

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

702. Gries-Gugelhopf

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

Zucker, und noch 1 Pfd. Mehl; dieß wird nun noch $\frac{1}{2}$ Stunde gut gearbeitet, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, noch einmal recht gehen lassen, dann schön gebacken.

700. Gugelhoppf. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird mit 10 Eigelb und 3 ganzen Eiern abgerührt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 bis 3 Löffelvoll Milch, eben so viel Bierhefe und etwas Salz darunter gerührt, dann den Teig recht stark gearbeitet, eine Form mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, den Teig eingefüllt und an einem warmen Ort gehen lassen, dann in einem ziemlich heißen Ofen gebacken. Wenn er auf der Platte angerichtet ist, mit Zucker bestreut.

701. Gebackene gelbe Rüben. — Man kocht gelbe Rüben im Wasser ziemlich weich, reibt sie, wenn sie erkaltet sind, auf dem Reibeisen. 6 Loth Mandeln werden recht fein gestoßen, $1\frac{1}{2}$ Kreuzerbrod werden gerieben. Nun nimmt man ein gut halb Pfund gelbe Rüben, thut die Mandeln und Brod, Zimmet, 3 Loth gestoßenen Zucker und etwas fein verwiegte Citronenschalen dazu, nebst einem kleinen Löffelvoll Mehl, macht mit Eiern eine steife Masse daraus, arbeitet es gut durch einander, und formirt davon gelbe Rüben, wendet sie in zerschlagenen Eiern und geriebenem Brod um, steckt oben darein ein Sträuschen Petersilie, und backt es in Butter, bestreut's beim Auftragen mit Zucker und Zimmet.

702. Gries-Gugelhoppf. — $\frac{1}{2}$ Pfd. guter Gries wird in Milch dick gekocht, dann läßt man ihn kalt werden, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 4 ganzen und 8 gelben Eiern ab, rührt nach und nach Löffelvollweise den Gries darunter, welcher recht zart seyn muß, und keine Klümpchen darin zu sehen sind, thut etwas fein abgeriebene Citronenschalen, etwas ganz fein zerriebenes Salz, 2 Löffelvoll gestoßenen Zucker und 2 Löffelvoll recht gute Bierhefe hinzu, mischt alles recht gut durch einander, füllt es in eine mit Butter gut ausgestrichene und mit Brod bestreute Form, läßt es in der Wärme gut gehen, und backt es dann etwas langsam recht schön gelb.

703. Sand-Erdtchen. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird mit 6 Eiern und $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenem Zucker recht schaumig