

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

16. Wienerkuchen

[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 Zimmt 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 Zimmt, 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