

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

8. Johannesbeeruchen

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

macht den Teig ganz leicht an, wallt ihn länglicht aus, schneidet die andere Hälfte der Butter auf die Hälfte von dem Teig, schlägt die andere Hälfte Teig darüber, wallt ihn 4 Mal aus, legt ihn jedesmal wieder zusammen, und wallt ihn wieder auseinander; so kann man ihn zu Pasteten und Kuchen gebrauchen.

6. Heidelbeer = Kuchen.

Man legt ein Blech mit einem Rande mit mürbem Buttermehl aus, legt auf den Boden Fingersdick Heidelbeeren, dick mit Zucker; dann rührt man 4 bis 6 Lth. Butter mit 4 Eiern, thut etliche Kaffeeschaalenvoll süßen Rahm und 1 Handvoll Zucker dazu, gießt dieses auf den Heidelbeeren herum, und stellt dieses in einen Ofen; wenn der Kuchen halb gebacken ist, so nimmt man ihn heraus, streut Zucker und Zimmt und geriebenen Gipfel darauf, und läßt ihn vollends ausbacken.

7. Himbeer = Kuchen.

Man legt ein Blech mit einem Rande dünn mit mürbem Buttermehl aus, legt auf den Boden Himbeeren nebeneinander, und bestreut sie dick mit Zucker. Dann rührt man 4 bis 6 Lth. Butter mit 4 Eiern ab, thut 1 Löffelvoll Mehl, etliche Kaffeeschaalen voll süßen Rahm und 1 Handvoll Zucker dazu. Solches wird auf den Himbeeren herum gegossen, Zucker und Zimmt darauf gestreut und im Ofen gebacken.

8. Johannesbeer = Kuchen.

Es werden 6 Eierklar zu Schaum geschlagen. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln und eben so viel Zucker dazu gethan, und der Teig noch so lange geschlagen, bis er recht zart ist. Nun wird ein Blech mit einem Rande mit dünnem Buttermehl ausgelegt, und ein wenig von dem Teige auf dem Boden herum gestrichen; alsdann werden frische abgezopfste Johannesbeeren einige Stunden vorher, ehe man sie braucht, mit Zucker bestreut, die andere Hälfte davon darauf herumgelegt, der übrige Teig

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