

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

703. Sand-Törtchen

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

gerührt, dann 14 Loth Puder oder $\frac{1}{2}$ Pfd. recht feines Mehl darunter gerührt, und kleinen Fingerhoch in mit Butter bestrichene Bleche gefüllt, schön gelb gebacken; nachdem mit einem Ausstecher in der Größe eines großen Thalers Blättchen herausgestochen. Die Hälfte davon wird mit einer feinen Marmelade bestrichen, und mit der andern Hälfte bedeckt, dann wieder die eine Hälfte mit weißer, die andere Hälfte aber mit Schokolade-Glace ganz überzogen.

704. Hippen. — 6 Loth Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, 4 Loth gestoßenen Zucker dazu gethan, die fein abgeriebene Schale einer Citrone, ein wenig Zimmet und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, dann mit lauer Milch verdünnt, daß die Masse wie ein Omelettenteig wird. Das Eisen wird auf beiden Seiten heiß gemacht, und mit Speckschwarte bestrichen, von dem Teig eingefüllt, daß das Eisen nicht zu voll wird, dann schön gebacken, und recht heiß über das Holz gewickelt.

705. Gewöhnlicher Gugelhopf. — Man nimmt 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel, macht $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch warm, läßt $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter darin zergehen; wenn sie nicht mehr heiß ist, so rührt man das Mehl nebst 4 bis 5 Eiern recht glatt damit an, arbeitet den Teig recht gut, thut etwas Salz und 2 gute Löffelvoll Bierhefe darunter; füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form, läßt es in der Wärme gut gehen, und backt ihn dann bei guter Hitze 1 Stunde lang im Ofen.

706. Geflochtener Pudding. — Man nimmt 6 Loth Mehl auf das Nudelbrett, pflückt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter darein, reibt es mit einander, und macht mit einem Ei einen Teig daraus; dieser Teig wird nun in ganz kleine Stückchen gebrochen, und mit einem Schoppen Milch aufß Feuer gesetzt, immer darin gerührt, bis es kocht und schön glatt ist; dann wird es vom Feuer genommen, wenn es erkühlt ist 6 Eigelb, 5 Loth gestoßenen Zucker und die fein verwiegte Schale einer halben Citrone darunter. Wenn