

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

65. Spritzenküchlein

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

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-Küchlein.

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

es auf einer Seite braun, so wendet man es um und backt es auf der anderen Seite, bestreut es mit Zucker und giebt es warm zur Tafel. Der Teig zu ordinären Strauben wird auf gleiche Art gemacht, nur muß es mit einigen Eiern lockerer gemacht werden, damit der Teig durch den dazu bestimmten Strauben-Trichter laufen kann, sonst werden sie auf gleiche Art gebacken und warm zu Tisch gegeben. Das Schmalz in der Pfanne, worin sie gebacken werden, muß ganz tief seyn, damit sie darin schwimmen.

66. Schneeballen.

Man nimmt 2 ganze Eier, 2 ganze Dotter, 2 Löffelvoll süße Milch, ein wenig Salz und 4 Lth. Butter, rührt es mit Mehl zu einem festen Teige an und wirkt auf einem Nudelbrett so kleine Laiblein daraus, daß die ausgewärgelten Flecke nicht größer, als ein Teller sind, schneidet in diese Fingerbreite Streifen hinein, nimmt dann einen Streifen auf einen Rührlöffel, läßt den anderen liegen und so fährt man fort, bis keine geschnittene Streifen mehr da sind; legt diese in heißgemachtes Schmalz, backt sie blaßgelb heraus, und bestreut sie mit Zucker. Die Pfanne darf nicht größer seyn, als daß man einen Schneeballen auf einmal backen kann. Zu 2 bis 3 Schneeballen wird, wenn sie so groß sind, wie ein Teller, gewöhnlich 1 Ei gerechnet.

67. Zucker Strauben.

Man nimmt 8 Lth. Mehl, 6 Lth. Zucker, 3 Löffelvoll Wein, rührt dieses mit Eierweiß vollends an, daß der Teig etwas dünner, als an anderen Strauben wird. Dann macht man Schmalz in einem Pfännlein heiß, so groß man die Strauben haben will, thut von dem Teig in ein kleines Trechterlein von 3 Röhren und läßt es in das heiß gemachte Schmalz laufen, wenn jede Straube auf beiden Seiten gelb ist, legt man sie über ein Wallholz, daß sie gebogen wird, wenn sie ein wenig