

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

63. Speck oder Mandelküchlein

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

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