

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

96. Kratzeten

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

man einige Eierdotter daran, gießt die Sauce in eine Platte, und legt den Knopf darein.

95. Knopf von Zitronat.

Man reibt 1 Milchbrod in 1 Schoppen süßen Rahm, schlägt 2 ganze Eier darein, thut ziemlich viel Zucker dazu, legt eines Hühnerereies groß Butter in eine messingene Pfanne, kocht das angerührte Brod darin, rührt es beständig auf dem Feuer, thut es alsdann in eine Schüssel, läßt es ein wenig erkalten, und rührt das Gelbe von 3 Eiern und 3 ganze Eier daran; dann schneidet man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zitronat zu würflichen Blättchen, thut es unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene Form, läßt sie in kochendem Wasser 1 Stunde lang sieden, stürzt den Knopf auf die Platte, und gießt eine Schokolade- oder Mandel-Sauce daran (letztere besonders ist sehr gut dazu); man kann auf die Schokolade-Sauce Sternlein oder Kinglein von verwiegtem Eierweiß legen; die Mandel-Sauce kann am Rande herum mit Himbeer- oder Weichsel-Gelee geziert werden.

96. Kraketen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl in eine Schüssel, schlägt 4 Eier daran, gießt Milch dazu, rührt dieses zu einem zarten Teige, und salzt ihn; dann macht man Schmalz in einer flachen Pfanne heiß, backt den Teig darin, wendet ihn um, zerstößt ihn mit einem Schäufelchen, so sind sie fertig.

97. Kraketen von Brod.

Man schneidet Weißbrod zu dünnen Stückchen in eine Schüssel, gießt 1 Schoppen Milch daran, und läßt es stehen, bis das Brod weich ist; dann versschlägt man Eier mit Salz, rührt sie darunter, macht Schmalz in einer flachen Pfanne heiß, schüttet den angemachten Brodteig darein, läßt ihn gelb backen, und zerstößt ihn wie den vorhin beschriebenen.