

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 40. Saure Rahm-Waffeln

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

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.