

# **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**

639. Saure Rahmküchle

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

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 Messerrücken 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