

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

74. Chokoladewaffeln

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

$\frac{1}{2}$ 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