

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

23. Goldene Häublein

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

22. Gugelhopf mit Krebsen.

Es werden ungefähr 20 Krebsen gesotten und ausgenommen, dann die Füße und oberen Schalen mit ein wenig Butter gestoßen, mit 12 Lth. Butter geröstet; hierauf wird an die Schalen ohngefähr 1 Schoppen Milch geschüttet, und wenn dieses gesotten ist, preßt man es durch ein Tuch. Ist die Butter erkaltet, so wird sie mit 4 Eierdottern und 2 ganzen Eiern gut verrührt, 4 Lth. geschälte Mandeln mit den Krebschwänzen fleingestoßen und auch dazu gerührt. Alsdann nimmt man 14 Lth. Mehl, 2 Löffelvoll gute Bierhefe, ein wenig Salz und 2 gute Eßlöffelvoll Zucker. Dieß alles wird mit der Krebsmilch, die aber nur noch lau seyn muß, durcheinander gemacht, daß der Teig wie ein dicker Spazenteig ist. Wenn er geklopft und gerührt ist, wird ein Model mit Butter bestrichen und damit gefüllt; wenn er gegangen ist, wird er im Ofen gebacken, und ein wenig warm zu Tisch gegeben.

23. Goldene Häublein.

Man nimmt 6 kleine Eßlöffelvoll Mehl in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem steifen Schnee, läßt etliche Eßlöffelvoll Wein warm werden, macht damit das Mehl zu einem dicken Teig an, und rührt es mit dem Weißen der Eier zu einem nicht gar dünnen Teig; dann läßt man den Teig durch einen Schaumlöffel, der nicht gar große Löcher hat, in heiß gemachtes Schmalz laufen, und schüttelt den Schaumlöffel recht fleißig, nimmt sodann die Häublein heraus, drückt sie über ein Wallholz und biegt sie krumm; zuletzt bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

24. Hefen-Rüchlein.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl mit lauer Milch und 4 Löffelvoll guter Bierhefe wie ein Spazenteig angemacht, in