

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

849. Andere Aepfel-Kuchen

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

sehr gut auf dem Brett, wellt ihn dann stark Messer-
rücken dick aus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes
warmes Blech, macht einen starken fingersdicken Rand-
darum, stellt ihn in die Wärme, und läßt ihn gehen:
Unterdesseu rührt man 3 Löffelvoll Mehl mit Milch
recht glatt an, thut 2 ganze Eier und 4 Gelbe dazu, ein
Stückchen frische Butter, von einer halben Citrone die
Schale fein verwiegt, 3 Loth Zucker, und noch ein
starker halber Schoppen Milch dazu gethan, aufs Feuer
gesetzt, immer darin gerührt, bis es ganz dick und fo-
chend wird, alsdann vom Feuer gethan, und immer
noch ein wenig umgerührt, bis es kalt ist. Ein Teller
voll schöner Johannisbeeren, welche man schon eine
Zeitlang mit Zucker gut bestreut hat, werden nun unter
die Masse behutsam gemischt, dann in den unterdesseu
gut aufgegangenen Kuchen gefüllt, schön gleich gemacht;
den Rand mit Ei bestrichen, dann etwas langsam recht
gut gebacken, nachdem mit Zucker gut bestreut, und mit
einer glühenden Schaufel schön braun gebrannt.

848. Aepfel-Kuchen. — Gute saftige Aepfel wer-
den in ganz dünne Schnitzchen geschnitten, diese mit ein
wenig Kirschwasser oder gutem Wein angefeuchtet,
Zucker und Zimmet darüber gestreut, und recht durch-
einander geschüttet. Von geriebenem Butterteig hat
man einen Kuchen zubereitet; nun werden eine Lage
Aepfel darauf gethan, dann geriebenes Brod darauf
gestreut, dann wieder Aepfel, der Kuchen wird bestrichen,
und gut gebacken, nachdem mit Zucker bestreut. Die
Aepfel müssen ziemlich fest auf den Kuchen gelegt wer-
den, weßwegen man ziemlich viel zu einem Kuchen rich-
ten muß.

849. Andere Aepfel-Kuchen. — Man nimmt
 $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 14 Loth Butter, ein wenig feines Salz,
reibt es gut durch einander, macht es mit süßer Milch
zu einem nicht sehr festen Teig an, wellt ihn dann zu
einem Kuchen aus, belegt denselben mit in fingers-
dicke Schnitze geschnittenen Aepfeln, legt sie schön zierlich

der Reihe nach auf dem Boden herum, bestreut mit Zucker, und backts recht schön.

850. Apfel-Kuchen von Hefenteig. — $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird mit 3 ganzen Eiern abgerührt, 1 Pfd. Mehl dazu gethan, etwas gestoßenen Zucker, saure Milch so viel dazu genommen, bis der Teig so ist wie zu Dampfnudeln, auch zwei Löffelvoll gute Hefen, ist der Teig genug gearbeitet, so läßt man ihn gehen. Unterdessen hat man schon gute Äpfel mit Wein und Zucker zu einer Marmelade gekocht und kalt werden lassen. Ist nun der Teig gehoben, so wird die Hälfte davon in ein mit Butter ausgestrichenes und mit Brod ausgestreutes Blech gethan, die Marmelade kleinen Fingerdick darauf gestrichen, doch muß man Fingerbreit vom Rand bleiben, der andre Teig, von dem man so viel zurück beläßt, daß man eine fingerdicke Wurst um den Kuchen machen kann, wird dann, so groß das Blech ist, ausgetrieben, über die Äpfel gelegt, und zierliche Einschnitte darein gemacht, dann die Wurst um den Kuchen herum gelegt, und am ganzen Rand ebenfalls zacklichte Einschnitte gemacht, dann in der Wärme recht gut gehen lassen, hierauf mit Eiergelb bestrichen und schön gebacken, dann mit Zucker bestreut.

851. Apfel-Kuchen mit Guß. — Man schneidet Äpfel in Würfel, streut Zucker und Zimmet darüber, und macht es gut durch einander, 6 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Rahm oder guter Milch nebst einem Glas Wein mit 6 Loth Zucker, woran eine Citrone abgerieben, recht gut gerührt. Ein Blech mit niederm Rande wird mit Butter bestrichen, und mit Buttermilch ausgelegt, die Äpfel hinein gethan, die Eier, welche nochmals recht gut durchgerührt worden sind, darüber geschüttet und in ziemlicher Hitze gebacken. Nachdem behutsam aus dem Blech gethan, mit Zucker bestreut. Der Kuchen darauf, darf aber nicht gestürzt werden.

852. Gries-Kuchen. — 1 Schoppen Milch wird auf's Feuer gesetzt, 5 Loth Butter dazu gethan, wenn