

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 39. Zimmet-Waffeln

[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 Kügelchen 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^o 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^o 38. Waffelkuchen.

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^o 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

mit zerflossener Butter und backe sie wie die vorhergehenden bei einem gelinden Feuer.

N^o 40. Saure Rahm-Waffeln.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit dem Dotter von 15 Eier zu Schaum, 1 Maß recht guten sauren Rahm nebst 1 Pfund fein gesiebtes Mehl darunter, schlage das Weiße von diesen Eiern zu Schnee und rühre es ebenfalls darunter; thue ein wenig Salz und gestoßene Muskatblüthe dazu, backe sie wie die in Nr. 38 beschriebenen und bestreue sie dann mit gestoßenen Zucker und Zimmet.

Anmerkung. Diese Waffeln müssen aber warm gespeist werden.

N^o 41. Spritzkuchen.

Laß $\frac{1}{2}$ Maß süße Milch in einen Kastrol aufkochen, thue ein wenig gestoßene Muskatennuß und ungefähr 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, rühre auf einen gelinden Feuer so viel feines Mehl hinein daß es ein fester Teig wird. Die Probe ob der Teig gut ist: man wälget ein Kügelchen von dem Teig im Mörser, stößt 10 Eier darunter, thut die Masse in die Spritze, macht Schmalz heiß, drückt die Kuchen hinein, bäckt sie goldgelb, legt sie auf ein Papier, und wenn sie kalt sind so bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

N^o 42. Schneeballen.

Thue 4 Loth Butter in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wasser darauf, laß es aufkochen, rühre so viel Mehl hinein als nur möglich, so daß die Masse ganz trocken wird; stoß 6 Eier und von 3 das Gelbe nach und nach darunter, so daß die Masse von den Eiern ganz gelinde wird; laß dann anderthalb Pfund Schmalz im Kastrol auf den Feuer heiß werden, tauche einen Löffel in das heiße Schmalz und stich damit von der Masse so viel aus als eine wälsche Nuß, backe es im Schmalz unter öfterm Herumschütteln schnell, damit das Schmalz nicht verbrennt, und bestreue sie dann mit gestoßenen Zucker und Zimmet.