

# **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 50. Kolaschen auf eine andere Art

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

von, lege sie auf ein kupfernes Blech, drücke in die Mitte eine Vertiefung hinein und laß sie gehen.

Sind sie genug gestiegen, so fülle Eingemachtes in die Höhlung, bestreiche das Uebrige mit einem zerschlagenen Ei und backe sie hernach bei einer mittelmäßigen Feuer.

### N<sup>o</sup> 50. Kolatschen auf eine andere Art.

Rühre anderthalb Pfund wohl ausgewaschene Butter so lange bis sie ganz weiß wird, rühre 6 Loth gestoßenen Zucker  $\frac{1}{4}$  Pfund klein geschnittenen Zitronat, nach und nach 3 ganze Eier und das Gelbe von 7 Eier dazu, sodann 2 Pfd. trockenes feines durchgeseibtes Mehl,  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm, ein wenig Muskatblüthe auch 2 bis 3 Löffel voll gute Bierhefen. Mache kleine runde Kuchen in der Größe eines Eiergelbs davon, setze sie auf ein kupfernes Blech, laß sie an einen warmen Ort zergehen, bestreiche sie mit einem zerschlagenen Ei und backe sie.

### N<sup>o</sup> 51. Brandteig mit Milch.

Gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Maß Milch, ein kleines Stückchen Zimmet, wie auch 4 Loth Zucker. Wenn die Milch kocht, so streue so viel feines Mehl hinein als du hineinbringen kannst, mache den Teig mit einem Kochlöffel wohl untereinander; der Teig muß aber so fest sein als bei dem Brandteig ist gemeldet worden. Dann setze ihn vom Feuer und mache ihn in eine Schüssel mit 3 Loth Butter recht untereinander.

Wenn er dann etwas kalt ist, so schlage nach und nach 4 Eier und von 4 den Dotter daran, rühre es auch recht untereinander, dann stäube etwas Mehl auf ein Nudelbret, lege den Teig darauf und mache kleine Andouillen daraus in der Größe und Dicke eines Fingers.

Ein halbe Stunde vor dem Anrichten backe sie mit 1 Pfund Schmalz in einer Backpfanne heiß gemacht schön gelb, lege sie auf ein Papier oder sauberes Tuch, damit das Fett ablaufe. Dann lege sie auf eine Schüssel und bestäube sie mit Zucker und Zimmet.