

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

64. Gebackene Spritzen

[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

man weißes Mehl unter stetem Umrühren darein, bis der Teig ganz dick wird. Wenn er auf dem Feuer abgetrocknet ist, wird er in eine Schüssel herausgethan und ein wenig gesalzen und 8 bis 10 Eier, eines nach dem anderen darein gerührt. Dann wird Schmalz in einem Pfännlein, so groß als man zu Strauben gebraucht nicht zu heiß gemacht, die dazu gehörigen Spritzen halb gefüllt und in der Runde in der Pfanne herumgedrückt und unter stetem Schütteln langsam gebacken, bei der zuerst gebackenen muß man sehen, ob der Teig zu dick oder zu dünn ist. Wenn er schwer ist, so ist er zu dick, fällt er aber nach dem Backen zusammen, so ist der Teig zu dünn, man muß deswegen sehr Achtung geben, daß man beim ersten Umrühren der Teig nicht zu dünn macht. Man kann ihm mit 1 oder  $\frac{1}{2}$  Ei immer nachhelfen. Wenn alles gebacken ist, legt man es auf eine Platte und streut Zucker darauf.

#### 65. Spritzen-Rüchlein.

Man macht einen gebrühten Teig von  $\frac{1}{2}$  Maas Milch und eben so vielem Wasser an, giebt es zusammen, nebst einem Stück Butter, wie 1 Ei so groß in eine Pfanne, salzt es ein wenig siedet es ab und giebt so viel schönes Mehl darein, daß es ein fester Teig wird. Dieses trocknet man in der nämlichen Pfanne ab, bis er sich von der Pfanne abschält, giebt ihn dann in eine tiefe Schüssel, legt indessen 10 oder 12 Eier in warmes Wasser, schlägt eines nach dem anderen daran und verrührt es gut. Die Zahl der Eier kann man nicht genau bestimmen, weil es auf das Mehl ankommt; wenn das Mehl gut ist, so zieht es besser an und man braucht nur 1 oder 2 Eier mehr und die Strauben werden noch schöner. Man soll sie backen, wenn der Teig noch warm ist; wenn der Teig noch warm ist, füllt man das Mödelchen damit, drückt es mit dem dazu bestimmten Stempel aus, fährt so in der Pfanne der Runde nach herum, schüttelt es beständig und backt es ganz kühl im Schmalze, ist