

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

84. Zwieback

[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.

auch Mehl darein gerührt, damit es ein dicker Teig wird. Sodann schlägt man Eier, welche in warmem Wasser gelegen sind darein, bis der Teig locker wird, daß er rinnt; dann bestreicht man eine Kasserole mit Butter aus, giebt Fingertief Teig hinein, läßt ihn in einem ganz kühlen Ofen zusammen gehen, bis er fest ist, stürzt ihn heraus und schneidet viereckigte oder länglichte Stücke davon, backt sie kühl unter beständigem Schütteln aus dem Schmalze. Man giebt sie mit Zucker und Zimmet bestreut auf den Tisch.

85. Zwieback auf andere Art.

Man rührt 6 Eßlöffelvoll Mehl mit Milch, 1 Löffelvoll Kirschenwasser und 7 Eiern, wie ein Flädleinteig ab, bestreicht alsdann ein Blech mit einem Rande mit Butter, bestreut es mit geriebenem Brode und gießt den Teig 2 Fingertief darein, stellt es auf glühende Asche, deckt es zu und legt auf den Deckel auch Kohlen; wenn es fest wird, oder so gestanden ist, daß man es herausnehmen kann, so wendet man das Blech um, schneidet das Gebackene zu viereckigten Bröckchen, macht ringsherum in der Mitte einen Schnitt, aber nicht ganz durch, backt es im Schmalze nicht zu schnell und bestreut es mit Zucker und Zimmet.

86. Zwiebeln-Kuchen.

Man macht von Hefenteig einen Kuchen von beliebiger Größe und Dicke, und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech; wenn er genug gegangen ist, schneidet man Zwiebeln der Länge nach so dünn als möglich, diese werden in einem Stück Butter gedämpft, dann in eine Schüssel gethan, und nachdem es viel oder wenig Zwiebeln sind, 4 bis 6 Eier daran geschlagen, gesalzen, nach Gutdünken sauern Rahm, 1 Handvoll geriebenes Brod daran gerührt, mit einem Löffel auf dem Kuchen herum gethan, mit gewürfelt geschnittenen Speck belegt, Kümmel darauf gestreut und gebacken. Man kann auch die Zwie-