

# **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**

643. Gebackene Aepfelscheiben

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

643. Gebackene Apfelscheiben. — Man schält gute Äpfel, schneidet sie in Scheiben, gießt etwas Kirschwasser darüber, und streut Zucker darauf. Nun nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl, rührt es mit lauem Wein an, verdünnt den Teig mit drei zu halbem Schnee geschlagenen Eiweiß, wendet dann die Äpfel, wenn der Teig gehörig dick ist, darein um, und backt sie in nicht zu heißen Butter, und bestreut mit Zucker, gibts dann gleich zu Tisch.

644. Kartoffel-Pfüttele. — Man reibt abgekottene, wieder kalt gewordene Kartoffeln, rührt  $\frac{1}{8}$  Pfd. frische Butter mit 2 Eigelb ab, thut  $\frac{1}{2}$  Pfd. geriebene Kartoffeln darunter, ein wenig Salz, mischt es recht gut untereinander, formirt einer Nuß groß Kügelchen daraus, und backt sie im Butter schön gelb.

645. Gebrühte Pfüttele. — Man setzt 1 Schoppen Milch mit 4 Loth Butter aufs Feuer, rührt Mehl hinein bis der Teig recht dick ist, rührt immer darin, bis sich der Teig von der Pfanne ablöst, thut ihn dann in ein Geschirr zum erkühlen; dann wird er mit 4 ganzen Eiern verdünnt, sehr gut verarbeitet, daß keine Klümpchen darin zu sehen sind, auch ein wenig Salz darunter gethan; dann wird Butter in einer Pfanne nicht zu heiß gemacht, von dem Teig mit einem Löffel nach beliebiger Größe darein gethan, recht langsam gebacken, sie müssen mehreremal während dem Backen zerspringen und sich selbst umwenden. Sind nun auf diese Art alle gebacken, so werden sie auf eine Platte gelegt, mit Zucker bestreut, oder eine Kirschsauce dazu gegeben.

646. Spritzen = Gebackenes. — 1 Schoppen Wein wird mit klein verwiegten Eironenschalen und Zucker siedend gemacht, Mehl hinein gerührt, bis der Teig sehr fest ist, dann läßt man ihn kalt werden; hernach wird er in einen Mörser genommen und stark verstoßen, mit 3 ganzen und 2 Gelbeiern recht gut untereinander gemacht, davon in die Spritze gefüllt, in nicht zu heiße Butter gedrückt, und langsam recht schön gelb gebacken, dann mit Zucker bestreut.