

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

842. Heidelbeer-Kuchen

[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-

ferrücken dick aus, und macht einen Kuchen mit Rand daraus, belegt den Boden ganz dick mit gut erlesenen reifen Heidelbeeren, macht dann folgenden Guß darüber. Von 3 Kreuzerbroden wird die Rinde abgeschnitten, das Brod wird ganz fein geschnitten, ein Schoppen Milch daran geschüttet auf ganz schwaches Feuer gesetzt, und so kochen lassen, während dessen recht fleißig gerührt, damit es recht zart wird, und wie ein dicker Brei aussieht, dann vom Feuer gethan, wenn es nicht mehr heiß ist 3 Eigelb und 4 Loth gestoßener Zucker und etwas Zimmet darunter gerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen darunter gezogen, dann über die Heidelbeeren, welche vorher aber gut mit Zucker bestreut worden, gegossen, schön gleich gestrichen, dann etwas langsam gebacken. Man muß bei diesem Kuchen den Rand ziemlich hoch machen, und am ganzen Ende gut besfestigen, weil die Heidelbeeren gar viel Saft haben.

843. Zwetschgen-Kuchen. — Von geriebenem oder Blätterteig macht man einen Kuchen mit einem nur niedern Rande, indem man von dem Messerrücken dick ausgewellten Teig zwei Finger breite Riemen schneidet und darum legt, mit einem Messer Einschnitte macht, daß es Taschen bildet. Die Zwetschgen, welche recht reif sind, werden ausgesteint, dicht neben einander darauf gelegt, und zwar so, daß die Haut unten ist; hierauf wird fein verwiegte Citronenschale und gestoßene Mandeln darüber gestreut, nebst gestoßenem Zucker, dann mit Eigelb der Kuchen bestrichen, und gut ausgebacken, dann mit Zucker bestreut.

844. Zwetschgen-Kuchen mit Hefenteig. — 6 Loth Butter wird mit 3 ganzen und 3 Gelbeiern abgerührt, 1 Pfd. Mehl, 2 Löffelvoll gestoßener Zucker und 4 Löffelvoll süße Milch, nebst 2 Löffelvoll Hefen, darunter gearbeitet, dann gehen lassen. Die Zwetschgen werden der Länge nach aufgeschnitten, der Stein herausgenommen, und statt dessen eine geschälte Mandel mit Zucker und Zimmet hinein gefüllt. Ist nun der