

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

72. Abgerührte Waffeln

[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

$\frac{1}{2}$ Pfd. Weißmehl zusammen gut abgerührt, das Waffelneisen mit zerlassener Butter bestrichen, und wenn es warm gemacht ist, einige Löffelvoll von dem Angerührten hineingefüllt, und auf beiden Seiten gut gebacken. Wenn man sie heraus nimmt, werden sie gleich über ein Wallholz gezogen, mit Zucker bestreut und zur Tafel gegeben.

73. Bierhefen-Waffeln.

Hierzu werden 12 Lth. Butter zerlassen und unter $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl gerührt; dann kommt 1 Schoppen süßer lauer Rahm, wie auch 6 Eierdotter, einige Löffelvoll gute Hefe, von 1 Citrone die feingeschnittene Schale, nebst Zucker dazu, doch darf von letzterem nicht zu viel daran gegeben werden, weil sich das Gebackene nicht gut vom Eisen nehmen läßt; man stellt den Teig an einen warmen Ort, läßt ihn aufgehen, backt die Waffeln und erhält sie immer warm und rösch, bestreut sie mit Zucker und giebt sie zur Tafel.

74. Chocolate-Waffeln.

Man rührt 4 Lth. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte und feingestößene Mandeln, ein Stückchen klein geschnittene Vanille und 6 Lth. geriebene Chocolate mit 6 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde, thut 6 Lth. Mehl darunter, macht es mit lauem Wein zu einem nicht zu dünnen Teige an, backt die Waffeln schön gelb, bestreicht das Eisen vorerst mit Speckrinde, und wenn sie gebacken sind, bestreut man sie mit Zucker.

75. Gefüllte Waffeln.

Es wird ein mürber Buttermteig gemacht, Messerrückendick ausgewallt, Papier in der Größe des Waffelneisens geschnitten und aus dem Buttermteig Stücke geschnitten und darauf gelegt; dann bestreicht man es von außen mit zerflepperten Eiern, bestreicht es bis an den Rand, thut etwas von den eingemachten Sachen dazu, als Himbeeren, oder Johannesbeeren darauf, legt ein anderes