

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

61. Schneckenudeln

[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

Rosinen und rollt sie schneckenförmig zusammen; dann läßt man ein Stück Butter, von der Größe eines Eies warm werden, gießt sie in ein Aufzug-Blech, legt die Schnecken, wenn sie recht aufgegangen sind, hinein und backt sie langsam.

### 62. Schlozer-Brod.

Man verklopft 6 Eier, rührt 1 Quintchen gestoßenen Zucker-Anis, ein klein wenig Wasser und Mehl darunter, bis es wie ein Nudelsteig ist, wirft ihn dann auf einem Nudelbrett aus, schneidet 6 Stückchen daraus, macht sie mit der Hand schön rund und hoch, setzt es auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie im Ofen schön gelb.

### 63. Speck- oder Mandel-Küchlein.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter mit 4 Eiern und 2 Dottern ab; alsdann wird 1 Pfd. Mehl und das dazu nöthige Salz daran gethan und mit Milch und 2 Löffelvoll Bierhefe angemacht wie ein dicker Spazenteig; wenn derselbe so lange geklopft ist, bis er sich vom Löffel löst, so läßt man ihn gehen; hernach thut man ihn auf ein Nudelbrett und macht runde Küchlein davon, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech und wenn sie noch ein Mal gegangen sind, bestreicht man sie mit verrührten Eiern, belegt sie mit würflich geschnittenem Speck, bestreut sie entweder mit Kümmel und Salz oder mit abgezogenen und zerschnittenen Mandeln, Zucker und Anis, und läßt sie schön gelb backen. Beim Aufsetzen der Küchlein muß man darauf achten, daß man sie nicht zu nahe aneinander setzt, damit sie nicht zusammenlaufen. Man kann auch einen großen Kuchen von diesem Teige machen und mit Mandeln oder Speck belegen.

### 64. Gebackene Sprizen.

Man siedet 1 Schoppen Milch,  $\frac{1}{2}$  Hühnereies groß Butter und ein Stücklein Zucker ein wenig. Dann saet