

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

d. Confect.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

d. Confect.

32. Anisconfect.

Ein Pfund Zucker, 1 Citrone abgerieben, 1 Messerspitze Potasche, 5 Eier 1 Stunde gerührt, 1 Löffel Zimmt, 1 Loth Citronat, 1 Loth Pomeranzenschale, 1 Löffel Melken, gestoßenen Anis, zuletzt 1 Pfund Mehl. Läßt dies 2—3 Tage liegen, nicht heiß backen, mit einer Wasserglasur verzieren.

33. Chocoladecconfect.

$\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, 2 Eier, 2 Tafeln geriebene Chocolate und etwas Zimmt werden mit einander vermengt, dann kleine Klößchen auf ein bestrichenes Blech gelegt und langsam gebacken.

34. Confect.

a.

4 Eier werden mit 1 Pfund Zucker und einer Messerspitze Hirschhornsalz dick gerührt, nach diesem wird 1 Pfund Mehl darunter gerührt und vollends mit Milch fest ausgewirkt, ausgewallt, mit einem Mödelchen gut ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gesetzt und bei guter Hitze gebacken.

b.

Ein Pfund Zucker wird mit 6 Eiern gerührt, 9 Loth feine Mandeln, 1 Loth Zimmt, 8 Loth Citronat und Pomeranzenschale, 1 Muskatnuß, 2 Messerspitzen Hirschhoznalß und soviel Mehl bis man den Teig auswallen kann; mit beliebigen Formen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und Zucker bestreut oder sonst eine Glasur. Man kann von diesem Teig schöne Kränzchen machen.

c.

Ein Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker schaumig gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln geschält, grob geschnitten, geröstet, 3 Loth Citronat, aufgesetzt nur im Ofen getrocknet.

35. Confect an Christbaum.

Ein Pfund Zucker wird mit 4 Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt bis es dick ist, dann kommt es auf das Brett, wird mit Zucker ausgewallt, nur mit kleinen Förmchen ausgestochen. Man nimmt zum Auswallen nur wenig, nur ein paar Förmchen. Man kann zu dieser Masse auch Chocolate nehmen, sie werden schön, nur nicht heiß backen.

36. Gutes Confect.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln fein gewiegt, 2 ganze Eier, 1 Loth Zimmt, etwas Nelken, schaffst Alles zu einem feinen Teig, die Butter abrühren ist besser, wallt den Teig und sticht ihn mit Förmchen aus.

37. Nußconfect.

200 Nüsse werden gestoßen, das Weiße von 5 Eiern wird zu Schnee geschlagen, dann das Gelbe hinzugethan mit 1 Pfund Zucker eine Zeit lang gerührt, dann die gestoßenen Nüsse nebst einer gestoßenen Stange Vanille hineingethan, etwas Mehl eingestäubt (ungefähr einen Eßlöffel voll), kleine Plätzchen daraus gemacht und in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken.

e. Lebkuchen.

38. Baseler Lebkuchen.

$\frac{3}{8}$ Liter (1 Schoppen) Honig und 375 Gramm ($\frac{3}{4}$ Pfund) Zucker kommen in einer großen Casserolle