

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

59. Rastatterkuchen

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

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 Citronen, $\frac{1}{4}$ 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