

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 53. Hefenteig auf eine andere Art

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

N^o 52. Hefenbäckerei.

Gieß $\frac{1}{2}$ Pfund zergangene oder heißgewordene Butter in eine saubere Schüssel, rühre so lange mit dem Kochlöffel darin, bis die Butter recht faumig wird, schlage nach und nach 6 Eier und von 4 den Dotter hinein, gieß auch 10 Kochlöffel voll feines Mehl dazu, das nöthige Salz, auch für 2 Kreuzer weiße Hefen, zuvor einige Stunden gewässert, dazu; dann gieß das Wasser davon ab und $\frac{1}{4}$ Maß Milch daran, mache die Hefen nebst der Milch durch ein Haartuch an den Teig und schlage ihn $\frac{1}{4}$ Stunde lang mit dem Kochlöffel. Man kann auch einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, auch nach Belieben kleine Rosinen darunter thun.

Bestreiche eine Form oder kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz, fülle die Masse hinein und setze sie an einen warmen Ort, damit der Teig aufgehe. Wenn er eine gute Weile gestanden und gegangen ist, so setze ihn in einen wohl geheizten Backofen und laß denselben langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten und ist derselbe gut ausgebacken, so stürze ihn auf eine Schüssel, stäube etwas Zucker darauf und gieß ihn zur Tafel.

N^o 53. Hefenteig auf eine andere Art.

Gieß in eine Schüssel 10 oder 12 Kochlöffel voll Mehl, nimm in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, für 2 Kreuzer gute Hefen, $\frac{1}{4}$ Maß Milch und das nöthige Salz, laß die ganze Masse ein wenig laulich werden, hernach mache dieses wohl durch ein Haarsieb an das Mehl, schlage 6 Eier und von 4 den Dotter dazu, rühre den Teig wohl untereinander, bestreiche eine Form, fülle die Masse hinein und verfare damit wie oben ist gezeigt worden.

Anmerkung. Solcher Teig kann auch zu Dampfnudeln genommen werden.