

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

25. Gebackene Hirschhörnlein

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

die Wärme gestellt, aber so, daß die Schüssel nicht zu heiß wird. Indessen stellt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. zu Stücklein geschnittene Butter in die Wärme daß sie weich wird; wann der Teig gegangen ist, rührt man die Butter darein, schlägt 3 Eier und 1 Dotter dazu, thut noch  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, 1 Löffelvoll Bierhefe und 4 Lth. Zucker dazu, macht den Teig vollends so an, daß man ihn, wenn er noch einmal gegangen ist, wirken kann und klopft ihn, bis er vom Löffel fällt; wenn er darnach noch ein wenig gegangen ist, wird ein Nudelbrett mit Mehl bestreut, mit einem Löffel kleine Küchlein von dem Teige ausgestochen, und auf diesem Brett ein wenig rund gemacht; dann auf ein mit Butter bestrichenen Blech gesetzt, mit Eierweiß bestrichen, Mandeln und Rosinen darauf gelegt, und in mäßiger Hitze gebacken.

### 25. Gebackene Hirsch-Hörnlein.

Man nimmt 6 Lth. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Brl. Butter, eben so viel Zucker, nach Belieben gestoßenen Zimmet und klein geschnittene Zitronenschalen, macht dieses in einer Schüssel oder auf einem Nudelbrett mit einem ganzen Ei und 1 Dotter untereinander; sollte der Teig zu fest seyn, so nimmt man ein wenig Milch dazu; dann wird Mehl auf ein Nudelbrett gestreut, der Teig darauf gethan, und 2 Messerrückensdick ausgewallt, einen kleinen Finger breiten Streif daraus geschnitten und diese mit der Hand rund gewärgelt. Von diesen werden 2 kleinen Fingers lange Stücklein abgeschnitten, jedes in der Mitte zusammen gebogen, daß es oben auseinander steht, zwickt dann mit einem Scheerlein verschieden darein, und backt sie in heiß gemachtem Schmalz schön gelb. Man kann aus diesem Teige auch kleine, runde Kränzlein machen und in diese auch mit einem Scheerlein zwicken.

### 26. Hobelspähne im Schmalz gebacken.

Man stößt  $\frac{1}{2}$  Vierl. geschälte Mandeln ganz zart, thut  $\frac{1}{2}$  Vierl. Mehl, 4 Eierdotter und 1 ganzes Ei,