

# **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**

687. Hefen-Buttertörtchen

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

685. Gebackene Bauern-KlöÙe. — Es wird 1 Pfd. Mehl nebst ein wenig Salz in eine Schüssel gethan, mit saurer Milch zu einem dicken Teig angemacht, und mit 2 Eiern verdünnet, den Teig sehr gut geklopft, dann davon auf einen hölzernen Teller genommen, mit dem Messer KlöÙe Fingerslang und Fingersdick in nicht zu heiÙe Butter gemacht, diese recht langsam gebacken, und nachher mit Zucker bestreut.

686. Bauern-Törtchen. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 4 Eiern gelb und einem ganzen Ei recht gut abgerührt, alsdann  $\frac{1}{2}$  Pfd. recht feines Mehl, ein wenig Salz und 3 Löffel voll gute Bierhefe hinzu, arbeitet den Teig gut, und läÙt ihn in der Wärme gehen; alsdann wird der Teig auf das Nudelbrett genommen, in zwei Theile getheilt, und 3 Messerrücken dick ausgewellt, dann den einen Kuchen mit Marmelade von Hagenbutten leicht überstrichen, den andern Kuchen darauf gelegt, und mit einem Ausstecher, in der Größe eines Kronenthalers, ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech gesetzt, und nochmals gehen lassen; alsdann mit Eiern gelb bestrichen, mit Zucker bestreut, und in einem nicht allzu heißen Ofen recht schön gebacken.

687. Hefen-Buttertörtchen. — Man zerrührt zwei Eiern gelb und zwei ganze Eier mit einem Trinkglas voll Milch und 3 Löffel voll Bierhefe in einem Geschirr recht gut, rührt dann Mehl und ein wenig Salz hinein, bis der Teig wie ein leichter Nudelteig ist, wellt dann 6 Loth Butter zu einem Kuchen aus, der Teig wird ebenfalls ausgewellt, der Butter darauf gelegt, und zusammen geschlagen wie ein Buttertweig, und so wird er mehreremal ausgewellt; wenn er das leztmal ausgewellt ist, so werden mit obigem Ausstecher Küchlein herausgestochen, auf diese etwas Eingemachtes gethan, dann mit einem andern Blättchen bedeckt; ist man damit fertig, so läÙt man sie an einem warmen Ort gehen, bestreicht sie mit Eiern, und backt sie bei gelinder Wärme, und wenn sie aufgetragen werden mit Zucker bestreut.