

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

66. Schneeballen

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

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 ordinairen 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