

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

109. Buttermus anderer Art

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

ohne es auszudrücken, in eine Reine, und läßt es auf Kohlen kochen und wieder kalt werden; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 8 Eierdotter, 1 Handvoll feingestößene Mandeln, Zucker, und wenn man will, kleingeschnittenes Zitronat an das gekochte Brod, verrührt es zu einem glatten Mus, thut es in einen Model, und läßt es in einem Ofen backen.

109. Butter-Mus anderer Art.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. feingestößene Mandeln, 4 Lth. Zucker, die an einem Reibeisen geriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, schlägt 5 ganze Eier und 4 Dotter daran, rührt dieses 1 gute Viertelstunde, gießt es in einen Blechmodel, und läßt es im Ofen backen.

110. Chocolate-Mus.

Es werden 2 Täfelchen Chocolate gerieben, 3 Loth Zucker und ein wenig Zimmet dazu gethan; dann siedet man dieses in 1 guten Schoppen Milch unter beständigem Umrühren, verrührt 2 ganze Eier und 2 Dotter, gießt das Gekochte langsam daran, läßt dieses durch einen Schaumlöffel in einen Blechmodel laufen, und stellt es in einen Ofen oder in kochendes Wasser.

111. Erdäpfel-Mus.

Man siedet 8 Erdäpfel, schält sie ab, und wenn sie kalt sind, so reibt man sie auf dem Reibeisen, verrührt 4 Lth. Butter mit 6 Eiern, rührt die Erdäpfel, nebst 2 Kochlöffelvoll Mehl und einigen Löffelvoll süßen Rahm daran, thut Salz, oder wer es liebt, Zucker und Zimmet daran, bestreicht einen Blechmodel mit Butter, thut das Mus hinein, und läßt es in einem Ofen oder zwischen Kohlen backen.

112. Wein-Mus.

Man nimmt 5 Lth. geriebenes Schwarzbrod, 5 Kochlöffelvoll feines Mehl, röstet dieses in Butterschön gelb,