

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

86. Gebackener Knopf anderer

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

86. Gebäckener Knopf anderer Art.

Man reibt von 4 Milchbroden die äußere Rinde ab, und weicht die Brosamen in süße Milch ein; dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 6 bis 7 Eierdottern ab, drückt das Milchbrod fest aus, und rührt es auch dazu; ferner thut man kleingeschnittene Zitronenschalen, 1 Handvoll kleine Weinbeeren, Zimmet, und wenn man will, Zitronat und Pomeranzenschalen darein, schlägt dann das Weiße der Eier zu einem dicken Schnee, und wenn dieser auch darunter gerührt ist, so füllt man es in eine dick mit Butter bestrichene Form, läßt es schön gelb backen, und giebt den Knopf mit einer Wein- oder Weichsel-Sauce auf den Tisch.

87. Knopf von Hagebutten.

Schöne reife, wohl gereinigte Hagebutten setzt man mit frischem Wasser zum Feuer, läßt sie recht weich und ganz einkochen, und treibt sie durch; zu 1 Pfd. von diesem Hagebutten-Marke nimmt man 1 Pfd. Zucker, das Gelbe von 8 Eiern, den vom Weißen geschlagenen Schnee, etwas Zimmet und 1 gehäuften Eßlöffelvoll geriebenes Bisquit, verrührt alles, bis die Masse ihre gehörige Dicke bekommt, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, stellt es in kochendes Wasser, und läßt es 1 Stunde lang fortkochen; dann stürzt man den Knopf auf eine Platte, und macht eine Hagebutten- oder Weichsel-Sauce darüber.

88. Knopf von Hirn.

Man verwiegt Zwiebeln und Petersilie, dämpft sie in 6 Lth. Butter, und läßt die Butter durch einen Schaumlöffel laufen; dann rührt man die Butter mit dem Gelben von 4 bis 5 Eiern ab, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, verwiegt abgehäutetes Hirn fein, macht alles untereinander, salzt es und mischt eine Handvoll geriebenes, in Milch eingeweichetes Brod darunter; dann