

# **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**

633. Kirschen-Küchlein

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

ganz frische Butter mit einem Ei abgerührt, die Mandeln dazu gethan, nebst etwas fein verwiegten Citronenschalen, 2 Loth gestoßenen Zucker und 3 Loth geriebenes Brod, alles sehr gut untereinander gemacht, den Teig auf das Nudelbrett genommen, halb Fingerdick ausgedrückt, dann Küchlein in der Größe eines Kronenthalers daraus gestochen, in Butter gebacken, auf die Platte angerichtet und eine Himbeer- oder andere süße Sauce dazu gegeben.

633. Kirschen-Küchlein. — Man macht von  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl, einem Löffel voll gestoßenen Zucker, 4 Eiern und einer Tasse voll Wein einen zarten Teig an; bindet 3 bis 4 Kirschen, denen man die Stiele ein wenig abgeschnitten hat, zusammen, taucht sie in den Teig, welcher so seyn muß, daß genug an den Kirschen hängen bleibt; sollte er zu dick seyn, so wird er noch mit etwas Wein verdünnet, die darin umgewandten Kirschen werden nun in Butter schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut und gleich aufgetragen.

634. Johannisbeer-Küchlein. — Man kocht einen Schoppen Johannisbeere mit 5 Loth Zucker, welchen man mit einem halben Glas voll Wasser hat aufsieden lassen, ganz kurz ein. 6 Loth Butter werden mit 3 ganzen Eiern abgerührt, ein kleiner Löffel voll Mehl und 4 Löffel voll Brod dazu gethan, alles recht gut untereinander gemacht, die Johannisbeeren hinzu gethan, und noch einmal recht gut gemischt. Nun läßt man in einer kleinen Pfanne Butter heiß werden, doch nicht zu heiß, macht mit dem Löffel beliebige Küchlein darein, backt sie schön, und bestreut sie dann mit Zucker und Zimmet.

635. Kartoffel-Küchlein. — 3 ganze Eier werden gut verrührt, 3 Loth gestößener Zucker dazu gethan, die halbe Schale einer Citrone fein verwiegt, dazu gethan, 4 Loth fein gestößene Mandeln, dann mit  $\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl und so viel geriebenen zuvor abgekochten Kartoffeln, als man nöthig findet, ein Teig gemacht, wie ein leichter Butterkloßeteig. Nun werden