

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 40. Mehlspeise oder Kuchen vom schwarzen Brod

[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^o 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^o 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

6 Loth Zitronat mit dem Schneidmesser recht fein, und gieb ihn auch zu der übrigen Masse, sowie ein kleines Pfötchen Zimmet und soviel gestoßene Nägelein. Reib 7 Zitronen auf ein Reibeisen ab, und gieb das Abgeriebene hernach in die Schüssel.

Hernach schlage von 12 Eier den Dotter daran, damit die ganze Masse recht faumig werde; ganz zuletzt schlage von 6 Eier das Weiße zu einem Schnee, und rühre ihm auch darunter. Man darf aber nicht stark rühren, damit die Mehlspeise recht fein werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und gieße die Masse hinein. Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in einem nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker oben darauf, und gieb sie zur Tafel.

N^o 41. Mehlspeise von Pistazien, auf herrschaftliche Art.

Lege $\frac{1}{2}$ Pfund Pistazien in ein Kastrol, gieße Wasser daran und laß sie einige Walle aufkochen. Nimm sie hernach vom Feuer, ziehe die Haut davon ab, und reib die Pistazien mit 2 ganzen Eiern recht fein. Nimm 4 Kreuzerbrode, schneide das Braune davon ab, den weißen Ballen aber schneide klein würfelartig zusammen, lege ihn in ein Kastrol und gieß $\frac{1}{2}$ Maß guten süßen Rahm daran. Wenn das Brod ganz verweicht ist, so lege die zusammengeriebenen Pistazien auch hinein, gieb einen Eßlöffel voll Spinatschotten dazu, auch 12 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig gestoßenen Zimmet, und mache die ganze Masse mit einen Kochlöffel unter einander. Gieb $\frac{1}{4}$ Pfund zergangener Butter daran, schlage 5 Eier und von 4 den Dotter nacheinander dazu, bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, gieß die Mehlspeise hinein, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht zu heißen Backofen und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N^o 42. Mehlspeise von Schnepfen.

Rupfe 2 Schnepfen, puße sie sauber, nimm das Eingeweide heraus und sondere von dem Eingeweide den Magen,