

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

841. Mirabellen-Kuchen mit Guß

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

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 ver-
wiegte Citronenschalen und 4 Loth gestoßenen Zucker dazu, dann den Gries, vermischt es sehr wohl mit ein-
ander, 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 Mi-
rabellen werden ausgesteint, so viel man zu einem
Ruchen nöthig findet, diese werden mit 1 oder 2 Löff-
selvoll 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 Mirabel-
len, 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-