

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 16. Brand-Nudeln oder Brandteig

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

N^o 15. Strudel zu machen.

Schlage zu 1 Pfund feines Mehl auf einem Backbret 2 Eier, auch $\frac{1}{4}$ Pfund frischer Butter und ein wenig Salz. Dann nimm halb Wasser und halb Milch zusammen $\frac{1}{4}$ Maß, welches aber ein wenig laulich sein muß, mache den Teig damit etwas dünn an, er muß aber recht wohl gearbeitet werden so lange, bis er sich vom Brett ablöst. Nach diesem treib ihm recht dünn aus, bestreiche ihn mit saurem Rahm, soviel als eine obere Kaffeschale hält. Hierauf wickle ihn zusammen, laß in einem Geschirr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, lege ihn hernach in einer Ründung hinein, gieß süßen Rahm oder eine gute Milch darauf, laß ihn im Ofen backen, oder bringe auch oben und unter eine Gluth bei.

N^o 16. Brand-Nudeln oder Brand-Teig.

Setze $\frac{1}{2}$ Maß Milch auf das Feuer, laß sie sieden, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darein, daß der Teig recht dick werde und treib ihn mit dem Kochlöffel wohl ab. Nachher setze ihn zum Feuer, rühre 4 ganze Eier hinein, wie auch von 4 den Dotter und salze ihn ein wenig, dann laß $\frac{3}{4}$ Maß Milch sieden, bringe mit einen Eßlöffel den Teig länglich hinein, laß ihn sieden, und nach diesem kalt werden. Hernach richte die Nudeln auf eine Schüssel, nimm von 6 Eier den Dotter, rühre ihn mit dieser Milch ab worin die Nudeln gesotten worden sind, gieß sie über dieselben, gieß 4 Loth frische Butter dazu, und laß sie hernach im Ofen backen, bis sie eine schöne Farbe haben. Du kannst sie auch süß machen mit 6 Loth Zucker und einen kleinen Pfötchen gestoßenen Zimmerts.

N^o 17. Aufgegangene Nudeln.

Nimm 1 Pfund Mehl in ein Geschirr, und gieß in die Mitte desselben einen Löffel voll gute weiße Hesen. Laß $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter zergehen, und gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Milch dazu. Wenn sie ein wenig laulich ist, so rühre in der Mitte einen dünnen Teig ab, daß aber etwas Mehl außen herum bleibe; schlage 2 ganze Eier und von einem den Dotter daran, und gieß ein wenig Salz dazu. Schlage alles zusammen wohl ab, daß der Teig nicht zu dünn und nicht zu dick sei. Hernach mache ein Brett warm, lege eine Serviette darauf,