

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 19. Gefüllte Hörnchen, bürgerlich

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

streue Mehl darüber, und mache die Nudeln schön rund mit einem Eßlöffel; decke sie hernach mit der Hälfte von der Serviette zu, stelle sie an einen warmen Ort und laß sie recht schön gehen. Gieb hernach $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in das Geschirr, worin du sie kochen willst, laß sie zergehen, gieß 1 Maß gute Milch dazu, auch 4 Loth Zucker, und laß sie sieden. Wenn dann die Nudeln gegangen sind, so lege sie geschwind hinein, decke sie zu, laß sie sogleich kochen, und gieb auch ein wenig Gluth oben darauf. Wenn sie anfangen kurz zu kochen, so setze sie vom Feuer, decke sie auf, stich sie sauber heraus auf die Schüssel, gieß in das Geschirr, in welchem die Nudeln gewesen sind, $\frac{1}{4}$ Maß Milch, laß sie sieden mit 4 Loth Zucker, rühre von 4 Eier den Dotter hinein, und gieß sie über die Nudeln, so sind sie fertig.

Willst du sie mit Krebsbutter machen, so nimm 4 bis 5 Loth davon, auch kannst du 24 Krebschweife dazu geben, welche aber in der Mitte von einander geschnitten werden. Die Nudeln und Schweife schneide fein in die Sauce, hernach gieß sie über die Nudeln.

N^o 18. Nudeln auf eine andere Art.

Siede die Nudeln in der Milch, setze sie hernach vom Feuer und laß sie kalt werden. Gieb dann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter darein, wie auch ein wenig Salz, setze sie in einem Geschirr in den Ofen so lange, bis sie oben und unten eine schöne Farbe bekommen. Hernach stich sie mit dem Nudelschäufelchen heraus auf die Schüssel und gieb sie zu Tisch.

N^o 19. Gefüllte Hörnchen, bürgerlich.

Schneide von 12 Hörnchen die beiden Spitzen ab, höhle sie aus, zerklopfe 2 Eier in einem Geschirr, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch daran, lege die ausgehöhlten Hörnchen dann hinein, und wende sie in der Milch öfters um, damit sie desto eher weich werden. Dann zerklopfe 4 Eier in ein anderes Geschirr, tunke die Hörnchen eines nach dem andern in die Eier, und drehe sie hernach im geriebenen Semmelmehl wohl um.

Gieb in eine Backpfanne 2 Pfund Schmalz, laß es heiß werden, backe die Hörnchen schön gelb darin, lege sie nachher auf eine saubere Schüssel, und mache die Fülle dazu wie fol-

get: Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Maß Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund große Rosinen, welche rein gepußt und gewaschen sind, dann eine klein geschnittene Zitronenschale und $\frac{1}{4}$ Pfund süße Mandeln, welche abgezogen, und ganz klein geschnitten werden.

Dies alles laß auf dem Feuer kochen, der Saft muß aber ganz kurz eingekocht sein, und fülle hiermit die Hörnchen. Setze sie dann in einen heißen Backofen, damit sie warm bleiben, und gieb sie auch warm zur Tafel.

Anmerkung. Diese Hörnchen kann man auch mit Histenmark (Hieser- oder Hagebuttenmark) oder eingemachten Johannisbeeren füllen.

N^o 20. Abgetriebene Mehlspeise von Bisquit.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Bisquit, schneide es würfelartig, wie auch von 2 Kreuzerbroden den weißen Ballen, lege beides in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein daran, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu, und laß Brod und Bisquit weichen. Setze es hernach auf das Feuer, und rühre beständig darin, bis die Masse ganz dick ist. Setze sie dann vom Feuer, gieb das Abgetriebene in eine Schüssel, und laß es kalt werden. Reib dann eine Zitrone auf Zucker ab, gieb das Abgetriebene in die Mehlspeise, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter, nach einander darein; gieb 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, und rühre die ganze Masse noch $\frac{1}{4}$ Stund lang, damit sie recht faumig werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und setze die Mehlspeise hinein. Eine kleine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, stäube etwas Zucker oben darauf und gieb sie dann zur Tafel.

N^o 21. Mehlspeise von Rohrmakaronen mit Parmesankäse.

Blanchire $\frac{3}{4}$ Pfund Makaronen in Salzwasser einige Walle, gieß sie in einen Seiher, und schwemme sie mit vielem kalten Wasser ab. Lege sie sonach in ein sauberes Geschirr, gieß $\frac{1}{2}$ Maß sauren Rahm und 1 Maß Milch daran, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, setze sie