

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für Soldaten**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe i.B., 1916**

10. Dürrobit.

[urn:nbn:de:bsz:31-126220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-126220)

### 9. Pfannkuchen.

Auf 1 Pfd. Mehl verwendet man 4 Eier, 1 Eßl. Salz,  $\frac{3}{4}$  l Milch und so man hat 10 g Backpulver oder 1 Messerspitze Natron.

Dem Mehl gibt man das Salz und nach und nach die Milch sowie die Eier zu. Es muß ein glatter Teig sein. Das Backpulver oder Natron wird zuletzt zugegeben. Von dieser Masse bäckt man in heißem Fett 6—8 Pfannkuchen.

Unter den Pfannkuchenteig kann man auch in Stückchen geschnittenen Schinken oder gekochtes Fleisch geben.

### 10. Dürrobst.

Das Dürrobst wird am Abend zuvor gründlich gewaschen und mit soviel kaltem Wasser eingeweicht bis es reichlich bedeckt ist. Man stellt es mit dem Einweichwasser und Zucker auf und kocht es langsam weich. (Kochfiste.)

---

## Getränke.

---

### 1. Bohnenkaffee.

Zutaten: 25 g Kaffee, 1 Kaffeel. Zichorie, 1 l Wasser.

Das Wasser wird mit der Zichorie zum Kochen gebracht, der gemahlene Bohnenkaffee zugegeben, rasch mit wenig kaltem Wasser abgeschreckt und zugedeckt auf die Seite des Herdes gestellt, bis er klar ist.