

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

27. Immennest

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

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.