

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

17. Zitronenkuchen

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

14. Merabellen = Kuchen.

Man legt ein Blech mit einem Rande mit mürbem Buttermehl aus, legt auf den Boden ausgesteinte Merabellen, eine nach der andern, bis der Teig belegt ist, und bestreut sie dick mit Zucker; dann rührt man 4 bis 6 Lth. Butter mit 4 Eiern ab, thut 1 Löffelvoll Mehl, etliche Kaffeeschaalenvoll süßen Rahm und 1 Handvoll Zucker dazu, gießt dieses auf den Merabellen herum, streut Zucker und Zimmet darauf und backt den Kuchen in einem Ofen.

15. Spinat = Kuchen.

Der Spinatkuchen wird wie das grüne Gemüse gemacht. Wenn er am Fasttag gebraucht wird, läßt man den Speck davon weg; dann bestreicht man ein Blech mit Butter, bestreut es mit geriebenem Brode, belegt es mit Buttermehl, gießt den Spinat darauf, und läßt den Kuchen backen.

16. Wiener = Kuchen.

Hierzu nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 12 Lth. Butter, 4 Lth. Zucker, und 1 Ei, wirft alles gut durcheinander, wallt es aus, und macht von der Hälfte einen runden Kuchen. Die Fülle dazu wird auf folgende Art gemacht; man stößt $\frac{1}{2}$ Pfd. abgezogene Mandeln ganz fein, nimmt dazu $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmet, die Schale von einer Citrone, welche auf einem Reibeisen abgerieben ist, drückt den Saft dazu und macht alles gut durcheinander; dann streicht man die Fülle auf den Kuchen, macht von dem übrigen Teige einen Deckel darauf, bestreicht ihn mit verrührten Eiern, ritzt mit einem Messer ein Gitter wie beim Speckkuchen darauf, bestreut ihn mit würflich geschnittenem Zitronat und gröblich gestoßenem Sandis und läßt ihn langsam backen.

17. Zitronen = Kuchen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. feines

Mehl, 6 Lth. Zucker und 4 Eierdotter. Von diesem macht man einen Teig, so daß man die Butter ganz klein in das Mehl schneidet, mit dem übrigen durcheinander macht, und hernach auswirft. Zur Fülle nimmt man 4 große Rubiner=Äpfel und 6 Lth. durchgeseibten Zucker. Die Äpfel werden geschält, auf dem Reibeisen abgerieben, wie auch die Schalen von 3 Zitronen, und so viel Saft dazu gedrückt, als man braucht; um dieses genug anzufeuchten, werden noch 5 Eierdotter daran gerührt, dann der Teig ausgewallt, ein Blech, von dem man den Rand ablösen kann, damit auslegt, die angerührte Fülle darauf gethan, von dem Teig ein Gitter darauf gemacht, mit verrührten Eiern bestrichen und gebacken.

18. Zwetschgen = Kuchen.

Hiezu nimmt man entweder einen mürben Buttermehl, oder macht einen Hefenteig auf folgende Art: man thut $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl in eine Schüssel und salzt es; dann läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zergehen, aber nicht heiß werden, verkleppert 2 Eier, rührt die Butter dazu, und gießt lau warm gemachte Milch daran, thut 1 bis 2 Löffel voll gute Milch dazu, läßt dieses noch eine Zeitlang stehen, rührt den Teig an, klopft ihn, bis er sich vom Löffel schält, stellt ihn in die Wärme, und läßt ihn gehen. Wenn er gegangen ist, wirft man ihn ein wenig, macht Laiblein daraus, wallt sie klein Fingersdick aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, oder auch auf reines Schreibpapier, und belegt die Mitte derselben mit zerschnittenen frischen Zwetschgen, so daß sie mit der Haut auf den Teig zu liegen kommen; dieses bestreut man mit abgezogenen und zart gewiegten Mandeln, Zucker und Zimmet. Wenn es beliebt, kann man auch ein wenig zer-gangene Butter darauf gießen; sodann läßt man den Kuchen schön rösch werden. Wenn er aus dem Ofen kommt, kann man ihn, vorzüglich wenn die Zwetschgen an sich nicht süß sind, noch einmal mit Zucker bestreuen. Man kann auch die Zwetschgen abschälen, und dieses