

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

612. Würfel-Kuchen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

focht; wenn alle gekocht sind, so wird diese Milch mit ein Paar Eigelb abgezogen, Zucker und verwiegte Citronenschalen dazu gethan, das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, auch darunter gerührt, daß es ein recht dickes Creme ist. Die Klöße, welche man unterdessen warm erhalten hat, werden auf die Platte gethan, das Creme darüber gegeben.

611. Ein Scheiterhaufen. — Zwei Kreuzerbrod werden in dünne Scheiben geschnitten, diese in Butter schön gelb gebacken, dann wird ein Model mit Butter bestrichen, das Brod übers Kreuz Schichtenweise hinein gelegt; 6 ganze und 3 Gelbeier werden mit nicht gar $\frac{1}{2}$ Maaß Milch gut verrührt, nach Belieben Zucker, Zimmet, Rosinen, Zibeben und geschnittene Mandeln dazu gethan, noch recht miteinander vermischt und über das Brod geschüttet, in kochendes Wasser oder in Ofen gestellt, dann gestürzt und auf den Tisch gegeben.

612. Würfel-Kuchen. — Zwei Kreuzerbrode werden zu kleinen Würfeln geschnitten, in Butter schön gelb geröstet, die Hälfte davon mit siedender Milch angebrüht, dann sehr fein verrührt; 3 Loth Butter werden mit 3 Eigelb abgerührt, das zerrührte Brod nebst einem starken Löffel voll gestoßenen Zucker, 4 guten, in Würfel geschnittenen und mit Zucker bestreuten Aepfeln nebst dem gerösteten Brod dazu gethan, gut untereinander gemacht, das Weiße der Eier, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein Blech wird gut mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und langsam recht schön gebacken, auf die Platte gestürzt, mit Zucker bestreut, und servirt.

613. Gekochte Mandel-Torte. — Man reibt von 3 Kreuzerbroden die Rinde ab, schüttet Milch an das Brod, und läßt es weich werden, setzt es dann aufs Feuer, und kochts wie einen Brei, treibt es hernach durch einen Sieb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, das Brod dazu gethan, verwiegte Citronenschalen, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in