

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

843. Zwetschgen-Kuchen

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

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 besetzen, 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 verwiigte 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