

# **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 36. Bauernkrapfen

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

ihn zusammen, formire kleine Brezel daraus, oder treib den Teig mit einem Nudelholz aus in der Dicke eines starken Messerrückens, lege ihn in kleine Förmchen, bestreiche sie mit zerklopften Eiern, thue etwas eingemachte Weichseln oder Johannesbeeren oder auch Histenmark hinein und backe sie in einen nicht gar zu heißen Backofen; wenn sie schön gelb sind, so nimm sie heraus.

Anmerkung. Dieser Teig kann auch ohne die Mandeln gemacht werden.

### N<sup>o</sup> 35. Schneeballen auf französische Art.

Gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, 4 Loth Butter, das abgeriebene von einer Pomeranze oder Zitrone und 6 Loth Zucker dazu und setze das Kastrol auf eine Gluth. Wenn der Wein kocht, so thue 3 starke Kochlöffel voll feines Mehl hinein und rühre beständig darin, damit die Masse dick werde. Wenn man sie mit dem Finger angreift, so darf nichts daran hängen bleiben; sonach setze den Teig vom Feuer, laß ihn kalt werden, schlage nacheinander 3 Eier und von 5 den Dotter hinein, backe in 1 Pfund heißgemachten Schmalzes kleine Knödel aus dieser Masse gemacht schön gelb, aber man muß beständig mit der Backpfanne rütteln und schön langsam backen, damit sie recht auflaufen.

Dann lege sie auf ein sauberes Tuch oder Papier, damit das Schmalz ablaufe, richte sie auf eine Schüssel an und stäube etwas Zucker und Zimmet derauf.

### N<sup>o</sup> 36. Bauernkrapsen.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen und gestiebten Zucker mit etwas weniger als dem Weißen von 3 Eier an; man muß aber so lange mit einem Kochlöffel darin rühren, bis die Glas recht dick wird, wie bei Mandelkränzchen. Dann schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund rohe Mandeln, welche aber nicht abgezogen werden jede in 6 Theile; sonach gieb 4 Loth große Rosinen dazu, welche aber auch in 4 Theile geschnitten werden müssen; auch werden 3 Loth Zitronat ganz klein geschnitten, alles dieses kommt unter die gerührte Glas, auch wird die Schale von einer Zitrone sehr fein geschnitten und darunter gethan; dann

mache die ganze Masse wohl untereinander, lege ein Papier auf das Backblech und auf das Papier Oblaten. Mache kleine runde Kügelchen aus der Masse in der Größe eines 12 Kreuzerstückes, laß sie in einen nicht gar zu heißen Backofen langsam ausbacken, nimm das Blech aus dem Ofen, und wenn sie kalt sind, so brich sie von den Oblaten ab.

### N<sup>o</sup> 37. Aschaffenburgger Törtchen.

Reib 6 Zitronen auf den Reibeisen zusammen, schneide das Zusammengeriebene nochmal damit es recht fein werde, und rühre es in ein reines Geschirr mit 6 Eßlöffel voll zergangener Butter und dem Dotter von 8 Eier wohl untereinander; hernach treib einen Buttermig aus in der Dicke eines Messerrückens, lege den Buttermig in kleine Förmchen, schneide den Teig neben herum ab, gieß in jedes Förmchen einen Eßlöffel voll von den Zitronen,  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze die Bäckerei in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie aus den Förmchen.

### N<sup>o</sup> 38. Waffelkuchen.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Schaum, dazu nach und nach 5 Eier, 2 gute Eßlöffel voll Hefen, ein wenig Zucker und Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und ein wenig Salz, rühre diese Masse mit warmer Milch so dünn wie Eierkuchenteig, setze sie an einen warmen Ort, laß sie gehen, mache das Waffeleisen heiß, bestreiche es mit einem Pinsel mit zerflossener Butter und fülle mit einen Löffel so viel als nöthig hinein. Wenn sie auf einer Seite gebacken sind, so drehe das Eisen herum, damit sie auf der andern ebenfalls ausbacken; bestreue sie mit gestoßenen Zucker und Zimmet und gieb sie warm zur Tafel, sonst werden sie zähe.

### N<sup>o</sup> 39. Zimmet-Waffeln.

Knete 1 Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter  $\frac{1}{2}$  Pf. gestoßenen Zucker und  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmet zu einen Teig, mache Stücke in der Größe des Waffeleisens daraus, und das Eisen auf beiden Seiten heiß; bestreiche es hernach