

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

629. Crem-Brödchen

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

lassen. Wenn nun der Reis recht steif ist, so schneidet man beliebige Stückchen daraus, wendet sie in Eiern und geriebenem Brod um, und backt sie in Butter schön gelb. Nun reibt man 4 Loth Schokolade, gießt $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein und eine Tasse Wasser hinzu, kocht es mit 3 bis 4 Loth Zucker eine Weile, nimmt es vom Feuer, und rührt ein Eigelb hinein. Die Reisküchlein werden auf eine Platte gelegt, die Sauce darüber angerichtet und aufgetragen.

627. Reiskirnen. — Es wird nach Belieben Reis in Milch recht dick gekocht, vom Feuer genommen und gestoßener Zucker, Zimmt und fein verwiegte Zitronenschalen darunter gerührt, dann recht kalt werden lassen. Nun werden Birnen daraus formirt, in die Mitte derselben einer Haselnuß groß Marmelade gethan, statt des Bußen steckt man eine Gewürznelke und statt des Stiels ein Stückchen Zimmt hinein, wendet sie in Eier und geriebenem Brod um, backt sie in Butter schön gelb, bestreut sie stark mit Zucker, und gibt es warm zu Tisch.

628. Reiskirnen. — Man dampft recht gute Nessel mit ein wenig Butter, Zucker und Zimmt recht weich, rührt sie unter in Milch recht steif gekochten Reis, während dem der Reis noch warm ist; läßt ihn recht kalt werden; macht Nessel daraus; Stiel und Bußen von Nessel und Zimmt; wendet sie dann auch in Eiern und geriebenem Brod um, und backt sie in Butter schön, bestreut sie noch warm mit Zucker, und tragt es gleich auf.

629. Creme-Brodchen. — Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl in eine Schüssel, macht mit Milch, in welcher 3 Loth Butter zergangen ist, einem Ei und ein wenig Zucker und Bierhefen einen recht steifen Teig, arbeitet ihn recht gut auf dem Nudelbrett, setzt dann Häuflein, die man mit der Hand schön rund gemacht hat, in der Größe einer Welschnuß, auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie in der Wärme aufgehen, und backt sie in einem ganz gelind heißen Ofen. Unterdessen rührt man einen Kaffeelöffel voll Mehl mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch und 3 Eigelb mit Zucker und Zimmt, etwas fein verwiegten

Sitronenschalen recht glatt an, thut es aufs Feuer, rührt, bis es recht dick wird, thut es dann vom Feuer, und läßt es kalt werden. Sind nun die Brödchen kalt geworden, so schneidet man am Boden einen Deckel heraus, und nimmt die Brosamen alle inwendig heraus, füllt von dem Creme hinein, und thut in die Mitte desselben etwas Eingemachtes (eine Kirsche oder von Quitten), macht den Deckel wieder darauf, umbindet es mit Faden, legt sie dann ein paar Minuten in süße kalte Milch, läßt sie wieder gut ablaufen, wendet sie recht vorsichtig in Eiern und geriebenem Brod um, und backt sie dann in Butter. Der Faden, welchem man ziemlich lange Ende läßt, damit er besser abzulösen ist, wird nun davon gemacht, die Brödchen auf eine Platte gelegt, mit Zucker bestreut und gleich aufgetragen.

630. Punsch-Brödchen. — Man nimmt von den obigen Brödchen, reibt, wenn sie erkaltet sind, die Rinde auf dem Reibeisen ganz ab, spickt sie dann mit geschälten, der Länge nach geschnittenen Mandeln, und backt sie in Butter schön gelb; arrangirt sie auf eine Platte, macht guten Punsch siedend heiß, und gießt ihn, 5 Minuten vorher, ehe die Brödchen aufgetragen werden, darüber, deckt sie zu, damit sie den Punsch recht anziehen. Man muß ziemlich Punsch über die Brödchen schütten, weil sie sehr viel einschlucken, und doch auch noch von demselben auf der Platte zu sehen seyn muß. Man kann diese Brödchen auch von mürbem Brod zurecht machen, so ist es leichter.

631. Aepfel-Küchlein. — Borsdorferäpfel werden 6 Stück geschält, in Schnitze geschnitten, mit ein wenig Butter und Zucker weich gedämpft, zwei Loth geschälte und recht fein gestoßene Mandeln, einen Löffel voll Mehl, $\frac{1}{2}$ Kreuzerbrod gerieben, dazu gethan, mit zwei Eiern gut untereinander gemacht, den Teig mit dem Löffel in heißen Butter gelegt, in der Größe einer Welschnuß, langsam gebacken, mit Zucker und Zimmet bestreut, und warm auf den Tisch gegeben.

632. Mandel-Küchlein. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln werden, wenn sie geschält sind, recht fein gestoßen, 1 Loth