

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

635. Kartoffel-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

mit dem Löffel beliebige Küchlein in nicht zu heißen Butter gelegt, schön gebacken und ganz heiß mit einer süßen Sauce aufgetragen.

636. Mehlspeise von Aepfeln. — Man rührt mit einer Tasse voll Milch ein Löffelvoll Mehl gut an, schlägt 4 ganze Eier dazu, mischt noch 3 Löffel voll fein gestoßenes Brod nebst einem Löffel voll gestoßenem Zucker darunter, thut es dann in ein Geschirr aufs Feuer, und rührt ein Schoppen Milch dazu, läßt es dann unter beständigem Rühren dick werden, stellt es vom Feuer, und läßt es erkühlen. Unterdessen schneidet man gute, geschälte Aepfel in die Hälfte, macht die Kernen gut heraus, dämpft sie mit etwas Zucker und Wein, daß sie zwar weich aber doch ganz bleiben, läßt sie dann auch kalt werden. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse darein gethan, dann die Aepfel darauf gelegt, mit der Masse bedeckt, oben darauf ein wenig frische Butter, dann in ein nicht zu heißen Ofen gethan und schön gelb werden lassen.

637. Gebackenes Creme. — Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 3 ganzen Eiern gut ab, thut 5 oder auch nur 4 Loth gestoßenen Zucker dazu, rührt 9 bis 10 Loth Mehl darein, macht es gut durcheinander; streicht dann ein breides Blech leicht mit Butter, streicht den Teig Messerrücken dick darauf, und backt ihn schön weißgelb, schneidet ihn nach Belieben in längliche Stücke, während dem er noch warm ist. Eine Form wird mit Butter bestrichen, die Stückchen, welche alle schön gleich geschnitten seyn müssen, dicht neben einander gelegt, und an den Seiten ebenso aufgestellt. Nun wird ein starker Kochlöffel voll Mehl mit 6 Eiern gelb gut gerührt, nebst einem Schoppen Milch oder Rahm, 3 Löffel voll gestoßenem Zucker dazu. In ein Kasserol wird ein Stückchen Butter gethan, die Masse hinein gerührt, und unter fleißigem Rühren dick werden lassen, dann erkalten; ist dieß geschehen, so wird von dem