

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

30. Kaiserbrod

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

29. Ordinaire Käs-Kuchen oder Osterflade.

Man macht einen festen Teig von Weismehl, einigen Eiern, süßer Milch und guter Hefen. Dieser wird gut verarbeitet und nachdem man ihn aufgehen ließ, wieder verarbeitet und davon einer oder mehrere Flecken rund ausgewallt und von außen der Rand herum ein wenig ausgedrückt. Hernach wird guter weicher Zieger oder nasser Käs genommen, einige Eier daran geschlagen, gesalzen und ein wenig dicken Rahm darunter gerührt wie auch einige große und kleine Rosinen. Diese abgerührte Fülle giebt man dann einen Fingerdick auf den Kuchen, nachdem er aufgegangen ist, streicht man es gleich auseinander und backt sie im Ofen, in dem man das Brod backt.

30. Kaiser-Brod.

Man nimmt Zucker so schwer wie 6 Eier, stößt und siebt ihn, thut ihn in eine Schüssel, schlägt 6 Eier daran, rührt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde lang nach einer Seite, rührt 4 Lth. Sibeben, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, welche mit einem Tuch sauber abgerieben und mit der Haut feingestoßen seyn müssen, und so viel Mehl darein, daß man den Teig zusammen zu einem Laib Brod formiren kann; dann macht man 1 oder 2 Laiblein daraus, und backt sie in einer Tortenpfanne oder im Ofen schön gelb.

31. Karthäusler-Kes.

Man nimmt 1 Milchbrod, schneidet es in 4 Theile, taucht es in rothem Wein, kehrt es dann in Zucker und Zimmt und zerklüpperten Eiern um, bestreut es mit geriebenen Gipfeln und backt sie in heißgemachtem Schmalze schön gelb, nimmt sie heraus und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Man kann auch Wein-Crem dazu machen.

32. Kindbett-Brod.

Es werden 12 Lth. Mehl, 8 Lth. Zucker, 6 Lth. Butter und die Schale von einer halben Zitrone, am Zucker ab-