

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

119. Nudelkuchen

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

## 116. Erdäpfel = Nudeln.

Man siedet Erdäpfel, und wenn sie weich sind, so schält man sie schnell, nimmt sie auf ein Nudelbrett, zerdrückt sie mit einem Wallholze, und wirft sie mit so viel Mehl recht durcheinander, daß der Teig beisammen bleibt, wirft ihn länglich, schneidet ihn in Stückchen, bestreicht dann ein Blech mit Butter, legt die geschnittenen Nudeln hinein, gießt guten Rahm oder Milch daran, und läßt sie in einem Ofen gelb werden.

## 117. Gestuzte Nudeln.

Man macht einen Nudelsteig von Mehl, Eierdottern, Salz, süßem und saurem Rahm; wenn der Teig gut durchgearbeitet ist, so wallt man ihn nicht zu dünn aus, theilt den Kuchen in 3 Theile, und schneidet ihn zu Fingersbreiten Stückchen, läßt sie dann in Milch und etwas Butter einkochen, daß sie eine Kruste bekommen, und giebt sie heiß auf den Tisch.

## 118. Gestuzte Nudeln anderer Art.

Man nimmt feines Mehl, 2 ganze Eier, 3 Dotter und ein Stückchen Butter auf ein Nudelbrett, wirft dieses zu einem festen Teige zusammen, macht einige Stückchen daraus, und wallt diese nicht gar zu dünn aus, schneidet sodann Messerrückensbreite und Fingerslange Nudeln davon, macht Milch siedend, kocht die Nudeln 10 Minuten lang darin, nimmt sie darnach heraus, und thut sie in eine Reine, worin man vorher ein Stück Butter zergehen läßt, giebt sodann Zucker oder Salz daran, und läßt sie auf gelindem Feuer so lange stehen, bis sie eine Kruste haben; man kann sie einigemal mit einem Schäufelchen umkehren, und hernach auf den Tisch geben.

## 119. Nudel = Kuchen.

Für 6 Personen macht man von 1 Pfd. Mehl und 6 Eiern einen Nudelsteig, wallt ihn aus, und schneidet

ihn auf dieselbe Art, wie die abgeschmälzten, läßt sie in siedendem Wasser nur einen Wall thun, kühlte sie in kaltem Salzwasser ab, und läßt sie durch ein Sieb ablaufen; dann verschlägt man einige Eier mit etwas süßem Rahm, thut die Nudeln in eine mit Butter bestrichene Kasserole, gießt die Eier daran, und läßt sie auf gelindem Feuer gelb werden, legt hernach eine Platte auf die Kasserole, stürzt sie um, und trägt die Nudeln so auf den Tisch. Wer es liebt, kann auch Käse darunter thun.

### 120. Süße Nudeln mit Mandeln.

Man macht die Nudeln so fein als zur Suppe, schneidet 4 Lth. Mandeln recht fein, und mischt sie darunter; dann bestreicht man einen Blechmodel mit Butter, legt die Nudeln darein, macht 1 Schoppen Milch siedend, gießt sie daran, streut geriebenes Brod darauf, belegt sie mit dünnen Butterscheiben, und läßt sie in einem Ofen schön gelb werden.

### 121. Nudeln mit Milch.

Man macht die Nudeln auf dieselbe Art wie zum Abschmälzen; dann kocht man 1 Maas süße Milch mit einem Stück Butter in einer Keine, giebt die Nudeln hinein, und läßt sie kochen, bis sie eine Kruste haben; dann richtet man sie auf eine Platte an, und legt die Kruste oben darauf. Auch kann man Zucker und Zimmet oder Salz daran thun, und mitkochen lassen.

### 122. Rahm = Nudeln.

Es wird  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter recht leicht abgerührt; ist dieses geschehen, so schlägt man 6 Eier daran, thut 6 Löfelfull Mehl dazu, und rührt alles gut untereinander; dann macht man Milch siedend, nimmt den Teig auf ein Brett, schabt mit einem Messer Fingersdicke Nudeln in die Milch, deckt sie zu, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde kochen; dann thut man sie auf einen Blechmodel, giebt Käse und Salz dazwischen, streut geriebenes Brod darüber, und