

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

664. Birnen-Küchlein

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

663. Crem-Mehlspeise. — Man rührt mit einem Schoppen guter süßer Milch zwei Löffel voll feines Mehl an, thut etwas fein verwiegte Citronenschalen dazu, rührt es dann auf dem Feuer, bis es dick wird; wenn es erkaltet ist, so werden 2 Loth verwiegte Drangenschalen und 2 Loth gestoßenes Bisquit dazu gethan, 6 Eiergelb mit diesem und noch 3 Loth gestoßenem Zucker recht gut ver-rührt, dann 4 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, und langsam gebacken.

664. Birnen-Rüchlein. — Die Birnen, welche von mittlerer Größe sind, werden gut vom Kernhaus befreit, und in mehrere Schnitze geschnitten. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein angerührt, $\frac{1}{2}$ Glas Kirschwasser und zwei Eier, etwas gestoßenen Zucker und Zimmt dazu recht gut untereinander gemacht, die Schnitze darin umgewendet, und in Butter gebacken, dann mit Zucker bestreut.

665. Italienische Speise. — $\frac{2}{8}$ Pfd. Butter rührt man mit 4 Eiern ab, gießt 2 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu nebst ein wenig Salz, rührt dann 4 Eßlöffel voll feines Mehl darunter. Eine Serviette wird mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, nicht fest zugebunden, und in kochendem Wasser $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, dann herausgenommen, $\frac{1}{4}$ Stunde auf eine Platte gelegt, damit es erkühlt; ist dieß geschehen, so werden nicht gar Messerrücken dicke Scheiben davon geschnitten, auf eine Platte gelegt, jede Lage mit Parmesankäs bestreut, und dann immer etwas schmaler gemacht, damit es auf der Platte in die Höhe kommt; nun stellt man es in einen gar nicht heißen Ofen, damit es mit einander anzieht, schmelzt es einen Augenblick vor dem Auftragen mit etwas Butter, worin Brod schön gelb geröstet ist, ab, und gibt es recht heiß zu Tische.

666. Maccaroni in Butterteig. — Man legt einen Model mit gutem Butterteig aus; die Maccaroni werden in nur leicht gesalzenem Wasser gekocht, hernach in ein Sieb zum Abtropfen gethan; ist dieß geschehen, so