

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 50. Mehlspeise von geschnittener Eiergerste auf einen Fasttag

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

Dotter dazu, und rühre so lange darin, bis die Masse recht faumend wird. Hernach bestreiche eine Form mit ein Loth Butter, und lege die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar 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 50. Mehlspeise von geschnittener Eiergerste auf einen Fasttag.

Nimm 3 starke Hände voll Mehl auf ein Backbret, schlage 3 Eier und von 4 den Dotter dazu, und mache einen eigentlichen festen Nudelteig. Schneide diesen so fein als möglich, setze 1 $\frac{1}{2}$ Maß Milch auf das Feuer, und gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und ein Stückchen Zimmt dazu. Wenn die Milch kocht, so lege die zusammengeschnittene Eiergerste hinein, laß sie einige Walle aufkochen, setze es vom Feuer weg, gieß die ganze Masse in eine Schüssel, und rühre so lange darin, bis sie kalt ist.

Puße 4 Loth große Rosinen und 4 Loth Weinbeerchen, blanchire sie, gieß über sie kaltes Wasser ab, drücke sie mit der Hand aus, und gieb sie zur Mehlspeise; lege $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu, 4 Loth Butter, auch 4 Loth Zitronat, welches aber mit dem Schneidmesser recht fein geschnitten werden muß, und rühre alles wohl unter einander; schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, rühre beständig darin, damit die Masse recht faumend werde; bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, streue etwas geriebenes Brod in die Form, treib einen Buttermig so dünn aus, als wolle man Pastetchen machen, belege die Form unten und neben herum damit, und gieße die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen, damit die Mehlspeise schön hoch werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie heiß zur Tafel.