

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

29. Auflauf von Weichseln

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

## 29. Auflauf von Weichseln.

Man siedet  $\frac{1}{2}$  Pfd. gedörrte Weichseln, schneidet von 4 Kreuzerbroden die Rinde ab, und weicht dieselbe in die Weichselbrühe oder in Wein ein, sondert die Weichseln von den Kernen ab, schneidet dieselben mit etwas Zitronenschale recht fein, welches man auch mit frischen Weichseln thun kann; dann rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter recht schaumig ab, drückt die abgeriebene Brodrinde recht aus, rührt sie nach und nach darunter, giebt die zerschnittenen Weichseln, nebst 12 Eierdotter daran, verrührt dieses, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfd. feingestohenen Zucker und etwas Zimmet, giebt das Mus in einen Model, backt es langsam, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

## 30. Gerösteter Brei.

Man röstet 5 Kochlöffelvoll Mehl in frischer Butter hellgelb, gießt 1 Schoppen gute Milch daran, rührt dieses auf dem Feuer, bis es kocht, thut ein wenig Zucker daran, und läßt es auf Kohlen so lange kochen, bis es eine Kruste hat.

## 31. Gebackener Brodbrei.

Man rindet 2 Kreuzerbrode ab, und zerschneidet sie zu dünnen Schnittchen, gießt 1 Schoppen warme Milch daran, und läßt es  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde darin weichen; dann setzt man es aufs Feuer, und läßt es unter beständigem Umrühren einkochen, bis es ein Brei ist, nimmt es dann vom Feuer, thut etwas Butter, 4 Eierdotter, 1 Handvoll gestohene Mandeln, Zucker nach Belieben dazu, schlägt das Weiße von den 4 Eiern zu Schnee, rührt dies alles, nebst kleingeschnittenen Zitronenschalen mit dem Gefochten recht untereinander, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, und läßt es in einem Ofen hellgelb werden.

## 32. Griesbrei.

Man nimmt 1 Maas Milch in eine hierzu passende