

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

33. Kirschenküchlein

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

gerieben, mit etlichen Löffelvoll guten Wein zu einem Teig gemacht; diesen thut man auf ein mit Mehl bestreutes Brett, wirft ihn aus, wälzt ihn halb Fingersdick aus, schneidet ihn nach Belieben zu länglichten oder vier-eckigten 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 dunkeln 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.