

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

19. Gugelhopf anderer Art

[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 dörren Zwetschgen oder Hagebutten machen.

17. Eierdotter-Ruchen.

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

gen gezeigt worden ist, gerührt. Alsdann werden $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, eine Kaffeeschale voll Milch, 2 Löffelvoll gute Bierhefe, und 2 Lth. abgezogene und feingestosene bittere Mandeln, etwas Salz, 2 Lth. Zucker und die von einer Zitrone auf dem Reibeisen abgeriebene Schale dazu gethan. Wenn der Teig recht gerührt ist, füllt man ihn gleich in einen mit frischer Butter bestrichenen Model, bestreut ihn mit recht feingeschnittenen geschälten Mandeln, und geriebenem Zucker und backt ihn in einem Ofen.

20. Gugelhöpff noch anderer Art.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum; dann werden 5 Eier nacheinander hinein geschlagen und $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt; darnach thut man 4 Lth. Zucker 2 Löffelvoll dicke Bierhefe, $\frac{1}{4}$ Schoppen laue Milch und 1 Pfd. feines Mehl dazu, rührt den Teig noch so lange, bis er sich vom Löffel schält, und füllt ihn in einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brode bestreuten Model. Wenn der Teig genug gegangen ist, läßt man den Gugelhöpff backen, und bestreut ihn, so lange er noch warm ist, mit Zucker und Zimmet.

21. Kleine abgerührte Gugelhöpfen.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mit einem guten Löffelvoll Bierhefen und so viel lauer Milch, bis der Teig wie ein dicker Spazenteig wird, angemacht. Diesen Teig läßt man gehen, hierauf werden 5 Lth. Butter zu Stücklein geschnitten 2 Eier daran geschlagen, ungefähr $\frac{1}{2}$ Trinkglas voll Milch und wieder 14 Lth. Mehl untereinander gerührt, daß er ohngefähr wie der erste Teig ist; alsdann wird der Borige Teig, wenn er gegangen ist, darunter gerührt, 2 Lth. Zucker, etwas Salz, von einer halben Zitrone die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale dazu gethan, und der Teig noch so lange geklopft, bis er sich vom Löffel schält; dann füllt man kleine, mit Butter bestrichene Model damit, und nachdem man sie wieder hat gehen lassen, werden sie in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.