

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

989. Zwieback

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

riebener Haselnußkern gewickelt, doch so, daß er zur Hälfte sichtbar ist. Ist man nun mit Einwickeln fertig, so werden allemal 3 solcher eingewickelten Kernen zusammen genommen (wovon das spitzige Theil der Kerne unten zu stehen kommt); unten, wo der Teig ohnedieß leer ist, zusammen gedrückt, daß es nur ein Stiel wird, welches dann wie ein Büschelchen Haselnüsse aussieht, sie werden sodann auf einem mit Mehl leicht bestreutem Blech schön dunkelgelb gebacken, nachher oben an den Backen mit Eiweiß bestrichen, recht stark mit grünem Zucker belegt und ein wenig getrocknet.

988. Glasirte-Kastanien. — Man kocht Kastanien in Wasser ziemlich weich, schält sie, stößt sie mit etwas Rosenwasser und Zucker recht zart, formirt dann wieder Kastanien daraus, läßt sie eine Weile so liegen. Unterdessen kocht man Zucker mit frischem Wasser, verschäumt ihn gut, läutert ihn mit etwas geschlagenem Eiweiß, und kocht ihn, bis der Zucker, wenn man ein nasses Hölzchen darein taucht, und dann wieder in kaltes Wasser steckt, wie Glas wird, und bricht, wenn man mit den Zähnen darauf beißt. Die Kastanien werden nun an spitze Hölzchen gesteckt, in den Zucker, in welchen man ein wenig Zitronensaft gethan hat, getaucht, dann eine Weile über dem Zucker gehalten, bis sie abgetropft sind, und der Zucker daran hart ist, dann auf ein Geschirr gelegt. Ist man damit fertig, so wird jede Kastanie in ein hübsch kraus geschnittenes Papier gewickelt, doch so, daß sie aus dem Krausen hervor sieht.

989. Zwieback. — 1 Pfd. Mehl, welches recht fein seyn muß, wird in die Wärme gestellt, dann mit einem Löffelvoll Bierhefe und lauer Milch ein Vorteig gemacht, wenn er geganzten ist, nimmt man $\frac{1}{2}$ Schoppen laue Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, $\frac{1}{3}$ Pfund zergangene Butter, 3 Eier, etwas gestoßenen Anis; arbeitet den Teig, bis er sich vom Löffel ablöst,

läßt ihn dann wieder gehen: ist dieß geschehen, so setzt man Laiblein in der Größe eines Kreuzerbrodes auf ein Blech, läßt sie nochmals gehen, backt sie schön gelb. Wenn es erkaltet ist in Schnitten geschnitten und schön geröstet.

990. Mürbe Brezelchen. — Ein Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, mit zwei Löffelvoll Hefe und lauer Milch ein Vorteig gemacht, läßt ihn schön gehen, dann läßt man 12 Loth Butter zergehen, macht damit nebst der nöthigen lauen Milch und ein wenig Rosenwasser, etwas feinem Salz und einem guten Löffelvoll fein gestoßenem Zucker einen Teig wie ein Brodteig, arbeitet ihn recht stark, läßt ihn ein wenig gehen, formirt dann Brezelchen daraus, legt sie auf ein mit Mehl ganz leicht bestreutes Blech, läßt sie wieder gut gehen; bestreicht sie mit zerschlagenen Eiern, und backt sie etwas langsam recht schön hochgelb, nachdem werden sie gut mit Butter bestreut.

991. Mürber Hefenteig zu verschiedenem Kaffee- oder Theebrod. — 3 Pfd. sehr feines Mehl wird in eine Schüssel genommen, mit 3 bis 4 Löffelvoll Hefen und 1 Schoppen warmer Milch ein Vorteig gemacht, und dann recht gut gehen lassen, bis er wieder zusammenfällt. Nun wird von dem Mehl, welches vom Vorteig übrig ist, mit lauer Milch, 3 Eiern, einem kleinen Löffelvoll fein gestoßenem Zucker, etwas wenigem Salz ein dicker Teig gemacht, dann der Vorteig dazu gethan und sehr gut mit einander verarbeitet. Dann verarbeitet man $1\frac{1}{8}$ Pfd. Butter sehr gut, und arbeitet sie sehr gut in den Teig; läßt dann den Teig wieder gehen, formirt nach Belieben Brödcchen, Brezelchen, Stängchen und anderes mehr daraus, läßt sie auf einem mit Butter leicht bestrichenen Blech noch einmal gehen, bestreichts mit Eiern, und backts alsdara in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb.