

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

12. Kirschenkuchen von Gries

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

Rinde abgesehritten hat, in Milch ein, dann wird  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter, eben so viel abgezogene und fein gestoßene Mandeln und  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker mit 5 Eiern gut gerührt; nun drückt man das eingeweichte weiße Brod fest aus, thut es, nebst kleingeschnittenen Zitronenschalen dazu, und wenn alles recht durcheinander gemacht ist, so rührt man 1 Pfd. abgezopfte Kirschen darein, füllt dieses gleich in ein mit Butter bestrichenes Blech oder in einen Model, und läßt es backen.

### 12. Kirschen = Kuchen von Gries.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Maas Milch, in einer Pfanne siedend werden, rührt Gries und ein wenig Zucker dazu, macht eine Brei davon, und läßt sie erkalten; indessen rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter mit 10 Eiergelb recht durcheinander, und schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, dann nimmt man 2 Pfd. gute Kirschen, thut sie, sammt dem Schnee unter die Masse, thut es in einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brode bestreuten Model, läßt es 1 Stunde backen, und streut hernach Zucker und Zimmet darauf.

### 13. Mandel = Kuchen.

Man stößt  $\frac{1}{4}$  Pfd. abgezogene Mandeln recht fein, rührt sie mit 6 Lth. Zucker, 2 ganzen Eiern und 4 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde recht stark, thut auch auf dem Reibeisen abgeriebene Zitronenschalen nach Belieben dazu, wallt von mürbem Buttermteige einen großen runden Kuchen aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes und mit geriebenem Brode bestreutes Blech, und gießt die Mandelfülle so darauf, daß der Kuchen neben herum 3 Fingerbeit leer bleibt; dann macht man einen Deckel darüber, aber nicht größer, als die Mandelfülle aufgegonnen ist, schlägt den Teig darüber, bestreicht den Kuchen mit verrührten Eiern, streut gestoßenen Zucker, Anis und länglicht geschnittene Mandeln darauf, und läßt den Kuchen schön gelb backen.