

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

18. Abgerührter Gugelhopf

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

der Teig geht, kocht man frische Zwetschgen mit einem wenig Wasser oder Wein und Zucker, läßt dann in dem Geschirr, worin man die Nudeln kochen will, Schmalz zergehen, gießt einige Löffelvoll von der Zwetschgenbrühe dazu, läßt es mit dem Schmalz aufsieden, setzt die Dampfnudeln wie die vorigen hinein und läßt sie eben auf diese Weise backen; $\frac{1}{2}$ Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man einige Löffelvoll Zwetschgenbrühe daran, sticht die Nudeln mit einem Schöpfelchen heraus und trägt sie, nebst den gekochten Zwetschgen, jedes aber, besonders auf den Tisch. Man kann auch Dampfnudeln von durren Zwetschgen oder Hagebutten machen.

17. Eierdotter-Kuchen.

Man siedet 7 Eier hart, nimmt davon die Dotter heraus, stößt sie fein, rührt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter recht ab, rührt 5 frische Eierdotter nach und nach darein; dann nimmt man 6 Lth. Zucker, 6 Lth. Mehl, von 2 Eierklar den Schnee, die feingeschnittene Schale von einer Citrone; dann bestreicht man einen Model mit Butter, gießt das Gerührte hinein, läßt es 1 Stunde backen und giebt es kalt mit Zucker bestreut zur Tafel.

18. Abgerührter Gugelhopf.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter zu Schaum; dann schlägt man 6 Eier nacheinander daran, und wenn die Butter mit den Eiern recht gerührt ist, thut man 2 Löffelvoll gute Bierhefe, eine Kaffeeschalevoll süßen Rahm, Salz und $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl dazu, rührt den Teig, bis er so glatt ist, daß er sich vom Löffel schält, füllt ihn sogleich in einen mit Butter bestrichenen Model, läßt ihn gehen, und backt ihn hernach in einem Ofen. Wenn es beliebt, kann man 4 Lth. sauber gewaschene Rosinen und Cibeben in den Teig thun.

19. Gugelhopf anderer Art.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 8 Eiern, wie beim vorigen