

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

69. Kleine Tabacksrollen

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

erkaltet ist, thut man sie auf eine Platte, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und so fährt man fort, bis kein Teig mehr da ist. Man kann zu diesen Strauben den Teig auf folgende Art machen: man nimmt, je nachdem man viel oder wenig Strauben backen will, 1 Schoppen oder weniger Wein, läßt ihn in einer Pfanne mit ziemlich viel Zucker, einem Stücklein ganzen Zimmet und einer Zitronenschale  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde kochen; dann wird der Zimmet und die Zitronenschale herausgethan, 10 bis 12 Lth. vom schönsten Weißmehle recht glatt damit ausgerührt und mit Eierweiß vollends so dünn gemacht, daß der Teig läuft; dann werden sie wie die Vorigen gebacken.

#### 68. Taback's-Rollen.

Man macht einen mürben Buttermteig, läßt ihn so lange stehen, bis folgendes gemacht ist: man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pf. Cibeben und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Rosinen, kocht sie mit 1 Glas Wein, bis sie keine Sauce mehr haben; dann thut man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mandeln, wovon die eine Hälfte gestoßen, die andere geschnitten seyn muß, nebst 4 Lth. Zitronat und 4 Lth. Pomeranzenschalen dazu, rührt alles mit 4 Eier untereinander an, wärgelt den Buttermteig Messerrückendick aus und berreichert ihn damit, schneidet so breite Riemen davon, als das dazu gemachte Holz ist, bestreicht es mit Butter, wickelt den Teig darauf, umbindet es mit Faden, legt es in siedendes Schmalz und läßt die Taback'srollen auf dem Holze eine um die andere gelb backen, legt sie auf Brodschnitten und wenn sie abgelaufen sind, so bestreut man sie inwendig und auswendig mit gestoßenem Zucker und Zimmt.

#### 69. Kleine Taback's-Rollen.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Bierl. geschälte und gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, 4 Lth. Butter, ein halbes Gläschen Wein und 4 bis 5 Löffelvoll sauern Rahm recht durcheinander gemacht, ein wenig gestoßenen

Zimmet, Muskatnuß und Nägelein dazu gethan und der Teig so angemacht, daß man ihn auswärgeln kann. Wenn er nun Messerrückendick ausgewallt ist, werden dazugemachte Blechlein mit Butter bestrichen, der Teig zu Streifen, so breit als die Blechlein lang sind, geschnitten, damit sie sich nicht unwickeln. Wie die Großen werden sie gebacken, mit Zucker und Zimmet bestreut und zur Tafel gegeben.

## 70. Thee-Brödchen.

Man rührt 5 Eßlöffelvoll Mehl mit 1 Schoppen Milch und 5 Eiern recht glatt, legt Butter in der Größe 1 Eies dazu, und läßt es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren 10 Minuten kochen, aber nicht ansitzen; läßt es dann in einer Schüssel abkühlen, rührt 4 Lth. geschälte, feingestößene Mandeln, 2 bis 3 geriebene Macronen und ein wenig feinverwiegte Zitronen- oder Pomeranzenschale darein, und verdünnt den Teig mit Eiern, aber daß er nicht zerläuft, sondern stehen bleibt. Nun setzt man daraus runde Kügelchen auf Obladen, backt sie schön gelb, und bestreut sie gleich nach dem Backen mit gestoßenem Zucker.

## 71. Kleine weiße Torteletten.

Man stößt  $\frac{1}{4}$  Pfd. geschälte Mandeln, eben so viel Zucker, thut diesen in einen Mörser, nimmt 8 Lth. Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl, der Saft von einer Zitrone, nebst deren feingeschnittenen Schale und 3 frischen Dottern dazu. Ist dieses fein zerstoßen, so thut man Mehl auf ein Nudelbrett, nimmt den Teig darauf und macht kleine Torteletten und ziert sie nach Belieben mit gefärbtem Eis. Man läßt sie abtrocknen und giebt sie zur Tafel.

## 72. Abgerührte Waffeln.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter mit 12 Eierdottern ab, dann wird von 8 Eierklar ein Schnee geschlagen,  $\frac{1}{4}$  Pf. Zucker, 1 Lth. Zimmet, 1 Schoppen süßen Rahm und