

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

4. Ganze Aepfel zu backen

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

2. Aepfel im Schlafrock.

Man nimmt Aepfel schält sie und schneidet sie in der Mitte von einander, nimmt die Kernen heraus und füllt statt deren, etwas Gesottenes hinein, macht einen Butterteig, walt ihn Messerrückendick aus, schneidet viereckigte Flecklein, legt auf jeden Fleck einen halben Aepfel und das eingefüllte auf den Boden, drückt die 4 Ecken des Flecks auf den Aepfel oben zusammen, überstreicht die Aepfel mit Eiern, backt sie in einem Ofen und giebt sie kalt mit Zucker bestreut zur Tafel.

3. Aepfel-Küchlein im Ofen gebacken.

Man macht zu diesen den nämlichen Teig an. Die Aepfel werden gewürfelt geschnitten; wenn es 6 oder 8 Aepfel sind, wird $\frac{1}{4}$ Pfd. sauber gewaschene Rosinen, eben so viel Cibeben, $\frac{1}{4}$ Pfd. abgeschälte und in 3 Theile geschnittene Mandeln und einige kleine Eßlöffelvoll Zucker alles in den Teig gethan und mit diesem recht untereinander gemacht. Dann werden mit einem kleinen Schaumlöffel, Küchlein ins heißgemachte Schmalz gethan und diese langsam, aber recht rösch gebacken. Bei diesem Gebackenen muß man nicht mehr Teig anmachen als daß man zu den Aepfeln braucht, der Teig muß so gemacht seyn, daß es an einander kleben bleibt, auch muß man Acht haben, daß die Küchlein im Ofen nicht zerfallen.

4. Ganze Aepfel zu backen.

Man schält Aepfel, schneidet den oberen Theil ab, höhlt sie aus, nimmt die Kernen heraus; dann macht man eine Mandelfülle von gewiegten Mandeln, einem wenig Schmalz, geröstetem mürbem Brode, Rosinen, Zucker und Zimmet, feuchtet es mit einigen Tropfen Wein an und füllt die ausgehöhlten Aepfel damit. Dann macht man Deckel mit so klein als möglich geschnittenen hölzernen Sprießlein darauf, und macht einen Teig wie bei den Aepfel-Küchlein, kehrt die Aepfel darin um

und backt sie in nicht zu heißem Schmalze schön gelb. Man kann sie mit Zucker und Zimmt bestreuen, oder eine süße Weinsauce daran machen und die gebackenen Aepfel mit Mandeln bestecken.

5. Rechte Basler-Leckerlein.

Zu $\frac{1}{2}$ Maas Honig, den man siedend werden läßt, nimmt man 1 Pfd. gesiebten Zucker, 4 Lth. gröblich gestoßenen Zimmt, die verwiegte Schale von 2 Citronen, 2 geriebene Muskatnüsse, $1\frac{1}{2}$ Lth. gestoßene Nägelein, $\frac{1}{4}$ Pfd. feines Mehl, verarbeitet alles miteinander, bis der Teig gleich wird, trocknet ihn mit etwas Mehl aus, wälzt ihn aus, sticht mit kleinen Förmchen viereckigte Leckerlein daraus und backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech nach dem Brod im Ofen.

6. Bierhefen-Küchlein.

Man macht einen Teig wie zu Dampfnudeln, wenn der Teig schön gegangen ist, nimmt man mit einem Löffel von dem Teig, formirt es zu einem Küchlein und backt es in heißem Schmalz, streut nach Belieben Zucker darauf.

7. Bisquit-Bögen.

Man nehme $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, stößt eben soviel Zucker; dann nimmt man 4 Eierdotter in eine Schüssel, mischt fein gestoßener Zucker dazu, rührt es $\frac{1}{4}$ Stunde ab, schlägt 4 Eierweiß zu Schnee und rührt es nebst dem Mehl und klein geschnittenen Zitronenschalen dazu, nimmt alsdann ein Blech, welches mit Schmalz bestrichen ist, streicht ebenfalls von dem Gerührten darauf, bestreut es mit Zucker und etwas länglicht und klein geschnittenen Mandeln und macht diese Bögen auf die nachgehende Art.

8. Kleine Bisquit.

Man schlägt ganze Eier in ein tiefes Geschirr, schwingt sie mit dem Schlag recht tüchtig, thut dann $\frac{1}{2}$ Pfd. feines