

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

70. Theebrödchen

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

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