

# **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 38. Waffelkuchen

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

mache die ganze Masse wohl untereinander, lege ein Papier auf das Backblech und auf das Papier Oblaten. Mache kleine runde Kugeln aus der Masse in der Größe eines 12 Kreuzerstückes, laß sie in einen nicht gar zu heißen Backofen langsam ausbacken, nimm das Blech aus dem Ofen, und wenn sie kalt sind, so brich sie von den Oblaten ab.

### N<sup>o</sup> 37. Aschaffener Törtchen.

Reib 6 Zitronen auf den Reibeisen zusammen, schneide das Zusammengeriebene nochmal damit es recht fein werde, und rühre es in ein reines Geschirr mit 6 Eßlöffel voll zergangener Butter und dem Dotter von 8 Eier wohl untereinander; hernach treib einen Buttermig aus in der Dicke eines Messerrückens, lege den Buttermig in kleine Förmchen, schneide den Teig neben herum ab, gieß in jedes Förmchen einen Eßlöffel voll von den Zitronen,  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze die Bäckerei in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie aus den Förmchen.

### N<sup>o</sup> 38. Waffeln.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Schaum, dazu nach und nach 5 Eier, 2 gute Eßlöffel voll Hefen, ein wenig Zucker und Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und ein wenig Salz, rühre diese Masse mit warmer Milch so dünn wie Eierkuchenteig, setze sie an einen warmen Ort, laß sie gehen, mache das Waffeleisen heiß, bestreiche es mit einem Pinsel mit zerflossener Butter und fülle mit einen Löffel so viel als nöthig hinein. Wenn sie auf einer Seite gebacken sind, so drehe das Eisen herum, damit sie auf der andern ebenfalls ausbacken; bestreue sie mit gestoßenen Zucker und Zimmet und gieb sie warm zur Tafel, sonst werden sie zähe.

### N<sup>o</sup> 39. Zimmet-Waffeln.

Knete 1 Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter  $\frac{1}{2}$  Pf. gestoßenen Zucker und  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmet zu einen Teig, mache Stücke in der Größe des Waffeleisens daraus, und das Eisen auf beiden Seiten heiß; bestreiche es hernach