

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 Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 35. Abgerührte Butternocken in der Milch

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

und gieß den Teig durch den Seiher in dieselbe. Wenn das Eingetropfte einen Ball gekocht hat, so nimm es mit dem Faumlöffel heraus, lege es in eine saubere Schüssel, gieß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu, eine auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und 6 Loth gestoßenen Zucker, schlage noch 3 Eier und von 6 den Dotter nacheinander daran, mache einen Reif vom gebrühtem Teig auf eine Schüssel, wie schon mehrmal gesagt worden ist, in der Höhe von 3 Finger, und gieß die Mehlspeise hinein.

Gieb dann $\frac{3}{4}$ Stund vor dem Anrichten 2 Hand voll Salz auf ein Backblech, setze die Schüssel darauf und dann laß es im Ofen langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, streue etwas Zucker oben darauf, und gieß sie sodann zur Tafel.

N^o 35. Abgerührte Butternocken in der Milch.

Laß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einen Kastrol zergehen, schlage 2 Eier und von 6 den Dotter nacheinander daran, rühre die Butter mit den Eiern recht faumig ab, gieß dann 1 Kochlöffel voll Mehl und eben so viel geriebenes Brod dazu, setze 1 Maß Milch auf das Feuer und lege $\frac{1}{4}$ Pfund Butter hinein. Wenn die Milch kochet, so mache aus den Teig kleine Spätzchen, und lege sie in die siedende Milch. Haben sie einige Walle gekocht, so nimm sie mit den Faumlöffel heraus, lege sie in eine Schüssel, und mache einen Reif von gebrühtem Teig auf die Schüssel, auf welcher sie angerichtet werden, lege hernach die Nocken hinein, laß die Milch, in welcher sie gekocht worden, noch auf $\frac{1}{2}$ Maß einsieden, und gieß sie über die Nocken. Gieb 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, und $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Schüssel auf ein Blech nebst Salz, wie schon gesagt, backe sie langsam und bring sie dann zur Tafel.

N^o 36. Weichselfuchen statt einer Mehlspeise.

Nimm von 200 Weichselfeln die Stiele ab und die Kerne heraus, stoße die Kerne in einen Mörser zusammen und lege sie in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein daran, und laß die zusammen gestoßenen Kerne einen Ball mit solchem sieden.