

# **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**

631. Aepfel-Küchlein

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

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