

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

637. Gebackene Crem

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

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

Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann ein Theil des Creme in die ausgelegte Form gegossen, von den gebackenen Stückchen darüber gelegt, wieder Creme darauf, dann wieder Backerei, dann das letzte Creme. Nun wird die Form ins kochende Wasser gestellt, oben etwas Kohlen, und so eine Stunde langsam gefocht, dann auf die Platte gestürzt. Man kann auch statt der Backerei gutes mürbes in Scheiben geschnittenes Brod nehmen, und dasselbe, wo man zwischen das Creme legt, zuerst in Butter schön gelb backen.

638. Wiener-Krapfen. — Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl in eine Schüssel, thut 3 Loth zerlassene Butter dazu, ein ganzes Ei und 3 Gelbe, zwei Löffel voll Bierheffen, ein wenig Salz und ein wenig Zucker, rührt dann mit lauer Milch einen Teig an, welcher gut gearbeitet seyn muß, nimmt ihn auf das Nudelbrett, wellt ihn gut Fingerdick aus, sticht ihn mit einem Ausstecher in der Größe eines Thalers aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett oder Tuch, legt auf die Hälfte derselben in die Mitte eine beliebige Marmelade ungefähr eine Haselnuß groß, legt dann ein anders Blättchen darüber, stellt sie an einen etwas warmen Ort, und läßt sie schön gehen, backt sie dann aus nicht zu heißem Butter schön gelb, thut beim Einlegen in den Butter die obere Seite zuerst hinein, weil sie besser aufgehen, streut sie, weil sie noch warm sind, mit Zucker, und gibts gleich zu Tisch.

639. Saure Rahmküchle. — Zwei Eier und 6 Löffel voll saurer Rahm werden mit einander gut verrührt, ein wenig Salz dazu gethan, dann Mehl hinein gerührt bis der Teig dick ist, daß man ihn auswellen kann. Nun wird er auf das Nudelbrett genommen, noch recht verarbeitet, dann zwei Messerücken dick ausgewellt, in Fingerlänge und zwei Fingerbreite Stücke geschnitten, in Butter schön leicht gelb gebacken, dann gut mit Zucker bestreut.

640. Kräpfchen von Butterteig. — Man macht