

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

9. Kirschenkuchen

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

darüber gegossen, dann die andere Hälfte der Beeren darauf herum gelegt, und der Kuchen gebacken.

### 9. Kirschen-Kuchen.

Man macht einen mürben Buttermteig, wälzt ihn aus und belegt ein Blech mit einem Rande, welches zuvor mit Butter bestrichen und mit geriebenem Brode bestreut wird. Hierauf werden die Kirschen abgezopft, gewaschen, und wenn sie im Seier wieder abgelaufen sind, auf dem Teige so herum gelegt, daß eine an der andern zu liegen kommt. Dann läßt man ein Stücklein Butter zergehen, rührt 3 Eier darein, gießt ungefähr einige Löffelvoll süßen Rahm dazu, rührt es gut durcheinander, schüttet es mit einem Löffel auf den Kirschen herum, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und Zimmet, und läßt es backen. Wenn es beliebt, kann man in die Eier und in den Rahm ein wenig kleingestößene Mandeln rühren. Man kann auch die Kirschen ausgesteint auf den Teig legen, so wird der Kuchen noch besser. Auch kann man statt dem Buttermteig einen Bierhesenteig dazu nehmen.

### 10. Kirschen-Kuchen auf andere Art.

Der Kirschenkuchen wird wie der vorher beschriebene gemacht. Wenn die Kirschen auf den Buttermteig gelegt sind, so macht noch folgender Guß darüber: Es wird die Rinde von 2 Milchbrod auf einem Reibeisen abgerieben, und das Brod ganz dünn, wie Suppenschnittlein eingeschnitten,  $\frac{1}{2}$  Maas süßen Rahm darauf gegossen, und wenn sie  $\frac{1}{2}$  Stunde eingeweicht sind, eine Handvoll abgezogene und feingestößene Mandeln und Zucker nach Belieben dazu gethan, 7 bis 8 Eier recht stark zerklappert, und wenn diese darunter gerührt sind, auf die Weichseln oder Kirschen gegossen. Auf diese Art kann man auch Trauben-Kuchen machen, nur daß man statt den Kirschen blaue Traubenbeeren auf den Buttermteig legt.

### 11. Abgeründeter Kirschen-Kuchen.

Man weicht 2 weiße Brode, denen man zuvor die