

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

c. Brod.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

11. Theebrekeln.

2 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Zucker, 1 Pfund Butter,
4 Messerspitzen Trieb, 4 Eier mit Milch angewirkt.

c. Brod.

12. Anisbröddchen.

Ein Pfund Zucker, 8 Eier, 5 Gram (Carbonade-
oder Natron-) Citrone, 10 Tropfen Anisöl, $\frac{5}{4}$ Pfund
Mehl, Häufchen auf ein geschmiertes Blech thun, bis
den andern Tag stehen lassen und dann backen.

13. Sehr gute Anisbrödle.

(Altes Rezept.)

Man nimmt $\frac{5}{4}$ Pfund gesiebten Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund
Eier mit der Schale gewogen, dann von diesen das
Weiße und von 2 Eiern das Gelbe, rührt Zucker und
Eier eine gute halbe Stunde. Dann nimmt man 1 Pfund
4 Loth feines Mehl, 1 Löffel ganzer Anis unter das
Obige. Wenn das Mehl darin ist, rührt man nicht
mehr viel. Setzt mit einem Löffel vom Teig auf Ob-
laten und eile, daß es in den Ofen kommt, wenn das
Brod aus dem Backofen kommt, sonst wird die Masse
flüssig. Lasse es schön gelb backen.

14. Bairisch Brod.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker
dazu, 1 Ei, Zitronensaft, Zimmt, Nelken, $\frac{1}{4}$ Pfund
Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, Alles untereinander,
ausgewellt, ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und ge-
backen.

15. Bauernbrod.

a.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann ein ganzes Ei und 2 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl darunter gerührt und mit dem Löffel kleine Häufchen auf ein Blech gesetzt und gebacken.

b.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 ganzes Ei, 2 Eigelb gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 9 Loth Mehl, kleine Häuflein auf ein Blech gesetzt, in die Mitte kann man eingemachte Quittenschnitze thun, mit der Masse wieder leicht bedecken, mit Zucker bestreuen, schön backen und nachher abermals mit Zucker bestreuen.

16. Belgrader Brod.

Man rührt 1 Pfund Zucker mit 4 ganzen Eiern $\frac{1}{4}$ Stunde, dann werden $\frac{1}{2}$ Pfund fein gewiegte Mandeln und 1 Pfund fein länglich geschnittene Mandeln, zuletzt 1 Pfund Mehl dazu gewirkt.

17. Die hohen Brödlein.

Ein Pfund Zucker, 2 Pfund Mehl, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 10 Eigelb, 5 ganze Eier, schafft dies zu einem leichten Kugelteig, legt ihn 4 Tage in den Keller, nachher mit Förmchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

18. Chocoladebrödlein.

Ein Pfund Zucker, 6 Eier 1 Stunde gerührt, 3 Täfelchen Chocolate, 1 Pfund Mehl, durch die Backspitze aufgesetzt.

19. Citronenbrod.

Ein Pfund Zucker mit 5 Eiern gerührt, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschale, Citronen nach Belieben, 1 Pfund Mehl dazu.

20. Cmmbröddchen.

3 Eiweiß zu Schnee, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, etwas Zimmt, den Teig gearbeitet, ausgewellt, ausgestochen, gebacken. Nachher eine Glasur von Eiweiß und Zucker, bestreibe es und lasse es trocknen.

21. Haselnußbrod.

a.

4 Loth Haselnuß, 4 Loth Mandeln rösten, mit Eiweiß reiben, 12 Loth Zucker gerührt mit 12 Eigelb, 8 Eiweiß zu Schnee, 3 Loth Brösel, 6 Loth Mehl, 4 Loth Butter und Zimmt, in einer Kapsel gebacken und glasiert.

b.

$\frac{1}{2}$ Pfund Haselnußkern gestoßen, nimmt sie auf's Brett, thut $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, macht mit 3 Eigelb zu einem Teig an; wellt ihn mit Zucker aus, schneidet viereckige Stückchen aus, bestreut sie mit Zucker, backt sie in einem gelinden Ofen.

22. Herzogbrod.

Einen Streifen von mürbem Teig füllen mit Marmelade, die Masse darauf; 8 Loth gerührte Butter, 18 Loth Zucker, 12 Loth weiße Mandeln und gebacken, glasiert.

23. Kleienbrod.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 2 ganzen Eiern und 1 Eigelb gerührt. Man nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf's Nudelbrett, reibt es mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter ab, thut $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln dazu, nebst dem mit Zucker und Eiern gerührten Teig, macht Alles gut untereinander, wellt den Teig $\frac{1}{2}$ Centimeter dick aus, sticht mit einem Förmchen aus, legt sie auf's Blech, bestreut sie mit Zucker, Zimmt und Mandeln und backt sie gelblich.

24. Magenbrod.

8 Loth rohe Mandeln rösten, mit Eiweiß reiben, 12 Loth Zucker, 6 Eiweiß zu Schnee, 14 Loth Mehl und Gewürz.

25. Mandelbröddchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln werden geschält, fein verwiegt und durch einen Schaumlöffel geseiht, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas gestoßene Vanille, dies Alles mit dem steifen Schnee von 2 Eiweiß gut vermengt. Mit dieser Masse werden dann geschnittene Scheiben von Einback bestrichen, dieselbe auf ein Blech gesetzt und schön gelb gebacken. Die Hitze darf nicht sehr groß sein. 5 Stück Einback, wenn jedes in 3 Stücke geschnitten ist, reichen etwa zu einer Masse.

26. Parisien (Pariser Bröddchen).

a.

$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 8 Eigelb, 5 Gramm Potasche, Citronensaft, $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, 1 Glas Milch, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, mit einem Löffel Häufchen auf ein bestrichenes Blech thun und Zucker darauf streuen.

b.

$1\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 6 ganzen Eiern gut rühren, $\frac{1}{2}$ Pfund rohe gestoßene Mandeln, Citrone, $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 4 Loth Citronat, Muskatnuß, Rosinen und Zimmt, zu einem Teig gewirkt, ausgerollt, mit 1 Eiweiß Glasur glasieren, geschnitten, getrocknet, gebacken (24 Stück).

27. Pomeranzenbrod.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb 1 Stunde gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und Orangeat, Citronenschale dazu; nimmt den Teig mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf's Brett, schafft ihn, macht finger-

lange, fingerdicke Stengel daraus, legt sie auf's Blech, macht mit dem Messerrücken Einschnitte hinein und backt sie.

28. Langes Pomeranzenbrod.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 Eier, 2 Eigelb, 1 Stunde gerührt, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschale, $\frac{1}{2}$ Citronenschale fein geschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebttem Mehl darunter gemengt, fingerbreite und fingerdicke Stengel geformt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und mit dem Messerrücken kleine Schnitte darauf gemacht und langsam gebacken.

29. Schwabenbrod.

Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, thut $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, 2 Eigelb und für 5 Pfennige Rosenwasser, schafft den Teig, wallt ihn aus, sticht ihn aus, bestreicht sie mit Eigelb.

30. Vanillebrödchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 3 Eier, Citrone, $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl dazu, Häufchen auf ein bestrichenes Blech thun, mit Zucker bestäubt, in mäßiger Hitze backen lassen.

31. Zimmtbrödchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 4 Eier, 12 Loth Butter schaumig rühren, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zibeben, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt gut vermischen, 18 Loth feines Mehl darunter gezogen, Häufchen auf ein Blech gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.