

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 26. Mehlspeise von geriebenen Brod

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

Schüssel, streue oben etwas Zucker darauf und gieb sie so
hernach zur Tafel.

N^o. 26. Mehlspeise von geriebenem Brod.

Nimm 4 alte Kreuzerbrode, und reib solche auf einem
Reibeisen zusammen. Gieb in ein Kastrol oder einen Tiegel
 $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, laß sie heiß werden, gieb das geriebene
Brod hinein, und röste es etwas braun. Lege das geröstete
Brod in eine Schüssel, gieb $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmet dazu
 $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund kleine und soviel
große Rosinen, welche zuvor gepußt, gewaschen und getrocknet
worden sind, und 2 Loth klein geschnittenen Zitronat. Schlage
6 Eier in ein Kastrol, zerklöpfe sie, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Burgunder
Wein daran, mache es durch ein Haarsieb an die obige Masse
und rühre alles wohl durch einander. Mache einen Reif auf
die Schüssel von gebrühtem Teig, wie schon mehrmal ist ge-
sagt worden, in der Höhe von 3 Fingern, gieß die Mehlspeise
darein und stäube etwas Zucker oben darauf.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gieb 2 Hände
voll Salz auf ein Backblech, setze die Schüssel darauf und
laß die Mehlspeise langsam backen. Ist es Zeit zum Anrich-
ten, so gieb sie dann zur Tafel.

N^o 27. Krebs-Mehlspeise.

Schneide den weißen Ballen von 6 Kreuzerbroden wür-
felartig, lege ihn sonach in ein Kastrol, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch
daran, $\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker und
eine abgeriebene Pomeranzen- oder Zitronenschale, mache alles
wohl unter einander, setze das Kastrol mit der Mehlspeise auf
eine Gluth, und laß sie eine Minute lang anziehen. (Man
muß aber beständig darin rühren, damit sie nicht anbrenne.)
Setze sie dann vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel,
gieß eine obere Kaffeeschale voll Marasli daran, schlage 3
Eier und von 5 den Dotter dazu, eines nach dem andern,
und rühre sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang, damit die ganze Masse
recht saumig werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter,
und gieß die Mehlspeise hinein. Dreiviertel Stunde vor dem
Anrichten setze sie in dem Backofen und laß sie backen, aber
nur sehr langsam. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie