

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

950. Zucker-Bretzelchen

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

948. Butter-Brod. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl wird mit 6 Loth Butter gut zerrieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßener Zucker dazu gethan, dann mit 2 Eiern und etwas saurem Rahm einen Teig zum Auswellen gemacht. Alsdann wird der Teig zwei Messerrücken dick ausgewellt, mit einem runden Ausstecher in der Größe eines kleinen Thalers ausgestochen, mit zu Schaum geschlagenem Eiweiß bestrichen, und recht stark mit Zucker bestreut, dann gut gebacken.

949. Gefüllte Kränzchen. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ Butter gut gerieben, $\frac{1}{8}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln, die halbe Schale von einer Citrone abgerieben und 12 Loth gestoßenen Zucker dazu gethan, dann mit Eiern zu einem nicht sehr festen Teig gemacht, zu einem Messerrückendicken Kuchen ausgewellt. Nun wird von guter Marmelade ein langer Streifen halb kleinen Finger dick durch die ganze Länge des Kuchens gelegt, der Teig ein wenig darüber gelegt, daß die Marmelade damit ganz bedeckt ist, dann $\frac{1}{4}$ Elle lange Stücke geschnitten, an beiden Enden mit Eiergelb bestrichen, und so die Ende zusammen gedrückt, und damit fortgeföhren bis der ganze Kuchen zu Kränze gemacht ist, dann werden sie auf einem mit Mehl bestreuten Bleche schön gelb gebacken, vorher aber erst mit Eiern bestrichen, und mit gestoßenem Zucker, worunter etwas Zimmet ist, gut bestreut.

950. Zucker-Brezelchen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit einem ganzen und einem Eigelb und 6 Loth Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 14 Loth Mehl und 2 Löffelvoll Rosen- oder Drangenblüth-Wasser dazu gethan, den Teig gut gewirkt und eine Zeitlang ruhen lassen. Alsdann werden Brezelchen daraus formirt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und schön gelb gebacken.

951. Mandel-Brezelchen. — 12 Loth Mehl, 10 Loth gestoßener Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln, 6 Loth zerlassene Butter wird mit 2 bis 3 Eiern zu einem Teig gemacht, dann mehrere Stunden ruhen lassen. Nun werden schöne Brezelchen daraus formirt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Eiweiß bestrichen, und mit Zucker bestreut, dann schön gelb gebacken.