Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

35. Mandelbrei

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

Reine, giebt etwas Zucker dazu, und wenn sie kocht, so schüttet man schnell unter beständigem Rühren 8 Lth. Gries hinein, und läßt es 1 Stunde auf nicht gar zu starker Gluth auskochen; wer es liebt, kann auch Eiergelb daran rühren. Beim Anrichten muß die Kruste oben zu sehen seyn.

33. Kindsbrei.

Man nimmt ½ Maas Milch in eine irdene oder eiserne Reine, und setzt sie aufs Feuer; dann rührt man 2 gute Kochlöffelvoll Mehl in einer Schüssel ganz zart mit Milch an, und wenn die Milch anfängt zu kochen, so rührt man den Teig schnell hinein, damit es keine Knollen giebt, und der Teig leicht wird; dann giebt man ein wenig Zucker daran, und läßt ihn auf einer Gluth ½ Stunde kochen, damit er unten eine Kruste bekommt. Auf diese Art ist er für kleine Kinder gut.

34. Aufgezogener Kindsbrei.

Man rührt 3 Kochlöffelvoll Mehl zart mit Milch an, und läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren dick werden; dann rührt man ¼ Pfd. Butter mit 5 Eierdotter gut ab, giebt Zucker und Zitronen nach Gutdünken dazu, schlägt von dem Eierklar einen dicken Schnee, rührt dieses alles leicht untereinander, backt es in einem Model oder auf einer Platte im Ofen, und giebt es mit Zucker bestreut auf den Tisch.

35. Mandelbrei.

Man stößt ¼ Pfd. Mandeln recht fein, nimmt diese in eine Reine, giebt 1 Schoppen gute Milch, Zucker und 5 Eßlöffelvoll geriebenes Weißbrod dazu, und läßt dieses unter beständigem Rühren auf dem Feuer ¼ Stunde kochen; beim Anrichten streut man Zucker und Zimmet darauf.