

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

698. Abgerührter Gugelhopf

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

696. Kaffee-Butterbröddchen. — Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, reibt dieses recht gut mit einander, thut ein wenig fein geriebenes Salz dazu, macht mit 2 Eiern einen Teig daraus, den man nicht zu stark wirkt, stellt ihn dann an einen kalten Ort, wellt ihn aus, und schlägt ihn wie eine Serviette zusammen, und so verfährt man 3 bis 4 mal, das leztmal wird er Fingersdick ausgewellt, und nach Belieben Bröddchen daraus geschnitten, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen, und mit Zucker bestreut, dann bei ordentlicher Hitze gebacken.

697. Kummel- Törtchen. — Man wellt spanischen Buttermteig 3 bis 4 Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einem Ausstecher eines Trinkglases groß aus, bestreut sie mit Eier, streut gut erlesenen Kummel und gestoßenen Zucker darauf, backt sie in einer etwas starken Hitze; sie dürfen aber nur hochgelb werden; bestreut dann, wenn sie aufgetragen werden, noch mit Zucker.

698. Abgerührter Gugelhopf. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird mit 10 Eiern recht schaumig gerührt, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl nach und nach darunter gerührt, $\frac{1}{2}$ Schoppen laue Milch, etwas Zucker, Salz und 4 Löffel voll Bierhefe werden recht dazu gemischt; dann wird ein Model mit Butter bestrichen, mit länglicht geschnittenen Mandeln und geriebenem Brod bestreut, der Teig hinein gefüllt, an einem warmen Ort gehen lassen, und recht langsam im Ofen gebacken, hernach aus der Form gestürzt und mit Zucker bestreut.

699. Gugelhopf mit Rosenwasser. — Man nimmt 1 Pfd. Mehl, rührt es mit Milch und 3 Löffelvoll Bierhefe an und läßt es gehen; während dieser Teig geht, wird in einer andern Schüssel 1 Pfd. Butter zu Schaum geschlagen, nach und nach 12 Eier, die vorher in warmem Wasser gelegen, recht lang dazu gerührt. Wenn nun der Teig genug gegangen ist, so thut man die gerührte Butter hinzu, nebst etwas Rosenwasser und die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Salz und ein Paar Löffelvoll