

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, 1862

No 1. Fastenkuchen auf bürgerliche Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

X. Mehlspeisen.

N^o 1. Fastenkuchen auf bürgerliche Art.

Schneide von 3 Kreuzerbroden das Braune hinweg, und weiche den weißen Ballen im Wasser; dann nimm $\frac{3}{4}$ Pfd. süße Mandeln, blanchire sie, ziehe die Haut davon, und stoße sie mit ein wenig Wasser sehr fein, damit die Mandeln nicht öhlartig riechen. Laß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, lege sie in eine Schüssel, rühre sie mit dem Dotter von 8 Eiern ab, (das Weiße hebe zum Schnee auf) und lege die gestoßenen Mandeln darein. Drücke dann das eingeweichte Brod aus, und gieb es darunter nebst einer Zitrone, welche auf dem Zucker abgerieben worden; rühre alles wohl untereinander, daß die Masse sehr faumig werde; schlage das Weiße von obigen 8 Eiern zu einem Schnee, und rühre eine kleine Hand voll Weinbeeren darein, welche zuvor gelesen und gewaschen werden, damit nicht allenfalls Steine sich darin verhalten.

Nun mache in einer Pfanne, Kastrol oder flachem Tiegel $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz heiß, gieß den Kuchen hinein, daß er 3 starke Finger dick wird, und laß ihn auf einem Kohlenfeuer langsam backen.

Ist er auf einer Seite gelb, so thut man einen Deckel darauf und stürzet die Pfanne um, so daß der Kuchen auf dem Deckel liegen bleibe; dann lege wieder $\frac{1}{4}$ Pfund frisches Schmalz in die Pfanne, wende den Kuchen auf die Seite, wo er noch nicht braun ist, und laß ihn so backen, bis er auf beiden Seiten schön gelb ist. Hebe ihn dann heraus, und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

N^o 2. Pudding auf holländische Art.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 12 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfund Rindsmark kleinwürfelartig geschnitten, dann die Brodsame von 3 Kreuzersemmeln, welche in Milch eingeweicht, und