

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

846. Trauben-Kuchen

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

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 Rudelebrett 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