

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

77. Waffeln mit Bierhefen

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

Stück Teig darauf und drückt es nebenherum zusammen, backt es wie die anderen Waffeln und fährt so fort, bis man genug Waffeln hat. Der Buttermteig kann auch mit einer Mandelfülle kleinen halben Fingersdick 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

gestoßenem Zucker und Zimmet, legt sie auf eine ordentliche Matte und trägt sie zur Tafel.

78. Waffeln ohne Bierhefe.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter fein ab; dann werden nach und nach 6 Eier, die aber eines nach dem anderen in warmes Wasser gelegt werden müssen, daran gerührt. Wenn dieses hineingerührt ist, werden 10 Lth. vom feinsten Weißmehl, etwas Salz und laue Milch wie ein Flädleinteig, aber recht glatt angerührt; dann unter die Butter gethan, mit diesem recht stark gerührt, und wie die anderen Waffeln gebacken. Man kann sie nach dem backen mit Zucker und Zimmet bestreuen und gleich zur Tafel geben.

79. Zimmet-Rollen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 4 Lth. geschälte und gestoßene Mandeln, 4 Lth. Zucker, nach Belieben kleingeschnittene Zitronenschalen und $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmet; macht hernach alles mit einigen Löffelvoll sauerm Rahm und eben so vielem Wein zu einem dicken Teig, wirft davon ein Laiblein, aber nicht fest, wallt es aus, überschlagt es einigemal und läßt es eine Weile stehen; dann wallt man es wieder kleinen Fingerdick aus und bestreut den ausgewärgelten Teig mit gestoßenem Zimmet, schneidet 3 Fingerbreite Streifen daraus und umwickelt kleine 4 Fingerlange und Daumendicke dazu gemachte Blechlein damit, umbindet sie mit einem Faden und läßt sie in heißem Schmalze gelb backen. Sollten sie noch besser werden, so kann man sie mit eingemachten Himbeeren füllen.

80. Zitronen-Rüchlein.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, an welchem 1 Zitrone abgerieben seyn muß, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu einem steifen Schnee, thut den Zucker darunter, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde; dann thut man 2 Lth. feines Mehl dazu,