

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

46. Eiweiß zu schlagen

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

## 44. Ausbacketeig von Eiern.

$\frac{3}{8}$  Liter frische Milch werden mit  $\frac{1}{4}$  Pfund feinem Mehl, 4 Eidottern und etwas Salz zerrührt, dann das von diesen Eiern zu Schaum geschlagene Weiß mit einem Eßlöffel Rum darunter gemischt, das Bestimmte hineingetunkt und in kochender Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

## 45. Ausbacketeig von Wein.

$\frac{1}{6}$  Liter Wein, 30 Gr. Butter, 30 Gr. Zucker werden heiß gemacht, 90 Gr. Mehl darin auf dem Feuer abgerührt, etwas abgekühlt, der steife Schnee von 4 Eiern nach und nach darunter gemischt, das Bestimmte hiermit dick bestrichen und in Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

## 46. Eiweiß zu schlagen.

Um recht steifen Schaum zu bekommen, von dem das Gelingen mancher Backwerke sehr abhängt, nehme man recht frisches Eiweiß, lasse aber ja nicht das geringste von den Dottern dazu kommen. Mit einem losen Schneebeßen oder einer Gabel schlägt man es an einem kühlen Orte oder in mäßiger Zugluft auf einer flachen Schüssel von Blech oder Zinn, immer von einer Seite unaufhörlich und gleichmäßig, bis der Schaum so dick und steif ist, daß man ihn umwenden kann, welches eine Zeit von 10 bis 15 Minuten erfordert. Etwas Zitronensaft, sogleich ins Eiweiß getropfelt, befördert das Steifwerden sehr. Man darf den Schaum, nachdem er geschlagen ist, keinen Augenblick stehen lassen, da er andernfalls wässerig wird.

Ist der Schaum zu Klößchen auf Milch- oder Biersuppen bestimmt, so schlage man geriebenen Zucker darunter.

## 47. Mandeln zu reiben.

Um beim Gebrauch der Mandeln sich nicht mit dem zeitraubenden Stoßen zu befassen und viel besser seinen Zweck zu erreichen, ist die Mandelreibe zu empfehlen.

## 48. Mandeln zu stoßen.

Die Mandeln werden in einen Topf gelegt, worin sie, mit kochendem Wasser übergossen, eine kleine Weile liegen bleiben. Dann gießt man das Wasser ab, drückt die Mandeln aus den braunen Schalen, wäscht sie ab und stößt sie in kleinen Partien in einem Mörser mit etwas Wasser oder Eiweiß oder Arrak, je nachdem es in den Rezepten vorgeschrieben ist. Trocken gestoßen wer-