

# **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**

651. Wasser-Gebackenes

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

dazu gethan, oder 2 Löffel voll sauren Rahm, 3 Eiergelb, und dann von 4 Eiweiß ein Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann 3 bis 4 Spargeln zusammen genommen, in dem Teig so weit umgewendet, daß, wo man sie mit der Hand faßt, frei bleibt, und im Butter ausgebacken, dann noch mit Petersilie garnirt, und warm zu Tisch gegeben.

651. Wasser-Gebackenes. — Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl in eine Schüssel, nebst etwas Salz, rührt es mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen lau Wasser recht gut an, thut 8 Loth zerlassene Butter dazu, dann noch 6 ganze Eier, arbeitet es recht gut durcheinander; bestreicht kleine Förmchen mit Butter, füllt es von der Masse halb voll, stellt es in einen gelind erhitzten Ofen, und läßt sie schön backen; hierauf werden sie aus den Förmchen genommen und auf die Platte schön angerichtet.

652. Dampfnudeln. — Man thut 1 Pfd. sehr feines Mehl in eine Schüssel, läßt eines Hühnereies groß Butter in Milch zergehen, rührt den Teig nebst ein wenig Salz und Zucker gut damit an, schlägt zwei ganze Eier und ein Gelbes dazu, arbeitet den Teig sehr stark, thut zuletzt noch 2 Löffelvoll gute Bierhese dazu, vermischt es recht gut mit dem Teig, welcher wie ein recht dicker Knöpfleteig seyn muß, läßt ihn in der Schüssel bei der Wärme ein wenig gehen, bricht dann mit dem Löffel nach beliebiger Größe heraus, legt die Häufchen, welche schön rund seyn müssen, auf ein mit Mehl bestreutes Blech oder Brett, läßt sie an einem etwas warmen Ort, wo keine Luft zukommt, recht schön aufgehen. Eine Maas Milch hat man unterdessen in einer Dampfnudelmaschine mit etwas Zucker und ein wenig Butter schon ziemlich eingekocht; die Milch muß nur noch etwa einen kleinen Fingerdick hoch in der Pfanne seyn und ganz dick und gelb aussehen, daß es der Milch gar nicht mehr gleicht. Nun werden die Dampfnudeln, wenn sie gut gebacken sind, schön neben einander in die Pfanne gesetzt, den Deckel darauf, und etwas gute Kohlen darüber gelegt, und so,