

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

32. Kindbettbrod

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

## 29. Ordinaïrer Käse-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 Käse 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 zerklapperten 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-

gerieben, mit etlichen Löffelvoll guten Wein zu einem Teig gemacht; diesen thut man auf ein mit Mehl bestreutes Brett, wirft ihn aus, wallt ihn halb Fingersdick aus, schneidet ihn nach Belieben zu länglichten oder viereckigten Stückchen, bestreicht diese mit einem Ei, streut Zucker und Zimmet darauf, und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen schön gelb.

### 33. Kirschen-Küchlein.

Es werden 4 Löffelvoll Mehl mit guter süßen Milch angemacht, wie ein dicker Spazenteig; dann wird einer welschen Nuß groß Schmalz siedend gemacht, an den Teig gegossen und recht hinein gerührt. Nun werden 2 ganze Eier und 1 bis 2 Dotter daran geschlagen, daß der Teig wie zu den Aepfelküchlein in der Dicke wird. Zu so viel Teig kann man ohngefähr ein Teller voll Kirschen abzopfen, und solche in den Teig rühren; dann wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, ein Schaumlöffel darein gedunkt und wenn das Schmalz davon abgelaufen ist, thut man kleine runde Küchlein aber nicht zuviel in das Schmalz legen, wenn diese schön rösch gebacken sind, werden sie auf Brodschnitten gelegt, wenn sie abgelaufen sind auf eine Platte gelegt mit Zucker und Zimmet gestreut. Man kann statt den Kirschen, Himbeeren in den Teig thun und auf die nämliche Art backen. Oder man kann 6 bis 8 Kirschen mit einem Faden an den Stielen zusammen binden, in den Teig dunken und aus heißem Schmalze schnell heraus backen.

### 34. Mürbe Kränzlein.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter mit dem Gelben von 5 hart gesottenen Eiern in einem Mörser recht untereinander gestoßen, dann mit 19 Lth. Mehl, 15 Lth. Zucker und einer feinverwiegten Schale von einer Zitrone auf einem Brett recht ausgewirkt; dann macht man Kränzlein daraus, legt sie auf ein Papier, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen langsam backen.