

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

26. Hobelspäne im Schmalz gebacken

[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 dar ein, 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,

nebst 2 Lth. Zucker 2 Lth. Butter dazu, macht den Teig mit süßem Rahm vollends an, bis man ihn auswärgeln kann, und der Teig wie ein Schneeballenteig ist, wallt dann kleine Flecke, wie zu Schneeballen aus, schneidet mit dem Küchenrädlein 2 Fingerbreite Streifen daraus und backt sie in heißem Schmalz, und zuletzt bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

27. Zimmennest.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, läßt es warm werden, rührt 6 Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgelassene Butter, 2 bis 3 Löffelvoll gute Hefen zusammen ab, macht davon einen Teig an, so fest als wie ein Dampfknudelteig, und läßt ihn ein wenig aufgehen; dann nimmt man den Teig auf ein Brett, wallt ihn Messerrückendick aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, streut rein gewaschene Rosinen dick darauf, rollt den Teig der Länge nach gleich einem Strudel zusammen, schneidet 4 Fingerhohe Stückchen daraus, stellt eines an das Andere in eine mit Butter bestrichene Kasserole, stellt sie in die Wärme, bis sie aufgegangen sind; dann schneidet man 2 Lth. zerlassene Butter über den Teig, backt ihn gut aus, stürzt ihn um und giebt ihn zur Tafel.

28. Kaffee-Brod.

Man macht $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und 4 Lth. Zucker mit 1 Ei, 2 Löffelvoll Bierhefen und so viel lauer Milch an, daß es einen festen Teig giebt, eines kleinen Hühnereies groß zergangene Butter, etwas zerschnittene Zitronenschalen und nach Belieben Anis dazu. Wenn der Teig geklopft ist, so läßt man ihn gehen, macht dann Laiblein daraus, wärgelt sie mit der Hand in der Länge nach, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreutes Blech, aber nicht nahe aneinander. Wenn sie auf diesem nocheinmal gegangen sind, so läßt man sie im Ofen gelb backen. Es können, wenn sie kalt geworden sind, Schnitten daraus gemacht werden.