

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

83. Zwetschgen zu backen

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

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.