Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

2. Aepfelkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

sie schön gelb backen; wenn sie bald gut ist, nimmt man sie heraus, bestreut sie stark mit fein gestoßenem Zucker; thut sie wieder in Ofen, und läßt sie vollends ausbacken; so wird der Zucker zergehen, und die Torte aussehen, als wenn sie glacirt wäre. Auf diese Art macht man alle Sorten von geblättertem Butterteige. Man kann sie statt den Zwetschgen, mit Weichseln oder andern eingemachten Sachen, auch mit Obst füllen, und nach jedem Belieben einen ausgeschnittenen Deckel, oder ein Gitter von Teig darauf machen.

XII. Kuchen.

1. Aprikosen-Kuchen.

Man legt ein Blech mit einem Rande mit mürbem Butterteig aus, legt auf den Boden ausgesteinte Aprikosen, 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 Kaffeschaalenvoll süßen Rahm und 1 Handvoll Zucker dazu; dieses wird auf den Aprikosen herumgegossen, Zucker und Zimmt darauf gestreut und im Ofen gebacken.

2. Aepfel-Kuchen.

Man belegt ein Blech mit dünn ausgewalltem Butterteig, schält, zerschneidet Backäpfel, jeden zu 8 Schnitzeln, legt sie auf dem Butterteig herum, und streut zwischen diese Aepfel kleine Rosinen dann verrührt man Rahm und Eier nach Gutdünken mit Zucker, gießt es auf den Aepfeln herum, streut gestoßenen Zimmet darauf, und läßt es in einem Ofen schön gelb backen. Man rechnet gewöhnlich zu ½ Schoppen Rahm 8 Eier. Dieser Kuchen kann auch von mürbem Hefenteig gemacht werden.