

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 52. Mehlspeise von Mandeln

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

N^o 51. Mehlspeise von geriebenem Teig, auf einen Fasttag.

Gieß zu 3 starken Händen voll Mehl auf ein Backbret $\frac{1}{8}$ Maß sauren Rahm nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Eier und Salz, mache den Teig wie er zu Nudeln gemacht wird, treib ihm gleichfalls so dünn aus, schneide lauter kleine Fleckchen daraus als wie zu einer Fleckchensuppe; blanchire sie im Salzwasser, übergieß sie wieder mit kaltem Wasser, gieße dann in ein Kastrol $1\frac{1}{2}$ Maß Milch nebst 4 Loth Butter, wenn die Milch kocht, so lege die Fleckchen hinein, reib eine Zitrone auf Zucker ab und gieb sie dazu, laß die Fleckchen mit der Milch etwas kurz einkochen, setze sie vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel und gieb 6 Loth gestoßenen Zucker dazu. Wenn die Masse kalt ist, so schlage 3 Eier und von 5 den Dotter darein, gieb 4 Loth fein geschnittenen Zitronat dazu und rühre es wohl, damit die Mehlspeise recht faumig werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, streue etwas Semmelmehl hinein, und gieb hernach die Mehlspeise dazu.

Setze sie $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N^o 52. Mehlspeise von Mandeln.

Blanchire $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, ziehe die Schale davon, lege sie in ein Mörser, schlage das Weiße von 2 Eier daran und stoße es so fein als möglich ist. Schneide ferner von 4 Kreuzerbroden das Braune ab, den weißen Ballen weiche in $\frac{1}{2}$ Maß Milch ein; rühre dieses mit dem Kochlöffel wohl untereinander, gieb die gestoßenen Mandeln dazu, wie auch $\frac{1}{2}$ U. fein gestoßenen Zucker. Nimm auch 10 Borsdorfer Aepfel, schäle sie und schneide jeden in 4 Theile; lege die geschälten Aepfel auf eine Tortenpfanne, gieb eine starke Hand voll Mehl darauf, und mache sie wohl durcheinander, gieb 1 Pfd. Schmalz in eine Backpfanne, setze sie auf das Feuer, backe die Aepfel schön gelb darin und lege sie dann auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon ablaufe. Wenn das Fett abgelaufen ist, so lege sie auf ein Schneidbret, schneide sie recht fein, und gieb sie zu der obigen Masse.

Wasche dann 4 Loth große Rosinen und soviel Weinbeerchen sauber, blanchire sie, schwemme sie wieder mit kaltem Wasser ab, drücke sie mit der Hand aus, und lege sie auch zu der Masse, gieß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu ein kleines Pfötchen gestoßenen Zimmet, rühre alles wohl unter einander, und schlage nacheinander 4 Eier und von 6 den Dotter daran. Bestreiche dann eine Form mit etwas Semmelmehl, und gieß die ganze Masse hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Speise in einen nicht zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, stürze sie auf eine Schüssel, stäube etwas Zucker oben darauf, und gieß sie hernach zur Tafel.

N^o 53. Mehlspeise von sogenannten Burgunderklößen (Knödeln), herrschaftlich.

Reib von 4 Kreuzerbroden das Braune, der weiße Ballen aber wird würfelartig geschnitten; lege es in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein daran, gieß $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, ein Pfötchen gestoßenen Zimmet, 6 Loth geschnittenen Zitronat, die Schalen von 2 Zitronen recht fein geschnitten, und 6 Loth kleine Weinbeerchen, welche zuvor gepußt, gewaschen und blanchirt sein müssen. Schneide ferner 12 Borsdorfer Apfel jeden in 4 Theile, schäle sie ab, lege sie auf ein Schneidebret, schneide sie so fein als es sich thun läßt, und gieß sie zu der obigen Masse.

Setze die ganze Masse auf die Gluth, gieß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter daran, und rühre mit den Kochlöffel beständig darin, damit die Masse so dick wird wie ein Brandteig; dann nimm die Masse vom Feuer, laß sie kalt werden, stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidebret, lege die Masse darauf, und mache kleine Knödel daraus in der Größe eines Laubthalers. Backe hernach in 2 Pfund Schmalz die Knödel nach und nach so braun als möglich, und lege sie auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon ablaufe. Gieß in ein Kastrol noch $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein, gieß ein kleines Stückchen Zimmet dazu, die Schale von einer Zitrone und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, und laß den Burgunderwein dann bis auf $\frac{1}{4}$ Maß auf den Feuer einkochen.