

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

16. Dampfnudeln mit Zwetschgen

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

eine Sauce von 4 Eidottern, 1 Schoppen süßen Rahme, einem Stück Krebsbutter und etwas Zucker und giebt sie auf den Tisch.

15. Süße oder gesalzene Dampfnudeln.

Man nimmt zu 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, stellt ihn in die Wärme, nicht daß er zergeht, sondern nur besser zu rühren ist. Dann wird er mit 2 Eiern abgerührt, und zu dem Mehl 2 Löffelvoll Bierhefe nebst 2 Löffelvoll Zucker daran gethan. Dieses wird mit lauer Milch angemacht, daß der Teig wie ein dicker Spazenteig wird; alsdann muß er 1 Viertelstunde geklopft werden, bis er sich vom Löffel abschält. Hernach wird er in die Wärme gestellt, daß er geht, wenn er nun halb gegangen ist, so nimmt man mit einem Löffel davon heraus, thut es auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett macht Nudeln daraus, so groß als man sie wünscht, und läßt ihn dann noch einmal gehen. Dann bestreicht man eine Reine dick mit Butter, bestreut den Boden dick mit Zucker, gießt etwas heiße Milch darein und setzt die Nudeln, wenn sie gegangen sind, so hinein, daß die Milch nicht darüber geht, stellt das Geschirr auf eine schwache Gluth, deckt es zu und legt auf den Deckel auch Kohlen, damit die Nudeln schön aufziehen. Ist dieses geschehen, so bestreicht man sie mit Butter, bestreut sie mit Zucker und läßt sie vollends gelb werden; hierauf gießt man noch ein wenig Milch neben herum, daß sich die Nudeln leicht ablösen, nimmt sie mit einem Schöpfelchen heraus, und giebt sie, nebst Milch, worin Zucker und ein Stücklein ganzer Zimmt gesotten worden ist, auf den Tisch. Auf die nämliche Art werden sie gesalzen, nur daß man den Zucker wegläßt. Dieses reicht für 3 bis 4 Personen.

16. Dampfnudeln mit Zwetschgen.

Der Teig wird entweder wie der Borige oder nur mit Milch, einem wenig zergangener Butter und Salz angemacht und wie der Borige ausgemirkt. Während

der Teig geht, kocht man frische Zwetschgen mit einem wenig Wasser oder Wein und Zucker, läßt dann in dem Geschirr, worin man die Nudeln kochen will, Schmalz zergehen, gießt einige Löffelvoll von der Zwetschgenbrühe dazu, läßt es mit dem Schmalz aufsieden, setzt die Dampfnudeln wie die vorigen hinein und läßt sie eben auf diese Weise backen; $\frac{1}{2}$ Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man einige Löffelvoll Zwetschgenbrühe daran, sticht die Nudeln mit einem Schöpfelchen heraus und trägt sie, nebst den gekochten Zwetschgen, jedes aber, besonders auf den Tisch. Man kann auch Dampfnudeln von durren Zwetschgen oder Hagebutten machen.

17. Eierdotter-Kuchen.

Man siedet 7 Eier hart, nimmt davon die Dotter heraus, stößt sie fein, rührt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter recht ab, rührt 5 frische Eierdotter nach und nach darein; dann nimmt man 6 Lth. Zucker, 6 Lth. Mehl, von 2 Eierklar den Schnee, die feingeschnittene Schale von einer Citrone; dann bestreicht man einen Model mit Butter, gießt das Gerührte hinein, läßt es 1 Stunde backen und giebt es kalt mit Zucker bestreut zur Tafel.

18. Abgerührter Gugelhopf.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter zu Schaum; dann schlägt man 6 Eier nacheinander daran, und wenn die Butter mit den Eiern recht gerührt ist, thut man 2 Löffelvoll gute Bierhefe, eine Kaffeeschalevoll süßen Rahm, Salz und $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl dazu, rührt den Teig, bis er so glatt ist, daß er sich vom Löffel schält, füllt ihn sogleich in einen mit Butter bestrichenen Model, läßt ihn gehen, und backt ihn hernach in einem Ofen. Wenn es beliebt, kann man 4 Lth. sauber gewaschene Rosinen und Cibeben in den Teig thun.

19. Gugelhopf anderer Art.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 8 Eiern, wie beim vorigen