

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

12. Gebackener Crem

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

11. Chocolate-Laiblein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln, stößt sie in einem Mörser recht fein, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. gesiebten Zucker und $\frac{1}{2}$ Vierl. geriebene Chocolate dazu; dann schlägt man von 3 Eiern das Weiße zu steifem Schnee, rührt alles $\frac{1}{4}$ Stunde durcheinander, setzt dann mit einem Löffel kleine runde Häuflein auf Obladen, und backt sie recht langsam.

12. Gebackener Crem.

Man siedet 1 Schoppen Milch mit einem Stücklein Zucker, Zitronenschalen und ganzem Zimmt $\frac{1}{4}$ Stunde lang, stellt es dann vom Feuer, läßt es kalt werden, zerfleppert 5 Eier, gießt die Milch nach und nach daran, bestreicht ein langes Blech mit einem Rande mit Butter, bestreut es mit geriebenem Brode, füllt das zerflepperte darein, stellt es so lange auf heiße Asche, bis es gestanden ist. Oben muß man einen Deckel darauf legen und auf diesen Kohlen thun; wenn der Crem fest gestanden ist, schüttet man ihn auf einen hölzernen Deckel, schneidet dicke Stücke daraus, bestreut sie mit Mehl und läßt sie in heißgemachtem Schmalz gelb backen; wenn alles gebacken ist, bestreut man es mit Zucker und Zimmt. Der Teig muß beim Einfüllen im Geschirr 2 Fingerdick seyn.

13. Ordinaire Dampfnudeln.

Man nimmt schönes Weißmehl in eine tiefe Schüssel, stellt dieses an einen warmen Ort, bis es überschlagen ist; macht in die Mitte des Mehls ein Loch, thut 3 Löffelvoll gute Bierhefe hinein, macht mit lauer Milch einen Vorteig an, läßt ihn eine Weile stehen, bis er gut aufgegangen ist, nimmt sodann ein Stück Butter, so groß, als ein Ei, läßt es zergehen und nimmt lauwarmer Milch, einige Eier und macht den Teig vollkommen damit an, jedoch nicht zu locker und nicht zu fest, so daß er einem Brodteig ähnlich wird, schlägt ihn ab, salzt ihn ein wenig und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen,