

# **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**

676. Mandel-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

darunter gezogen, dieß mit einander recht gut durchgerührt, mit einer Tasse voll süßen Rahm verdünnet, in einem mit Speck bestrichenen Waffeleisen gebacken, nachdem mit Zucker und Zimmet bestreut, und ganz warm auf den Tisch gegeben.

677. *Chokolade-Waffeln.* —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker wird mit 5 ganzen Eiern abgerührt, 5 Löffelvoll Mehl darunter gezogen, 2 Täfelchen Chokolade gerieben, darunter gerührt, mit 4 bis 5 Löffelvoll süßen Rahm verdünnet, dann davon in das bestrichene Waffeleisen gethan, nun langsam gebacken, zuletzt mit Zucker bestreut.

678. *Schaum-Waffeln.* —  $\frac{1}{2}$  Schoppen süßer Rahm wird zu Schaum geschlagen,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 4 Eigelb zu Schaum gemacht, 12 Loth Mehl darunter gerührt, den geschlagenen Rahm nach und nach dazu gemischt, nach Belieben Zucker hinzu, dann das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, und im bestrichenen Eisen gebacken, aber nur langsam, damit sie schön gelb werden, hierauf mit Zucker bestreut.

679. *Reis-Waffeln.* — Man kocht  $\frac{1}{4}$  Pfd. gut erlesenen Reis in der Milch recht weich und dick, zerrührt ihn sehr wohl, und treibt es durch einen Sieb;  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 3 Eiern abgerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl dazu gethan, gut untereinander gemacht, dann den durchgetriebenen Reis mit einem Löffelvoll süßen Rahm auch dazu gethan, ein klein wenig feines Salz und 3 Löffel voll gute Bierhefe; wenn nun alles gut unter einander gemacht ist, so läßt man den Teig in der Wärme gehen, backt dann die Waffeln im bestrichenen Eisen etwas schnell, und bestreut's noch warm mit Zucker.

680. *Schnee-Küchlein.* — 3 Eiweiß werden zu einem Schnee geschlagen, in eine Schüssel gethan, 2 Löffelvoll fein gestoßenen Zucker dazu, recht gut mit einander vermischt, dann so viel Mehl hinein gerührt, bis der Teig so dick ist, daß er sich auswellen läßt. Nun nimmt man den Teig auf das Nudelbrett, wellt ihn Messerrücken dick aus, schneidet Stückchen nach beliebiger Form, backt sie in Butter recht schön aus, und bestreut's mit Zucker.