

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

671. Gewürz-Rollen

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

dann weicht man zwei abgeriebene Kreuzerbrode in Milch ein. 6 Loth Butter werden mit 3 Eiern abgerührt, das ausgedrückte Brod sammt Eigelb dazu gethan, nebst 5 bis 6 Loth fein gestoßene Mandeln, so wie auch etwas fein verwiegte Citronenschalen; dieß alles wird auß Beste durch einander gerührt, damit es eine ziemlich steife Farse wird. Eine Form mit niederem Rand wird mit Butter bestrichen, die Farse darein gethan, und ein Turban daraus formirt. Nun streicht man diese zubereitete Farse mit einem geschlagenen Eiweiß, schneidet die gesottene Weiß-eier in zierliche Stückchen, und belegt den Turban damit, daß es gegen einander stehende Zacken bildet; dann wird das Ganze mit einem mit Butter bestrichenen Papier belegt, und backt solches eine Stunde in nicht sehr großer Hitze. Man macht dann eine beliebige süße Sauce, gießt sie um den Turban, wenn er schön aus der Form auf die Platte gebracht ist, und gibt ihn dann zu Tisch.

670. Taback's-Rollen. — Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 3 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 3 Loth fein gestoßene Mandeln, ein Ei und Wein, so viel als nothwendig ist, und macht einen festen Teig daraus, wellt ihn Messerrücken dick aus, schneidet gut Fingerlange und etwa 3 Fingerbreite Stücke daraus, wickelt sie um ein dazu bereitetes Blech oder Holz, welches rund seyn muß, umbindet es mit starkem Bindfaden, und backt sie in heißer Butter, zieht das Blech oder Holz heraus, und läßt die Rolle noch einen Augenblick allein backen, damit sie inwendig desto besser ausgebacken wird. Wenn alle gebacken sind, legt man sie schön auf eine Platte, streut Zucker darüber, und gibt sie gut frisch auf den Tisch.

671. Gewürz-Rollen. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, 4 Löffelvoll sauren Rahm, fein verwiegte Citronenschalen, Zimmet, Nelken und ein wenig Muskatnuß; dieß alles wird mit einem Ei zu einem Teig verarbeitet, wie obiger ausgewellt, geschnitten und um die Form gewickelt, umbunden, und so gebacken, dann beim Auftragen mit Zucker und Zimmet bestreut.