

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 30. Hippen von Pistazien

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

gar zu heißen Backofen. Sie dürfen aber nicht zu gelb gebacken werden, sonst brechen sie im Aufwickeln.

Anmerkung. Auf diese Art werden auch die Anis-Hippen gemacht, die Masse ist einerlei, nur daß man etwas Anis fein gestoßen darunter giebt.

N^o 30. Hippen von Pistazien.

Blanchire $\frac{1}{2}$ Pfd. Pistazien, ziehe die Bälge davon ab, stoße oder reib sie mit Eierweiß recht fein ab, rühre sie in eine Schüssel mit 14 Loth fein gestoßenen Zucker und nach und nach mit 3 Eier, wie auch von 4 den Dotter, eine kleine Halbstunde beständig, bestreiche ein Backblech wie schon ist gezeigt worden und verfare damit, wie bei den vorstehenden gelehrt wurde. Man muß aber im backen darauf sehen, daß der Backofen nicht zu heiß werde, sonst verlieren die Pistazien ihre Farbe.

N^o 31. Brandmandeln.

Setze $\frac{1}{2}$ Pf. abgezogene Mandeln fein geschnitten mit $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker im Karmelkastrol auf eine Gluth, rühre beständig darin, bis sie anfangen schön gelb zu werden; dann setze sie vom Feuer hinweg und rühre noch länger darin, bis sie beginnen braun zu werden. Darauf setze sie wieder auf eine Gluth und laß sie braun werden.

Wenn man glaubt, daß sich der Zucker mit den Mandeln verbunden hat, so drücket man den Saft von einer Zitrone hinein und die Masse in kleine Förmchen, welche aber zuvor in ein kaltes Wasser gelegt werden müssen; man muß auch die Masse so dünn ausdrücken, als möglich ist. Wenn sie etwas kalt sind, so kann man sie zur Tafel geben.

Anmerkung. Man kann sie auch klein Streifenweise mit einer Zitronenglas glasiren, mit fein geschnittenen Zitronat oder Pistazien bestreuen und sie wieder trocken werden lassen.