

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

g. Makronen.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

b.

Man schlägt 9 Eiweiß zu Schnee, thut $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, Citronenschale, Zimmt, 1 Pfund Mandeln; nun wird $\frac{1}{4}$ Pfund Cacao auf dem Feuer zergehen lassen, dazu gethan, ebenfalls $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl; den Teig auf's Brett gethan, ausgewallt und ausgestochen.

g. Makronen.

52. Chocolate-Makronen.

250 Gramm durchsiebter Zucker, 70 Gramm geriebene Chocolate, 3 Eiweiß und ein Stückchen mit Zucker fein gestoßene Vanille. Dies Alles wird tüchtig gerührt, mit einem Theelöffel kleine Häufchen aufgesetzt und bei gelinder Hitze gebacken.

53. Griesmakronen.

9 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 Pfund Zucker zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt, 4 Loth feingeschnittenes Citronat und 1 Pfund geschälte, geriebene Mandeln dazu, gut untereinander geschafft, auf ein Papier gesetzt und in gelinder Hitze gebacken.

54. Makronen.

Ein Pfund abgeschälte und fein gestoßene Mandeln, 1 Pfund Zucker, 8 Eiweiß, Alles zusammen gerührt, dann mit 2 Löffel längliche Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und gebacken.