

Koch- und Confitur-Buch

Inv. Nr.: Bü 3051

Datierung: Ende 18. / Ende 19. Jh.

Maße: Höhe etwa 26,0 cm / Breite etwa 17,7 cm / Tiefe etwa 2,7 cm

- Z. 1 [Rechte] gute Waffeln
Z. 2 Zu einem Pfund Mehl $\frac{3}{4}$ Pfund ausgewaschene
Z. 3 Butter, 3 Eyer ohne Weiß, und 3 Eyer mit den Weißen,
Z. 4 $\frac{1}{8}$ [...] ¹ Zucker, einen kleinen Löffel voll gute Bär-
Z. 5 me oder [Hefen], ein Maaß Milch und Waßer, die
Z. 6 Eyer fein von einander [geklopft] und bey das Mehl
Z. 7 gegoßen, und zusammen gerührt, hernacher auch
Z. 8 dabey gegoßen die zergangene [lauliche] Butter,
Z. 9 die Milch gekochet, und das Waßer zu der Milch
Z. 10 gegoßen, daß sie laulicht wird, und dieses
Z. 11 zusammen zu den vorigen gethan, und es
Z. 12 [braf] durcheinander gerühret, daß es so dünne
Z. 13 wird wie ein Brey den man mit Löffeln ißet,
Z. 14 und dann den Zucker [...]ßen, darunter ge-
Z. 15 streuet. Die Bärme² kann gleich im Anfang da-
Z. 16 bey gethan werden.
Z. 17 Dieses rühret man wohl 5. bis 6 Stunden, ehe
Z. 18 man die Waffeln bäckt, setzet es an einen
Z. 19 warmen Orth, daß der Teig sich hebet.³ Ist [falch-]
Z. 20 [...] [...] [Sauren] [...] $\frac{1}{4}$ [...] ⁴ Zucker [...] [...]
Z. 21 zerlaßen Butter 2 gantze Eyer
Z. 22 [...] [...] nicht [gestrichen].

¹ Symbol, vermutlich für Pfund als Gewichtsangabe

² Bärme: Bierhefe, aufgenommen im 16. Jh. aus dem Norddeutschen

³ Ab Satzende Änderung im Schriftbild, vermutlich spätere Ergänzung durch andere Person

⁴ Symbol, vermutlich für Pfund als Gewichtsangabe

Moderne Fassung des Rezepts: „Leckere Waffeln“ ⁵

Zutaten: 500g Mehl
 375g Butter
 3 Eigelb
 3 Eier
 65g Zucker
 1 Würfel frische Hefe
 1 Liter Flüssigkeit (Milch und Wasser)

Zubereitung:

Die frische Hefe zusammen mit einem Teelöffel des Zuckers in etwa 100ml der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Darin die Hefe gießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Die Schüssel abdecken und etwa 10 Minuten an einem warmen und zugfreien Ort ruhen lassen.

Die Butter schmelzen. Milch und Wasser erwärmen. Alle Zutaten lauwarm zum Mehl-Hefe-Gemisch geben. Die Eier verrühren und ebenfalls in die Mischung geben. Alles zu einem Teig verrühren (er sollte wie Brei sein). Den Teig 1 bis 1,5 Stunden nochmals gehen lassen.

Das Waffeleisen erhitzen und die Waffeln backen.

Guten Appetit.

⁵ Die Umrechnung der Maßangaben ist gar nicht so einfach: Manche Maßangaben sind durch Symbole angegeben. Zudem hat sich im Laufe der Jahrhunderte auch die Mengenangabe geändert und schwankt je nach Region. Ein Pfund z. B. (heute 500g), sind in Preußen mit 467,4 g angegeben, ab 1858 mit 500g für den Deutschen Zollverein. Auch „ein kleiner Löffel Hefe“ ist schwer umzurechnen. Bei den Maßangaben wie auch Zubereitungszeiten wurde sich daher an modernen Rezepten für Hefe-Waffeln orientiert. Das macht die entstandene Anleitung mehr zu einem Experiment als einem Rezept. Mutige vor!