

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

75. Gefüllte Waffeln

[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

Stück Teig darauf und drückt es nebenherum zusammen, backt es wie die anderen Waffeln und fährt so fort, bis man genug Waffeln hat. Der Buttermehl kann auch mit einer Mandelfülle kleinen halben Fingers dick gefüllt werden. Alle Waffeln müssen, wenn sie gebacken sind, mit Zucker und Zimmet bestreut werden.

76. Mandel-Waffeln.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 6 Eiern abgerührt, dann wird $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte und feingestosene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Weismehl, $\frac{1}{2}$ Vierl. Zucker und wenn es beliebt, etwas kleingeschnittene Zitronenschalen und Zimmet dazu gethan; mit lauer Milch vollends angerührt, bis der Teig wie ein dicker Flädleinteig wird. Dann werden die Waffeln wie bei den ersten gezeigt wurde, gebacken. Man kann auch kleingeschnittenen Citronat und Pomeranzenschalen in den Teig thun.

77. Waffeln mit Bierhefen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 Löffelvoll dicke Bierhefe, Salz und laue Milch, rührt davon einen Teig an, daß er in der Dicke wie ein gebrühter Ruchleinteig ist, wenn er geklopft ist, so läßt man ihn an einem warmen Orte gehen; indessen rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter recht stark ab schlägt nach und nach 6 Eier darein, welche vorher eines nach dem anderen in warmes Wasser gelegt werden müssen, damit sie die Butter lieber annimmt. Wenn der Teig gegangen ist, rührt man ihn mit dem Butter durcheinander und klopft ihn. Dann macht man das Waffelneisen heiß, bestreicht es mit Speckrinde, legt ein Papier dazwischen, macht es noch einmal heiß, thut das Papier heraus und legt 1 Löffelvoll von dem Teige hinein, macht das Eisen langsam zu und läßt die Waffeln auf dem Feuer auf beiden Seiten gelb backen. Wenn mehrere gebacken sind, muß man das Eisen wieder mit Speckrinde bestreichen und so fährt man fort, bis kein Teig mehr da ist. Dann bestreut man alle Waffeln mit