

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

854. Zwiebel-Kuchen

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

854. Zwiebel-Kuchen. — Ein Kuchen von mittlerer Größe mit einem Rande wird von Buttermilch zubereitet. Zwei bis drei etwas große Zwiebeln werden, nachdem sie recht gut geschält sind, in ganz dünne Blättchen geschnitten, in einem Stückchen frischer Butter ziemlich weich gedämpft, doch müssen sie weiß bleiben. $\frac{1}{4}$ Pfd. nicht fetter Speck wird in ganz kleine Würfel geschnitten, noch ein wenig mit den Zwiebeln gedünstet, dann auf die Seite gestellt; ein kleiner Schoppen recht dicker saurer Rahm wird mit 3 ganzen Eiern und ein wenig Salz gut zerrührt, die Zwiebeln und Speck darunter gemischt, und auf den Kuchen, welcher einen hohen und gut angebrachten Rand haben muß, gefüllt, und in einem etwas heißen Ofen gebacken, und recht warm aufgetragen.

855. Schokolad-Kuchen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. weißer Käse, den man von guter Sauermilch gemacht hat, wird, wenn er gut abgelaufen ist, recht fein zerdrückt. $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 4 Eigelb abgerührt, 4 Loth gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßener Zucker und dann der Käse dazu gethan, dann noch 4 Loth Schokolade; diese Masse wird recht gut mit einander vermischt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, dann in einen mit Buttermilch gefertigten Kuchen gefüllt, und schön gebacken.

856. Speck-Kuchen. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 10 Loth Butter, 4 Loth gestoßener Zucker, zwei Eier und etwas Wein, davon wird ein Teig gemacht, zwei Messerrückendick ausgewellt, wieder zusammen geschlagen, und so zweimal verfahren, dann wird der Teig in zwei Theile getheilt, und jedes Theil stark zwei Messerrückendick ausgetrieben, dann zwei gleiche Kuchen daraus geschnitten, einen auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{4}$ Pfund länglicht geschnittene Mandeln und 4 Loth gestoßener Zucker darunter gemischt, dieß dann auf den Boden des Kuchens gestrichen, aber nicht bis an den Rand,