

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

20. Gugelhopf noch anderer Art

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

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.