

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

86. Zwiebelkuchen

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

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-

beln gewürfelt schneiden und den Speck gleich mit unter die Eier rühren; im Sommer können grüne Zwiebeln genommen werden, und an Fasttagen wird der Speck weggelassen.

---

## XIV. Confecte.

### 1. Anis-Brod.

Man nimmt 8 ganze Eier in eine Schüssel, thut  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestoßenen Zucker dazu, rührt dieß alles  $\frac{1}{2}$  Stunde, nebst 8 Loth feines Mehl, 2 Loth Anis, 2 Loth Pomeranzenschalen, rührt es gut durcheinander, bestreicht einen Model mit Butter, bestreut ihn mit geriebenem Brode, thut das Gerührte darein, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gleich einer Torte, läßt sie nach dem backen auf einer Platte stehen; dann schneidet man beliebliche Stücke daraus, läßt sie auf einem Roste gelb werden, und verwahrt sie an einem trockenen Orte zum Gebrauche auf.

### 2. Anis-Schnitten.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. gesiebten Zucker, 4 Eierklar 1 Lth. Anis, 4 Lth. länglicht geschnittene Mandeln, nebst etwas geschnittenen Zitronenschalen und 4 Lth. Mehl untereinander, bestreicht einen Model mit Butter, bestreut ihn mit geriebenem Brode und backt es in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn es gebacken ist, so läßt man es erkalten, schneidet dann Stücke daraus, legt sie auf ein Blech, stellt sie in Ofen und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden.

### 3. Baslerleb-Kuchen.

Man nimmt 1 Schoppen Honig und 1 Pfd. Zucker, läßt dieses eine Weile kochen; giebt hernach 1 Pfd. Mehl,