

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige  
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und  
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...  
u.S.w.**

**Karlsruhe, 1852**

Notizen

**urn:nbn:de:bsz:31-54735**

# Mandel Macaronen

250gr süßer und 100gr. Citron.  
Mandel werden grob zerkleinert  
und sehr fein gerieben, per  
siebel man 4 altgebundene Mehl  
patronen, von denen man weiß  
die Rinde abfällt, siebel sie ein  
und hat sie noch 625gr feinsten  
Zucker, mit der abgeriebenen  
Schale eines Citronen zu den Mandeln  
mengt alles gut durcheinander  
mit dem Eiern von 8-9 Eiern  
sieht sie mit einem Kaffeeleffel  
auf Papier verlegt mit Zucker bestreut.

Anna Dinnhoff

XIX Lauenitz/Bayuth

23/8

# Pittergebacken

500gr. Mehl, 250gr. Butter  
stark, 100gr. Zucker  
6 Eigelb, 1 Kaffeebein, 1  
Pulver, ein Eßlöffel Zitronen-  
zucker. Alles mit einem  
Beil zusammengebracht.  
bis der Teig glatt ist, flach  
dunnen zum auf geschnitten  
durch läßt ihn ein wenig  
ruhen, rollt ihn aus,  
sticht ihn in Forme und  
backt ihn bei langsamer  
Hitze. In das gebackene  
auf dem Blech wird es mit  
gekochtem Ei bestrichen  
und mit Puderzucker  
bestreut.



# Gospinpf

1 flasse Rotwein  
3 flassen Weisswein  
1/2 liter Aocak  
3/4 Kilo Zucker mit  
1 Liter Wasser gekocht  
Zusammengekocht  
1 Orange in Scheiben  
geschnitten mit 2 Quark  
darin gelassen  
Tage züger gemacht