

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gute Palmin Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1925?]

Allerlei Naschwerk

urn:nbn:de:bsz:31-55704

ALLERLEI NASCHWERK



Trüffeln. 2 Eier werden mit 125 Gramm Zucker schaumig gerührt und dann 3 Eßlöffel Kakao, 200 Gramm geschmolzenes „Palmin“ und 3 Eßlöffel gewiegte Mandeln, sowie 1 Eßlöffel Rum hinzugegeben. Von der noch etwas weichen Masse werden Kugeln geformt und diese in geraspelter Schokolade gewendet. Falls letztere nicht haftet, wendet man die Kugeln zuvor in Eiweiß leicht um. Sie werden zum Trocknen auf einen Teller gelegt.

Nougatstangen. 2 Eier werden mit 3 Eßlöffeln Zucker schaumig gerührt. Hierzu gibt man abwechselnd 150 Gramm geschmolzenes „Palmin“, 1 Eßlöffel Rum, 1 Päckchen Vanillezucker und 125 Gramm geriebene Tafelschokolade. Die noch flüssige Masse wird kleinfingerdick auf ein weißes Papier gestrichen, und sobald die Masse hart zu werden beginnt, schneidet man sie in kleinfingerlange und daumenbreite Streifen.

Nougatkugeln. 2 Eier werden mit 3 Eßlöffeln Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig gerührt. Hierzu gibt man abwechselnd 200 Gramm geschmolzenes „Palmin“, 200 Gramm geriebene Blockschokolade, einen Eßlöffel Rum und 100 Gramm gewiegte Mandeln. Von der noch weichen Masse werden kleine Kugeln geformt und nach Belieben in jede eine Rosine, ein Stück kandierter Ingwer, eine Mandel, eine Haselnuß oder eine runde Praline eingewickelt. Sobald alle Kugeln geformt sind, werden sie mit Eiweiß bestrichen und in Kokosraspel umgewendet.