

# **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 39. Mehlspeise oder Auflauf von einem Kindsbrot

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

rier die Hälfte von den Aprikosen und etwas von den abgerührten Brandteig darauf, die übrigen Aprikosen auf den Brandteig und das übrige von den Brandteig oben darauf.

Setze die Form  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß die Mehlspeise langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel, nimm das Papier herab, gieß den Aprikosensaft oben darüber und bringe es zur Tafel.

Anmerkung. Statt der Aprikosen können alle Sorten Früchten dazu genommen werden.

### N<sup>o</sup> 39. Mehlspeise oder Auslauf von einem Kindsbrei.

Nimm 6 starke Kochlöffel voll Mehl in einen Tiegel, rühre das Mehl mit  $\frac{3}{4}$  Maß Milch recht fein ab, gieß 6 Loth Butter und das Abgeriebene von einer Zitrone dazu, setze die ganze Masse auf eine Gluth, und rühre in selbiger mit dem Kochlöffel, als wolltest du einen Kindsbrei machen.

Setze ihn dann vom Feuer, thue ihn in eine Schüssel und laß ihm kalt werden. Ferner schlage 6 Eier und von 6 den Dotter dazu, gieß auch 6 Loth gestoßenen Zucker darein, und rühre die Masse noch  $\frac{1}{4}$  Stunde lang unter einander.

Gieß die Mehlspeise  $\frac{3}{4}$  Stunde vor dem Anrichten in eine tiefe porzellanene Schale, setze solche auf ein mit Salz belegtes Backblech, schieb sie in den Ofen und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so bestreue dann die Mehlspeise oben mit etwas gestoßenem Zucker, und gieß sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 40. Mehlspeise oder Gateau (Kuchen) vom schwarzen Brod.

Reib 2 Pfund Hausbrod, welches einige Tage alt ist, auf einen Reibeisen, stoße  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, nimm 1 Pfund Mandeln, siede sie, und ziehe die Schalen davon ab, reib sie mit dem Weißen von 2 Eiern recht fein, und gieß das Brod und Zucker, wie auch die Mandeln in eine Schüssel, und mache alles mit einem Kochlöffel wohl unter einander. Schneide