

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

675. Zimmet-Waffeln

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

672. Gefüllte Rollen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 12 Loth Mehl, 2 Loth gestoßener Zucker werden mit Eiergelb zu einem Teig angemacht, wie der vorhergehende ausgewellt, um die Form gebunden und gebacken; wenn sie alle gebacken sind, inwendig mit einer Marmelade ausgestrichen, schön auf eine Platte angerichtet und aufgetragen, vorher aber mit Zucker bestreut.

673. Gerührte Waffeln. — Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter mit 5 Eiergelb gut ab, thut 6 Löffelvoll sauren Rahm dazu, ein wenig Salz und 3 gute Löffelvoll recht feines trockenes Mehl, macht es recht gut durcheinander, schlägt von 4 Eiweiß einen Schnee, zieht ihn darunter; das Waffeleisen wird mit Speckschwarte bestrichen, zuvor aber etwas warm gemacht, dann wird von dem Teig darein gethan, nicht zu voll, weil die Masse ziemlich steigt. Wenn alle gebacken sind, so bestreut man sie stark mit Zucker.

674. Hefen-Waffeln. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 2 Eiergelb und 2 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, mit 6 Loth Mehl, einigen Löffelvoll süßen Rahm und 2 Löffelvoll Bierhefen recht gut verarbeitet, dann an einem warmen Ort gehen lassen; hierauf läßt man das Waffeleisen heiß werden, bestreicht es auch mit Speckschwarte, thut von dem Teig hinein, und backt sie schön gelb, dann beim Austragen mit Zucker bestreut.

675. Zimmt-Waffeln. — $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, $\frac{1}{8}$ Pfd. gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt werden mit einem Ei angemacht, der Teig gut gearbeitet, dann Kügelchen in der Größe einer Nuß daraus gemacht, nachdem es die Größe des Eisens erlaubt, bis 3 auf einmal in das bestrichene Eisen gethan, dann recht schön gebacken, und mit Zucker bestreut.

676. Mandel-Waffeln. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 4 Eiern abgerührt, bis es recht schaumig ist, dann $\frac{1}{4}$ Pfd. recht fein gestoßene Mandeln, nebst einem Löffelvoll gestoßenen Zucker, hierauf werden 9 Loth Mehl, etwas fein verwiegte Citronenschalen und gestoßener Zimmt