

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

6. Bierhefenküchlein

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

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, wallt 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 Dampfknudeln, 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