

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

a. Biscuit.

**urn:nbn:de:bsz:31-56793**

## XIV. Confect.

### a. Biscuit.

#### 1. Butterbiscuit.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  
6 Eier, Vanille:

Wollt Ihr halten ein' Biscit'  
Ei, so macht ein Butterbiscuit:  
Rühr' mein Kind, ein halb Pfund Butter,  
Ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund Zucker.  
In warm Wasser  $\frac{1}{2}$  6 Eier,  
Die gelegt sind worden heuer;  
Ist die Butter weiß und fein,  
Kommt ein Löffel Mehl hinein;  
Schlage dann ein Ei hinzu,  
Ein Löffel Zucker nehme Du,  
So nimmst Du Zucker, Mehl und Ei,  
Bis Alles in der Masse sei.  
Ein gestoßene Vanill'  
Kann man nehmen, wenn man will.  
Oder nimmst Du bitt're Mandeln,  
Wirst Du auch nicht übel handeln;  
Auf ein Blech setz' Häufchen klein,  
Und back's in linder Hitze fein.

## 2. Fingerbiscuit.

$\frac{3}{4}$  Pfund Zucker wird mit 12 Eigelb gerührt, dann  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl und den Schnee von den 12 Eiern darunter, durch eine Spritze auf weißes Papier aufgesetzt und gebacken.

## 3. Geschnittene Biscuit.

$\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 3 ganze Eier und 3 Eigelb werden  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann 2 Loth Mehl hinein. Ein Blech mit Butter bestrichen, in jedes 1 Löffel voll und gebacken.

## 4. Reiskiscuit.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter schaumig,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 2 große Eier, Vanille,  $\frac{1}{2}$  Pfund Reismehl, rollt den Teig aus, sticht kleine Rädchen, backt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde.

## 5. Hafermehlbiscuit.

$\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 4 Eigelb  $\frac{1}{4}$  Stunde rühren, Zitronensaft, 70 Gramm Hafermehl, der Schnee, in kleine Förmchen füllen, backen.

## 6. Madeleine de Commercy (franz. Biscuit.)

300 Gramm Zucker, 4 ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  Stunde rühren, Citrone, 150 Gramm zerlassene etwas erkaltete Butter, 300 Gramm Mehl, die Förmchen mit Butter streichen und nur halb füllen.

## 7. Biscuitroulades.

1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Puder, 2 schwache Löffel Weinstein, 3 Messerspitzen Natron, 24 Eier, das Weiße zu Schnee. Roulades gefüllt mit Himbeer und glasiert.