

# **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**

839. Kirschenkuchen mit Gries

[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 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

voll Gries hinein, und läßt es ziemlich dick einkochen, thut es auf die Seite, rührt unterdessen 6 Loth Butter mit 3 ganzen und einem Gelbei ab, thut verwiegte Citronenschalen und 4 Loth gestoßenen Zucker dazu, dann den Gries, vermischt es sehr wohl mit einander, zuletzt zieht man ein kleines halb Pfund süße Kirschen darunter, füllt es dann in einen gut bestrichenen und mit Brod ausgestreuten Model, und backt es recht schön, dann auf eine Platte gestürzt, mit Brod bestreut.

840. Mirabellen-Ruchen. — Schöne reife Mirabellen werden ausgesteint, so viel man zu einem Ruchen nöthig findet, diese werden mit 1 oder 2 Löffelvoll Wein begossen, dann 4 Loth gestoßener Zucker darüber gestreut, gut durch einander gemischt, und so stehen lassen. Nun macht man von  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 10 Loth Butter, 2 Eiergelb, ein wenig feinem Salz und süßem Rahm einen guten Teig, läßt ihn eine Weile ruhen, wellt ihn dann aus, formirt einen Ruchen mit Rand daraus, streut auf den Boden desselben 4 Loth geriebenes Weißbrod, nämlich mürbes, thut dann die Mirabellen, welche man vorher noch recht gut durch einander gemacht, darauf, eine neben die andre, und schüttet den Saft davon darüber, thut sie in einen ordentlich heißen Ofen, und backt sie recht schön, bestreut sie beim Auftragen mit Zucker.

841. Mirabellen-Ruchen mit Guß. — Man formirt von einem beliebigen Buttermteig einen Ruchen wie der Obige, belegt ihn mit guten ausgesteinten Mirabellen, streut nur ganz leicht Zucker darüber. Zwei ganze Eier und ein Gelbes werden mit 4 Loth Zucker eine gute Zeit gerührt, dann zwei Löffelvoll Mehl und einige Löffelvoll süßen Rahm, oder auch nur Milch, darunter gemischt, dieß wird nun unter die Mirabellen gegossen, in Ofen gethan, und schön gelb gebacken, dann mit Zucker bestreut.

842. Heidelbeer-Ruchen. — Man nimmt hierzu einen Buttermteig mit saurem Rahm, wellt ihn zwei Mes-