

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

58. Pomeranzenbrödlein

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

sticht sie mit kleinen Mödeln aus, legt das Ausgestochene auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backt es in einem nicht zu heißen Ofen; dann wird ein Eis darüber gemacht.

55. Weiße Mandel = Leckerlein.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, eben so viel Zucker, thut es in eine Schüssel, schlägt 2 Eierweiß zu Schnee, thut nach und nach 1 Löffelvoll darein, auch ein wenig Zitronensaft, stößt es in einem Mörser untereinander, wallt diesen Teig dann aus, drückt ihn in einen Model, legt ihn auf ein Blech, und läßt es im Ofen gelb backen.

56. Ofen = Ruchlein.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter mit 10 Eierdottern stark ab, und rührt von 6 Eierklar den Schnee und ein wenig Bierhefe darunter; dieses macht man mit $\frac{3}{4}$ Pf. Mehl und einem wenig Salz an, und läßt diesen Teig gut aufgehen; dann bestreicht man eine Platte mit Butter, bestreut sie mit Mehl, formirt die Ruchlein darauf, überstreicht sie mit Eierdottern, bestreut sie mit Zucker, backt sie schnell und giebt sie auf der Platte mit Zucker bestreut zur Tafel.

57. Papilloten.

Man nimmt Zucker nach Belieben, schüttet ein wenig Milch und eben so viel heißes Wasser daran, setzt es auf das Feuer, zerdrückt den Zucker mit einem Schaumlöffel, schäumt ihn sauber ab, und läßt ihn sieden, bis er ganz gelb wird und rein ist, schüttet ihn hernach auf einen glatten Farstein, schneidet ihn mit einem starken Messer zu viereckigten Stückchen und wickelt sie in Papier.

58. Pomeranzen = Brödlein.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Zucker mit 2 Eiern und mit dem Gelben von 2 Eiern 1 Stunde lang, schneidet 2 Lth. Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von 1 Zitrone klein, rührt sie dann mit 18 Lth.

feinem Mehl in den Zucker, macht Fingerslange und eben so dicke Wellen aus der Masse, legt sie weitläufig auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht mit dem Messer kleine Schnitte darüber und backt sie langsam.

59. Kastatter-Ruchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 6 Eiern recht stark ab; wenn dieses geschehen ist, thut man 1 Pfd. Mehl, 4 Lth. Zucker, 2 Löffelvoll Bierhefe und einen guten halben Schoppen Milch dazu, rührt den Teig, bis er sich vom Löffel und der Schüssel ablöst, und füllt ihn in ein mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brode bestreutes Blech mit einem Rande; wenn er gehörig gegangen ist, streut man Zucker und geschnittene Mandeln darauf und läßt sie schön gelb backen.

60. Aepfel-Rüchlein.

Man macht zu diesen den nämlichen Teig, wie zu den Vorigen. Die Aepfel werden gewürfelt geschnitten; wenn es 6 oder 8 Aepfel sind, wird $\frac{1}{4}$ Pfd. sauberge- waschene Rosinen, eben so viel Citröben, $\frac{1}{4}$ Pfd. abgeschälte und in 3 Theile geschnittene Mandeln und einige kleine Eßlöffelvoll Zucker in den Teig gethan und mit diesem recht untereinander gemacht. Dann werden mit kleinen Schaumlöffeln Rüchlein in das heißgemachte Schmalz gelegt und diese langsam, aber recht rösch gebacken. Bei diesen Gebackenen muß man nicht mehr Teig anmachen, als daß man nur die Aepfel mit dem übrigen hinein rühren kann, daß dieses aneinander kleben bleibt.

61. Schnecken-Rudeln.

Einen Teig von 2 Pfd. Mehl, 10 Lth. ausgesottene Butter, 2 Löffelvoll saurem Rahm, 2 ganzen Eiern, 3 Löffelvoll Bierhefe, Salz und laue Milch wallt man Messerrückensdick aus, schneidet 2 Fingerbreite Streifen daraus, bestreicht diese recht mit Butter, bestreut sie mit