

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 33. Mehlspeise von gebackenen Aepfeln und Brod auf andere Art

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

und laß den Burgunderwein auf dem Feuer heiß werden; nimm die Zitronenschale wieder heraus, gieß den heißen Burgunderwein zu dem gebackenen Brod, und laß es denselben einsaugen. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Stückchen Brod heraus, lege sie auf eine Schüssel oder Schale, gieß den übrigen Saft oben darüber, und gieb sie hernach warm zur Tafel.

N^o 33. Mehlspeise von gebackenen Aepfeln und Brod, auf eine andere Art.

Schneide 14 Borsdorfer Aepfel jeden in 4 Theile, schäle sie ab, lege sie auf eine Tortenpfanne, streue 2 Hände voll Mehl darauf, mische das Mehl und die Aepfel durcheinander und backe es in 1 Pfund Schmalz schön gelb. Lege sie hernach in ein Kastrol, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund große Rosinen dazu, welche sauber gepußt und gewaschen worden, $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittenen Zitronat, ein kleines Pfötchen gestoßenen Zimmet und $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker.

Schneide 3 Kreuzerbrode würfelartig, und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, lege das ausgebackene Brod in einen Seiher, damit das Fett wohl abläuft; gieb es dann zu der obigen Masse, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Wein darein, und setze die ganze Masse auf ein Feuer, laß sie einen Wall aufkochen, nehme sie dann hinweg und laß sie kalt werden. Bestreiche eine Form mit ein Loth Butter, bestreue sie mit Semmelmehl durchaus, und belege die ganze Form mit einem dünn ausgetriebenen Buttermteig. Gieb sonach die Mehlspeise hinein, und 1 Stunde vor dem Anrichten setze sie in den Ofen und laß sie langsam backen. Ist es dann Zeit, so stürze sie auf eine Schüssel, und bring sie heiß zur Tafel.

N^o 34. Geträufelte (getröpfelte) Mehlspeise.

Lege in ein Kastrol 4 Kochlöffel voll Mehl, schlage 2 ganze Eier darein und von 8 den Dotter, gieb etwas weniges Salz dazu, rühre den Teig wohl unter einander, gieß noch $\frac{1}{8}$ Maß Milch daran, damit der Teig recht fein werde (dieser muß aber so fein sein, als wenn er zu Omelettes verwendet würde). Laß 2 Maß Milch in einem Kastrol sieden, halte einen Saumlöffel oder einen kleinen Seiher über die Milch,