

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

850. Aepfelkuchen von Hefenteig

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

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