

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

80. Zitronenküchlein

[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,

schneidet dann Obladen lang oder viereckigt, streicht den Teig darauf und läßt es langsam backen.

## 81. Zucker-Brod.

Man klopft 3 Eier recht stark, thut  $\frac{1}{4}$  Pfd. gesiebten Zucker darein, rührt es  $\frac{1}{4}$  Stunde, thut hernach nach Belieben kleingeschnittene Zitronenschalen,  $\frac{1}{4}$  Pfd. vom schönsten Weißmehl dazu, belegt alsdann ein Blech mit weißem Papier, setzt mit einem Löffel runde Häuflein von beliebiger Größe darauf, überstreut sie stark mit gestoßenem Zucker, backt sie, nimmt das Papier wieder ab, und giebt sie wie anderes Confect zur Tafel.

## 82. Zucker-Häuflein.

Zu  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, an welchem 1 große Zitrone oder Pomeranzen abgerieben seyn muß, werden 2 Eierweiß zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde damit gerührt; dann drückt man ein wenig Zitronensaft daran, rührt es noch eine Zeitlang, setzt davon kleine runde Häuflein auf Obladen und läßt sie nach dem Brod im Ofen backen, sie müssen aber nur blaßgelb seyn; man kann auch ein wenig lang aber recht feingeschnittene Mandeln, welche geschält seyn müssen, unter den Teig thun.

## 83. Zwetschgen zu backen.

Man nimmt frische oder dürre Zwetschgen, steint sie aus, füllt in jede Zwetschge geschälte Mandeln; dann macht man von 4 Löffelvoll Mehl, 1 oder 2 Eierklar und Wein einen Teig in der Dicke wie zu Aepfelfüchlein an, tunkt die Zwetschgen, eine nach der anderen darein, und läßt sie in heißgemachtem Schmalze gelb werden; wenn sie abgelaufen sind, bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

## 84. Zwieback.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Maas Milch mit einem Stück Butter aufgesetzt, Zucker und Zimmet nach Belieben dazu gegeben.