

# **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**

684. Bauern-Strauben

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

681. Zucker-Stengel. — Man rührt  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter mit 3 Eiern ab, thut etwas fein verwiegte Citronenschalen dazu, 4 Loth gestoßenen Zucker, und macht mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl einen etwas festen Teig davon; formirt dann lange kleine fingerdicke Nudeln daraus, schneidet sie in fingerlange Stücke, backt sie in Butter gut aus, und bestreut mit Zucker.

682. Gebackene Grundeln. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl wird mit 2 Loth Zucker, einem Ei und 2 Löffelvoll süßen Rahm zu einem ziemlich festen Teig gemacht; dann Nudeln in der Form einer Grundel daraus formirt, durch etwas geschlagenes Eiweiß gezogen und mit geriebenem Brod bestreut, hierauf in Butter gebacken, und beim Auftragen mit Zucker bestreut.

683. Bauern-Krapfen. — 4 Eier werden recht gut mit einem Schoppen Milch, worin 3 Loth frische Butter zergangen ist, durchgerührt, ein wenig Salz, dann so viel gutes trockenes Mehl hinein gerührt, nebst 3 Löffelvoll Bierhese, damit der Teig so wird, daß man ihn auf dem Nudelbrett auswirken kann. Ist der Teig gut ausgearbeitet, so läßt man ihn auf einem etwas warmen Tuch oder Platte gehen; ist dieß geschehen, so wellt man ihn Messerrücken dick aus, nimmt aber nur so wenig Mehl als möglich zum auswellen. Nun wird der ausgewellte Kuchen zur Hälfte überschlagen, mit dem Wellholz nur ein bis zweimal ganz leicht darüber hingewellt; nun schneidet man mit dem Röchleinrädchen länglichte, viereckigte Stücke heraus, backt sie langsam in Butter, und gibt sie, mit Zucker bestreut, zu Tische.

684. Bauern-Strauben. — Man nimmt 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel, rührt es mit lauem Wein zu einem dicken, recht festen Teig an, schüttet ein Glas Milch, worin ein Loth Butter zergangen ist, daran, arbeitet den Teig sehr gut, thut Salz dazu, und verdünnet ihn mit Eiern, bis der Teig durch den Trichter läuft, füllt dann so viel als man zu einer Straube braucht in den Trichter, und läßt es in nicht zu heiße Butter laufen; wenn sie schön gelb gebacken sind mit Zucker bestreut und aufgetragen.