

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Waffeln.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

letteteig. Alsdann wird Fett heiß gemacht, das Eisen hineingehoben, in den Teig getaucht und im Fette gebacken.

5. Teig zu Timbalpasteten.

Zu einer ziemlich großen Timbalpastete nimmt man ein Pfund Weizmehl auf das Radelbrett, gibt $\frac{3}{4}$ Pfund frische Butter dazu nebst etwas Salz, reibt die Butter mit dem Mehl gut durcheinander; dann ein Glas kaltes Wasser hinein und macht einen recht festen Teig. Dieser Teig darf sich nicht blättern, er muß aber gut geschafft werden und wird dann auf die Seite gelegt bis man ihn braucht.

Waffeln.

6. Eisenwaffeln.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, etwas Hefe, macht einen Vorteig wie zu Knöpfle, rührt ein halbes Pfund Butter schaumig, gibt 5 Eier $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und den Vorteig dazu, mengt ihn gut untereinander, läßt ihn aber nicht mehr gehen.

7. Zimtwaffeln.

Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt; hierauf macht man von 4 Eiern, einem halben Pfund Zucker, Zimmt (nach Belieben) und einem Pfund Mehl einen Teig gleich einem weichen Radelteig. Nun formt man nußgroße Kugeln, legt auf jedes Feld ein Stück; wenn das Eisen zum Backen heiß ist, backt man sie langsam gelb.

8. Waffeln.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter schaumig, gibt $\frac{1}{8}$ Liter sauern Rahm, ein wenig Milch, Salz Zucker und 5 Eigelb dazu, sowie 160 Gramm Mehl, schlägt das Weiße der

Eier zu Schnee und gieße denselben leicht darunter. Nun bestreicht man das Waffeleisen mit Speck, schüttet von dem Teig hinein, backt die Waffeln hellgelb und bestreut sie mit Zucker.

Verschiedenes.

9. Buttergebäck.

Ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker, 6 Eier, ein Stängchen Vanille, fein gerieben (oder für 30 Pfennig Vanillezucker) und etwas Hirschhornsalz werden mit dem nöthigen Mehl zu einem festen Teig verarbeitet, darauf wird derselbe ausgewallt, messerrückendick mit Eiweiß bestrichen und mit grobgestoßenem Zucker und feingeschnittenen Mandeln bestreut; dann schneidet man mit dem Backrädchen verschobene Vierecke, läßt diese über Nacht stehen und backt sie bei mäßiger Hitze.

10. Gebrühter Teig.

Einen Schoppen, halb Milch, halb Wasser, 8 Loth Butter, aufgekocht, 12 Loth Mehl hineingesiebt, tüchtig gerührt, nach dem Erkalten nach und nach 6 ganze Eier hineinverschafft, mit dem Löffel Häufchen aus dem Teig gemacht und in heißem Fette gebacken.

11. Guter Hefenfranz.

Ein Pfund Mehl, 14 Loth Butter, Salz, 2 Eier und 2 Loth Preßhese. Zuerst wird ein kleiner Vorteig gemacht; nachdem derselbe gegangen ist, macht man einen Teig von lauer Milch, Salz, 2 Eiern, 4 Loth von obigem Butter, der Teig muß ungefähr wie ein Buttermehl sein und gut geklopft werden, sodann nimmt man ihn auf ein Mandelbrett, wallt ihn aus, thut die übrige Butter wie beim Buttermehl hinein, wallt ihn viermal hinter-