

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 36. Weichselkuchen statt einer Mehlspeise

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

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.

Raspele von 5 Kreuzerbroden auf einem Reibeisen das Braune ab, schneide das innere Brod ganz in Würfel zusammen und lege es in eine Schüssel, drücke den Saft der Weichsel an das Brod, laß auch von den aufgekochten Kernen den Saft durch ein Tuch laufen, gieß ihm zu den Brod nebst noch $\frac{1}{4}$ Maß guten Rahm, und mache das Brod mit den darin befindlichen Ingredienzien wohl unter einander.

Dann laß in einen Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zergehen, gieß sie in eine Schüssel, und rühre sie so lange, bis sie ganz weiß wird. Schlage 6 Eier und von 6 den Dotter nacheinander hinein, stoße $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in einen Mörser, und gieb es dann zum eingeweichten Brod; lege hernach die ausgedrückten Weichsel dazu, nimm auch 3 Loth Zitronat, schneide denselben recht fein zusammen und lege ihn auch zu den Brod, gieb endlich die abgerührte Butter zu dieser Masse, und rühre alles Vorgescriebene recht wohl unter einander. Hierauf gieb die Weichseln dazu, und mache es nochmal unter einander. Bestreiche dann eine Form mit 1 Loth Butter, welche diese Masse fassen kann, und gieb sie darein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Anrichtschüssel, und bringe sie zur Tafel.

Anmerkung. Der Saft von den Weichseln kann auch bis zum Anrichten aufgehoben werden; man muß aber noch 4 Loth Zucker und $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazugeben. Wenn nun die Mehlspeise herausgestürzt ist, so wird der Saft mit dem Zucker und Wein recht heiß gemacht, und dann über die Mehlspeise gegossen.

N^o 37. Mehlspeise oder Auflauf vom weißen Brod.

Schneide 6 mürbe Kreuzerbrode würfelartig, und gieß $\frac{1}{2}$ Maß heißen Rahm daran, mache es unter einander; laß das Brod in den Rahm $\frac{1}{4}$ Stunde weichen, setze es hernach auf eine Gluth, rühre es trocken ab, und laß es dann kalt werden. Hernach laß 6 Loth Butter in ein Kastrol zergehen, und gieß sie über das Brod.