

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 34. Geträufelte (getröpfelte) Mehlspeise

[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 Äpfeln und Brod, auf eine andere Art.

Schneide 14 Borsdorfer Äpfel jeden in 4 Theile, schäle sie ab, lege sie auf eine Tortenpfanne, streue 2 Hände voll Mehl darauf, mische das Mehl und die Äpfel 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 Buttermey. 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,

und gieß den Teig durch den Seiher in dieselbe. Wenn das Eingetropfte einen Ball gekocht hat, so nimm es mit dem Schaumlöffel heraus, lege es in eine saubere Schüssel, gieß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu, eine auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und 6 Loth gestoßenen Zucker, schlage noch 3 Eier und von 6 den Dotter nacheinander daran, mache einen Reif vom gebrühtem Teig auf eine Schüssel, wie schon mehrmal gesagt worden ist, in der Höhe von 3 Finger, und gieß die Mehlspeise hinein.

Gieb dann $\frac{3}{4}$ Stund vor dem Anrichten 2 Hand voll Salz auf ein Backblech, setze die Schüssel darauf und dann laß es im Ofen langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, streue etwas Zucker oben darauf, und gieß sie sodann zur Tafel.

N^o 35. Abgerührte Butternocken in der Milch.

Laß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einen Kastrol zergehen, schlage 2 Eier und von 6 den Dotter nacheinander daran, rühre die Butter mit den Eiern recht saumig ab, gieß dann 1 Kochlöffel voll Mehl und eben so viel geriebenes Brod dazu, setze 1 Maß Milch auf das Feuer und lege $\frac{1}{4}$ Pfund Butter hinein. Wenn die Milch kochet, so mache aus den Teig kleine Spätzchen, und lege sie in die siedende Milch. Haben sie einige Walle gekocht, so nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie in eine Schüssel, und mache einen Reif von gebrühtem Teig auf die Schüssel, auf welcher sie angerichtet werden, lege hernach die Nocken hinein, laß die Milch, in welcher sie gekocht worden, noch auf $\frac{1}{2}$ Maß einsieden, und gieß sie über die Nocken. Gieb 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, und $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Schüssel auf ein Blech nebst Salz, wie schon gesagt, backe sie langsam und bring sie dann zur Tafel.

N^o 36. Weichselfuchen statt einer Mehlspeise.

Nimm von 200 Weichselfeln die Stiele ab und die Kerne heraus, stoße die Kerne in einen Mörser zusammen und lege sie in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein daran, und laß die zusammen gestoßenen Kerne einen Ball mit solchem sieden.