

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

928. Vanille-Brod

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

926. Bauern-Brod. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit einem ganzen Ei und zwei Gelben abgerührt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu, dann 9 Loth Mehl darunter gerührt, kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenen Blech gesetzt, in die Mitte desselben kann man ein Stückchen eingemachte Quittenschnitze thun, mit der Masse wieder leicht bedecken, mit Zucker bestreuen und schön backen; nachdem wieder mit Zucker bestreut.

927 Schwaben-Brod. — 6 Loth Butter wird mit zwei ganzen Eiern und 6 Loth gestoßenem Zucker recht schaumig gerührt, gestoßener Zimmet und ein wenig Muskatblüthe dazu gethan, ferner 5 bis 6 Loth gestoßenes Schwarzbrod, in einem bestrichenen Bleche gut gebacken, hernach in Schnitten geschnitten.

928. Vanille-Brod. — 12 Loth Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 2 Gelben $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, gestoßene Vanille dazu gethan, dann 12 Loth recht feines Mehl darunter gezogen, 2 Finger hoch in bestrichene Formen gefüllt, schön gelb gebacken. Wenn es erkaltet ist, in Schnitten geschnitten und nach Gutfinden noch einmal geröstet.

929. Schnee-Brod. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 4 Eiergelb abgerührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl dazu gerührt. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, und in eine lange mit Butter leicht bestrichene Form gefüllt, gut ausgebacken. Wenn es erkaltet ist in beliebige Stücke geschnitten: Zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 3 Loth gestoßener Zucker, 4 Loth fein geschnittene Mandeln, etwas fein verwiegte Citronenschalen werden gut durch einander gemacht, auf die Schnitten gethan und schön gelb gebacken.

930. Spanisch-Brod. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit dem Schnee von zwei Eiweiß und dem Saft einer Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 10 Loth fein gestoßene Mandeln dazu, dann Mehl so viel, daß man den Teig