

# **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**

704. Hippen

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

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 Zimmt 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 Gugelhoppf. — 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