

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

678. Schaum-Waffeln

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

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.