

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

7. Himbeerkuchen

[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