

# **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 46. Oblaten Tourteletten (eine Art Kuchen oder Plätzchen)

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

N<sup>o</sup> 43. Schmalzgebäckenes.

Rühre anderthalb Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 6 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, ein klein wenig Salz mit süßen Rahm zu einen Teig, wie man die Nudeln zu machen pflegt, aber nicht gar zu steif; treib ihn aus und schlage ihn zweimal zusammen, wie schon oft ist gezeigt worden, schneide ihn mit den Backrädchen, flechte allerhand beliebige Figuren davon, backe sie in Schmalz und bestreue sie mit gestoßenen Zucker und Zimmet.

N<sup>o</sup> 44. Englische Schnitten.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund gutes feines trocknes Mehl mit süßen Rahm und 16 Eier, auch noch  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm darunter, thue es in eine stark mit Butter bestrichene Tortenpfanne und backe es bei gelindem Feuer recht trocken. Schneide dann fingerbreite Stücke davon, riße sie in der Mitte nochmal mit dem Messer, backe sie in heißen Schmalz und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

N<sup>o</sup> 45. Zuckerstrauben.

Rühre zu  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen Mehl und 6 Loth gestoßenen Zucker in einen irdenen Geschirr nach und nach das Weiße von 8 Eier nebst ein wenig Wein und rühre es mit einen Löffel recht untereinander. Laß in einem Pfännchen Schmalz heiß werden, fülle die Masse in einen Trichter, halte den Finger vor des Trichters Oeffnung, damit die Masse nur zart in das Pfännchen laufen kann, mache runde Strauben davon, die aber nicht zu dick sein dürfen; backe sie hellgelb, biege sie über ein Wälgerholz und bestreue sie mit gestoßenen Zucker. Man kann auch diese Masse durch einen Schaumlöffel in die Butter hinein laufen lassen, damit die Strauben desto zarter werden.

N<sup>o</sup> 46. Oblaten-Tourteletten (eine Art Kuchen oder Plätzchen.)

Stech mit einen runden Blech oder Eisen, welches ungefähr 3 Zoll im Durchschnitt hat, Oblaten aus, thue auf

eine Scheibe etwas Histenmark oder andere beliebige Marmelade oder Eingemachtes, und bedecke es mit einer Scheibe Oblaten. <sup>3</sup>Mache einen Teig von einem Ei, etwas Mehl und Bier, so dick wie der zu den gebackenen Nepseln ist; tauche die Oblaten mit dem Eingemachten  $\frac{1}{4}$  Zoll breit rings herum am Rande so hinein, daß es ein Rad formirt und backe sie in Schmalz.

N<sup>o</sup> 47. Geschlagener Kuchen.

Rühre  $\frac{3}{4}$  Pfund zergangene Butter zu Schaum, nach und nach 12 Eier, ein wenig Salz  $\frac{3}{4}$  Pfund feines trocknes Mehl und 6 Loth gestoßenen Zucker hinein, zuletzt aber 3 bis 4 Löffel voll gute Bierhefen, bestreiche die Form mit Butter, bestreue sie mit geriebener Semmel, fülle die Masse hinein, laß sie in der Wärme gehen und backe sie bei einer mittelmäßigen Feuer.

Man kann auch  $\frac{1}{2}$  Pfund große und kleine Rosinen hinein thun.

N<sup>o</sup> 48. Gerührter Kuchen.

Rühre 1 Pfund ausgewaschene Butter nach und nach mit dem Gelben von 18 Eier und mit 4 Loth gestoßenen Zucker zu Schaum, thue anderthalb Pfund fein trockenes Mehl nebst 3 Löffel voll gute Hefen,  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm,  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{N}$ . abgezogener und zart geschnittener Mandeln, 4 Loth geschnittenen Zitronat, ein wenig Muskatblüthe und Salz nebst dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eier und nach Belieben wohl ausgelesene und gewaschene kleine Rosinen dazu, rühre dieses alles durcheinander, fülle den Teig in die mit Butter bestrichene Form, laß den Teig gehörig gehen und backe ihn bei einer mittelmäßigen Feuer.

N<sup>o</sup> 49. Kolatschen (Art eines runden Gebäckens.)

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit 4 Eier und 4 Loth gestoßenen Zucker zu Schaum, gieb 1 Pfund fein trockenes Mehl,  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm, ein wenig Salz und ein paar Löffel voll gute Bierhefen darunter, mache kleine runde Kuchen da-