

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

10. Butterkuchen

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

gesiebten Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben sein muß, dazu, dann schlägt man diesen  $\frac{1}{2}$  Stunde lang nach einer Seite, thut  $\frac{1}{2}$  Pfd. feines Mehl darunter, macht davon runde und lange Bisquitlein und legt sie auf Papier, bestreut sie stark mit Zucker, bläst den Zucker wieder ab und backt sie schön gelb.

#### 9. Breisacher = Kuchen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter mit 2 Eiern und 4 Dottern recht stark ab. Dann thut man 1 Pfd. feines Mehl, 2 große Eßlöffelvoll Bierhefe dazu, und macht den Teig mit lauer Milch an, daß er wie ein gerührter Kugelhopfteig ist; dann klopft man ihn, bis er sich vom Löffel schält, und rührt noch 4 Lth. Eibeben, eben so viel Rosinen, etwas kleingeschnittene Citronen = Schaalen, nach Gutdünken Salz und 4 Lth. klein geschnittenes Citronat darein, füllt den Teig in ein Blech mit einem Rande, welches zuvor mit frischer Butter bestrichen werden muß, so daß der Kuchen 2 Fingersdick ist, und läßt ihn gehen. Indessen schneidet man 4 Lth. abgezogene Mandeln so dünn als möglich, und wenn der Kuchen gegangen ist, bestreicht man ihn mit zerflepperten Eiern, wendet die Mandeln im Zucker um, bestreut den Kuchen damit, und läßt sie schön gelb backen.

#### 10. Butter = Kuchen.

Man macht 1 Pfund Mehl mit lauer Milch und 3 Löffelvoll guter Bierhefe an, läßt 1 Pfd. Butter zergehen und thut diese, nebst 4 stark verrührten Eiern dazu, und klopft den Teig so lange, bis er vom Löffel fällt; wenn er halb gegangen ist, thut man ihn auf ein Brett, wirft ihn, wallt ihn 2 Fingersdick aus und läßt den Kuchen noch einmal gehen; hernach bestreicht man ihn mit verrührten Eiern, und bestreut ihn mit abgeschälten und länglicht geschnittenen Mandeln, Anis und Zucker, oder mit würflich geschnittenem Speck, Kümmel und Salz. Man kann auch kleine Ruchlein auf dieselbe Art von diesem Teig machen.