

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

835. Gefüllter Kirschen-Kuchen

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

833. Gesalzte Schinken = Speise. — 1 Pfd. guter gekochter Schinken, wovon das Fett gethan, wird fein verwiegt, $\frac{1}{4}$ Pfd. gute frische Butter wird abgerührt zu Schaum, der Schinken sammt einem Glasvoll guter Gelee darunter gemischt, in eine Form gethan, und gestehen lassen, dann gestürzt, und mit Gelee garnirt.

Verschiedene Kuchen und Torten.

834. Gerührter Kirschenkuchen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit sechs Eiergelb abgerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßene Mandeln, die halbe Schale einer Citrone fein verwiegt, 2 Loth Citronat oder verzuckerte Drangenschalen ebenfalls fein verwiegt, und dazu nebst 3 abgeriebenen in Milch oder Wein eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreuzerbroden, 7 bis 8 Loth gestoßener Zucker; dieß wird sehr gut mit einander vermischt, dann noch ein ganzes Ei darunter gerührt, das Weiße der 6 Eier wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, und in einen mit Butter gut bestrichenen, und mit Brod bestreuten Model gefüllt, dann langsam gebacken. Vor dem Einfüllen in den Model zuerst 1 Pfd. Kirschen leicht daren gemischt.

835. Gefüllter Kirschenkuchen. — Man macht von 12 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl 3 bis 4 Löffelvoll sauren Rahm und einem Ei einen Teig, formirt einen Kuchen mit einem etwas hohen Rand. $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 2 Eiern und einem Gelben recht schaumig gerührt, 3 Loth gestoßener Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfd. der Länge nach geschnittene Mandeln, und 2 gute Löffelvoll fein geriebenes mürbes Brod darunter gethan, gut durchgerührt, dann auf den Boden des Kuchens gegossen, und schön gleich gestrichen, aldann in Ofen gethan, und darin gut anziehen lassen, ist dieß geschehen, so wird er heraus genommen und mit ausgesteinten Kirschen belegt,

wieder in Ofen gethan, und recht gut ausgebacken. Beim Auftragen mit Zucker bestreut.

836. Kirschenkuchen mit Schwarzbrod. $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenes Schwarzbrod wird mit Kirschenwasser angefeuchtet, 10 Loth Butter mit 7 Eigelb abgerührt, das Brod dazu gethan, 6 Loth fein abgeriebene aber nicht geschälte Mandeln werden fein gestoßen, nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker, dann nach Gutfinden verwegte Citronenschalen und Zimmet darunter gethan; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, unter die Masse, in welche man nach Belieben gute Kirschen gethan hat, gemischt, dann in einem mit Butter bestrichenen und mit Brod ausgestreuten Model schön gebacken, dann gestürzt, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

837. Kirschenkuchen ganz einfach. — Man macht von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, einem Ei, etwas Wasser und ein wenig Salz einen geriebenen Teig, wellt ihn zwei Messerrücken dick aus, macht einen Rand um den Boden, und belegt ihn ganz dick mit ausgesteinten Kirschen, streut gestoßenen Zucker darüber, bestreicht den Rand mit Eigelb, und backt ihn gut aus, streut beim Auftragen gestoßenen Zucker darüber.

838. Kirschenkuchen mit Guß. — Es wird hierzu ein Kuchen bereitet wie der vorhergehende. Zum Guß läßt man einen kleinen Schoppen Milch sieden, rührt dann 2 Loth feines Mehl welches man mit Milch glatt angerührt hat, hinein, hat es unter beständigem Rühren ein Paar mal aufgekocht, so wird es vom Feuer gethan, 3 Loth Butter, 4 Loth gestoßener Zucker und etwas Zimmet darein gethan, ist es erkühlt, so thut man 3 Eigelb, einen Löffelvoll süßen Rahm und 2 Loth fein gestoßene Mandeln dazu, füllt es in den Kuchen, und belegt ihn ganz mit ausgesteinten Kirschen, thut ihn gleich in Ofen, und backt ihn ganz langsam gut aus, dann mit Zucker bestreut.

839. Kirschenkuchen mit Gries. — Man läßt ein Schoppen Milch sieden, rührt dann einige Löffel