

# **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**

844. Zwetschgen-Kuchen mit Hefenteig

[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 besetigen, 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 Zitronenschale 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

Teig ziemlich gegangen, so wird er in ein mit Butter bestrichenes mit Brod ausgestreutes Blech, welches breit aber nicht sehr hoch ist, gethan, dann werden die Zwetschgen, nicht sehr nah zusammen, aufrecht in den Teig gesteckt, und so wieder gehen lassen. Ist nun der Teig wieder recht gut gegangen, so wird er mit Eigelb bestrichen, dann in Ofen gethan, und schön gebacken, dann zweimal gestürzt, damit die obere Seite auf der Platte wieder oben kommt, dann mit Zucker gut bestreut.

845. Zwetschgen-Kuchen mit saurem Rahm. — Man macht einen Kuchen von beliebigem Buttermilch mit einem  $1\frac{1}{2}$  Finger breiten Rande, legt geschälte Zwetschgen auf den Boden des Kuchens, streut gestoßenen Zucker und Zimmt darüber, und thut ihn 8 Minuten in einen ziemlich heißen Ofen, dann schlägt man ein ganzes Ei und 3 Gelbe mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen saurem Rahm und ein Löffelvoll Zucker recht gut durch einander, nimmt dann den Kuchen aus dem Ofen, und gießt den Guß über die Zwetschgen, thut ihn gleich wieder in Ofen, und backt ihn schön gelb aus; nachdem mit Zucker bestreut. Man bestreicht auch vor dem backen den Rand des Kuchens mit Eigelb.

846. Trauben-Kuchen. — Von  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, 2 Loth gestoßenen Zucker, einem Ei und süßer Milch wird ein zarter Teig auf dem Nudelbrett gemacht, zwei Messerrücken dick ausgewellt; ein Kuchen mit Rand daraus gemacht, auf den Boden geriebenes mürbes Brod und etwas Zucker gestreut, dann die Traubenbeere recht fest neben einander darauf gelegt, mit Zucker überstreut, der Rand mit Eigelb bestrichen und in einem ziemlich heißen Ofen gebacken.

847. Johannesbeer-Kuchen. — In eine Schüssel wird 1 Pfd. Mehl gethan, 10 Loth Butter darein geschnitten, und mit einander sehr gut zerrieben, dann mit 3 Gelbeiern und einem Glasvoll Milch, welche warm seyn muß, ein wenig gestoßenem Zucker, zwei Löffelvoll guter Hefe ein etwas fester Teig gemacht, man arbeitet ihn