

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

79. Zimmetrollen

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

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 Weismehl, 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,