

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

853. Zimmet-Kuchen

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

sie kochet, so viel Gries hinein gerührt, daß es ein steifer Brei wird, eine gute Weile unter fleißigem Rühren kochen lassen, dann vom Feuer gestellt und etwas erkalten lassen. Unterdessen nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, reibt es gut durch einander, macht mit einem Ei und Wasser, ein wenig feinem Salz oder einem Löffelvoll Zucker einen Teig an, wellt ihn Messerrückendick aus, bestreicht ebenfalls ein Blech mit niederm Rande mit Butter, belegt es durchaus mit dem Teig. Ist nun der Gries nicht mehr heiß, so rührt man 2 ganze Eier, 3 Gelbe, $\frac{1}{8}$ Pfd. gut erlesene und gewaschene Rosinen, zwei Loth gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßenen Zucker und etwas fein verwiegte Citronenschalen darunter, vermischt alles recht gut durch einander, schlägt von den drei Eiweiß Schnee, zieht es darunter, und füllt es in den Kuchen, backt es langsam, dann wird er zweimal gestürzt, damit die obere Seite wieder oben kommt, mit Zucker bestreut und warm aufgetragen.

253. Zimmet-Kuchen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, dann so viel Mehl nebst einer Tassevoll Milch, ein Löffelvoll gestoßener Zucker und zwei Löffelvoll Hefen dazu gethan, daß es ein Teig wird, den man auswirken kann; ist dieß geschehen, so wird er in die Wärme gestellt, damit er geht, wenn er ziemlich gegangen ist, so wellt man nach Belieben einen Kuchen daraus, welcher kleinen Fingerdick seyn muß, thut ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und läßt es gehen; alsdann backt man ihn schön: Unter dessen röstet man in $\frac{1}{4}$ Pfd. frischer Butter so viel feines Mehl, daß es darin nicht trocken wird, schön zimmetbraun, thut es, während dem es noch heiß ist, auf den gebackenen Kuchen, streicht es überall Messerrückendick, bestreut den ganzen Kuchen stark mit Zucker und Zimmet, und thut ihn wieder ein Paar Minuten in Ofen, daß es mit einander anzieht, dann heraus genommen, und erkalten lassen, und nochmals ein wenig Zucker darauf gestreut.