

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

836. Kirschenkuchen mit Schwarzbrot

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

wieder in Ofen gethan, und recht gut ausgebacken. Beim Austragen 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 Austragen 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