

# **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**

662. Mehlspeise mit Aprikosen

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

stossem Zucker dazu gethan; mit 4 Löffel voll Mehl, einem ganzen und einem gelben Ei zu einem Teig angemacht; zwei Messerrücken dick ausgewellt, dann nach Belieben in Stücke geschnitten, in Butter gebacken und beim Auftragen mit Zucker bestreut.

660. Gebackene Tigel. — Von ganzen Milchbrödcchen, die in der Mitte nicht abgetheilt sind, wird die Kruste abgerieben, der Deckel oben weggeschnitten, die Brosamen zum Theil herausgenommen, und Kirschen- oder Zwetschgen-Marmelade darein gefüllt, die Deckel wieder darauf gethan, und mit einem Faden umbunden. Nun werden die Brödcchen in Wein getaucht, mit Mandeln gespickt, und in Butter gebacken, dann mit Zucker und Zimmet bestreut, oder mit einer süßen Sauce zu Tisch gegeben, vorher aber der Faden davon gemacht.

661. Mantaschen. — 6 Loth Mandeln werden fein gestoßen, mit einem Ei und  $\frac{1}{8}$  Pfd. gestoßenen Zucker ziemlich lang gerührt, ein Löffelvoll Aprikosen- oder Hagenbutten-Marmelade dazu gerührt, dann noch etwas fein gestoßenes Brod oder Bisquit, bis die Masse so ist, daß sie nicht auseinanderläuft. Nun weilt man guten Buttermehl, worin ein wenig Zucker ist, stark Messerrücken dick aus, schneidet viereckigte Stückchen daraus, thut auf die Mitte derselben ein Häufchen von der Masse, zieht alle vier Ecken in die Mitte zusammen, drückt sie ein wenig zusammen, damit sie halten, bestreichts dann mit Eiergelb, backts auf einem mit Mehl bestreuten Blech in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb, und bestreut mit Zucker.

662. Mehlspeise mit Aprikosen. — In einen bestrichenen Model legt man Bisquit auf den Boden, auf dieses ein gut gekochtes Aprikosen- oder Pfirsich-Compot; hierauf thut man 6 Eiergelb, einen Schoppen Rahm und eine Tasse Milch, nebst 3 Loth gestoßenen Zucker dazu, rührt dies alles recht gut mit einander, schlägt von dem Eiweiß einen Schnee, rührt ihn darunter, bis er sich mit der Masse gut vermischt hat, schüttet es dann in die Form über das Compot, läßt es ganz langsam backen, und gibt es gleich zu Tisch.