mit Zucker bestreutem Zitronenmark, streut es über die bestrichenen Rüklein, backt sie im Ofen halb fertig, schlägt inzwischen 1 bis 2 Eyerweiß zu Schaum, rührt eine Hand voll Zucker darein,

bestreicht die Küchlein halb Fingersdick damit, und backt sie vollends aus. Auch kann man sie zuerst halb ausbacken, dann mit dem Schaum bestreichen, und nach diesem erst mit dem Vermengten bestreuen.

#### Tyrolerkrapfen.

Man rührt ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, eben so viel Butter, 6 Loth Zucker, ein wenig Anis und geschnittene Zitronenschale nebst einem Viertelpfund Mehl mit 2 Eyer gelb und einem Eßlöffel voll Wein zum Auswällen an, nimmt ihn auf ein Brett, wälzt ihn eines kleinen Fingers dick aus, schneidet ihn zu dreieckigen Stückchen, bestreicht sie mit einem Ey, bestreut sie mit Zucker, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie im Ofen.

#### Ulmerbrod.

Man nimmt 2 hiesige Meßlein \*) oder zwey Pfund feines Mehl, macht die Hälfte davon mit 2 Eßlöffeln voll guter dicker Hefe und einem Schoppen Milch an, läßt es bey gelinder Wärme so lang gehen, bis es in der Mitte wieder einfällt, nimmt hierauf 5 große Eßlöffel voll, oder wenn man es süßer haben will, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, eine halbe am Reibeisen abgeriebene Zitronenschale, nach Verlieben Anis, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser, 2 Loth Pomeranzenschalen und eben soviel Zitronat, beydes fein geschnitten dazu, verrührt ein Ey mit einer welschen Nuß groß zerlassener But-

\*) Ein solches Meßlein ist der 16te Theil eines Würtemb. Simri.

ter, thut es nebst dem übrigen Mehl und soviel Milch, als zur Feste des Teigs nöthig ist, auch dazu, und schafft es recht durcheinander, daß es einen festen Teig giebt. Nun wird dieser auf ein Nudelnbrett genommen, so lang gewürgt, bis der Anis anfängt herauszufallen, zu einem oder 2 länglicht runden Broden gemacht, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, wenn es noch einmal gegangen ist, ein Schnitt oben der Länge nach darein gemacht, und in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb gebacken. Sollte der Teig nicht fest genug seyn, so darf wohl noch etwas mehr Mehl genommen werden. — Wenn man dieses Brod am andern Tage zu Schnittten schneidet, dieselbe auf einem Rost gelblicht röstet, so können sie sehr lang aufgehoben werden; auch kann man sie im Ofen gelb rösten.

#### Wasser-Rüchlein.

Man setzt einen halben Schoppen Wasser mit 4 Loth frischer Butter über das Feuer, schafft soviel feines Mehl darein, bis es wie ein gebrühter Teig ist, thut denselben in eine Schüssel, rührt ihn mit 3 Eiern nebst ein wenig Salz an, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn ein wenig, wälzt ihn eines starken Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einem Trinkglase aus, oder schneidet 2 Finger breite und eben so lange Schnittten davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmer, und backt sie im Ofen gelb.

#### Leichte Waffeln.

Einen Schoppen dicken süßen Rahm schlägt man mit einem Schaumbesen zu einem Schaum,

rührt nach und nach das Gelbe von 4 Eiern und 5 Hände voll feines Mehl nebst 4 Loth Butter, welche zuvor zerlassen und wieder ein wenig abgekühlt seyn muß darein, schlägt hierauf das Weiße von 4 Eiern zu einem steifen Schaum, rührt ihn nebst dem gehörigen Salz auch darein, backt dann im Waffeleisen Waffeln daraus, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und giebt sie warm auf den Tisch.

## Schnee-Waffeln.

Ein Viertelpfund frische Butter rührt man leicht, das Gelbe von 4 Eiern und 12 Loth feines Mehl darein, spriegelt einen halben Schoppen dicken süßen Rahm schaumig, schlägt das Weiße der 4 Eier zu Schaum, rührt dann beides lezte untereinander, daß die Butter und das Mehl damit angerührt werden können, thut eine Hand voll gestiebten Zucker, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, 1 Quint fein gestoßenen Zimmet dazu, rührt dieß alles zusammen wohl durch, und backt nun die Waffeln langsam. Das Eisen muß jedesmal mit Butter bestrichen werden. Sie werden nun mit Zucker und Zimmet überstreut, und warm aufgetragen.

## Gute Waffeln.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 9 Eier eins um das andere darein, thut ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, eine Hand voll gestiebten Zucker, 9 Eßlöffel voll Rosenwasser, 3 Eßlöffel voll Kirschengeist oder guten Brantwein, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone nebst einem Viertelpfund feinem Mehl dazu, und rührt

alles recht glatt und leicht. Nun macht man das Eisen heiß, und backt die Waffeln wie gewöhnlich, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und giebt sie so frisch wie möglich auf den Tisch.

#### Zitronenbrod von Hefen.

Ein Pfund feines Mehl nimmt man mit ein wenig Salz, 4 Loth gesiebtem Zucker und einigen Eßlöffeln voll guter weißer Hefe in eine Schüssel, zerläßt ein Viertelpfund frische Butter, gießt ein halbes Trankglas laue Milch daran, rührt 2 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe darunter, und mit diesem das Mehl an, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, und schafft den Teig recht zäh. Nun werden Fingers lange Bröddchen davon gemacht, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, sobald sie bey gelinder Wärme gegangen sind, mit einem Ey bestrichen, in frischer Ofenhitze gebacken, und mit Zucker und Zimmet überstreut.

#### Gefüllte Zweifelstricke.

Man verrührt das Gelbe von 8 Ethern in einer Schüssel mit einem Viertelpfund gesiebtem Zucker und 6 Eßlöffeln voll Rosenwasser recht stark, schafft etwas weniger als ein Pfund Mehl daren, so, daß er in der Dicke wie ein Butterraig ist, wället ihn halb dick aus, läßt ihn zwischen einer Serviette ein wenig abtrocknen, und überschlägt ihn zweymal wie einen Butterraig. Zur Fülle stößt man ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, und rührt solche mit 6 Loth gesiebtem Zucker, 2 ganzen und 3 gelben Ethern eine Viertelstunde. Zur zweyten Fülle schneidet man 2 Loth Zitronat und

und etwas Zitronenschalen fein, nimmt es nebst einem Viertelpfund gewaschenen großen und kleinen Rosinen, einem halben Schoppen Wein, einem Stückchen Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet und 4 gestoßenen Nägelein in ein Geschirr, läßt es kochen, röstet dann eine kleine Hand voll geriebenes Schwarzbrod in einem Stückchen Butter, thut es an die gekochten Rosinen, und nimmt es auf eine Platte zum Erkalten. Alsdann wället man den verfertigten Teig zu 2 gleichen Theilen eines Messerrücken dick aus, überstreicht das eine mit der Mandel: und das andere mit der Rosinenfülle, rollt jedes besonder zusammen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenenes und mit Semelmehl bestreutes Blech, schlingt sie ineinander, daß sie wie ein Strick oder wie ein Zopf aussehen, bestreicht sie mit einem Ey, und backt sie im Ofen gelb. Hierauf macht man ein rothes und ein weißes Eis, überstreicht damit den einen Theil roth und den andern weiß trocknet es wieder, legt es auf eine Platte, und giebt es zum Nachtsch oder als eine Zwischenplatte auf den Tisch.