

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 Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 34. Linsenteig

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

N^o 32. Mandelkränzchen oder Glasmandeln.

Gieb in eine Schüssel $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker und schlage das Weiße von 3 Eier nicht ganz dazu, rühre den Zucker recht dick und faumig, schneide dann nicht gar $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogener Mandeln recht fein zusammen, gieb sie zu dem gerührten Zucker und mache die ganze Masse wohl untereinander. Dann lege Papier auf das Backblech und auf das Papier Oblaten, formire kleine Mandelkränzchen in der Größe eines Laubthalers und backe sie bei gelindem Feuer, damit sie schön gelb werden, aber ja keine braune Farbe bekommen. Wenn solche gebacken sind, so läßt man sie etwas kalt werden sonst zerbrechen sie. Darauf nimmt man sie von den Oblaten herab und füllet Weichsel und Johannisbeeren hinein.

N^o 33. Spanische Winde.

Schlage das Weiße von 6 Eier zu starken Schnee, mische nach und nach 6 Eßlöffel voll fein gesiebten Zucker unter denselben, auch kann man etwas Anis beisetzen; lege Papier auf ein Backblech und auf dasselbe Oblaten, dressire allezeit mit einem Eßlöffel etwas von dieser Masse schön länglich auf die Oblaten und so verfare bis die ganze Masse zu Ende ist; dann stäube oben darauf Zucker, setze sie in einen warmen Backofen und laß sie 8 oder 4 Stunden darin stehen, daß sie nur trocken werden, aber nicht backen. Man muß jedoch Obacht geben, daß sie schön weiß bleiben; nimm sie aus den Backofen, laß sie kalt werden und nimm die Oblaten hernach davon ab.

N^o 34. Linsenteig.

Gieb zu $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, 12 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener und geriebener Mandeln, welche mit dem Dotter von 3 Eier fein gerieben sein müssen, und eine auf Zucker abgeriebene Zitrone. Man kann ihn auch einen anderen Geschmack geben nach Belieben.

Schlage dann den Dotter von 3 Eier zu der Masse und arbeite den Teig wohl, damit er recht fein werde; dann mache

ihn zusammen, formire kleine Brezel daraus, oder treib den Teig mit einem Nudelholz aus in der Dicke eines starken Messerrückens, lege ihn in kleine Förmchen, bestreiche sie mit zerklopften Eiern, thue etwas eingemachte Weichseln oder Johannesbeeren oder auch Histenmark hinein und backe sie in einen nicht gar zu heißen Backofen; wenn sie schön gelb sind, so nimm sie heraus.

Anmerkung. Dieser Teig kann auch ohne die Mandeln gemacht werden.

N^o 35. Schneeballen auf französische Art.

Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Wein, 4 Loth Butter, das abgeriebene von einer Pomeranze oder Zitrone und 6 Loth Zucker dazu und setze das Kastrol auf eine Gluth. Wenn der Wein kocht, so thue 3 starke Kochlöffel voll feines Mehl hinein und rühre beständig darin, damit die Masse dick werde. Wenn man sie mit dem Finger angreift, so darf nichts daran hängen bleiben; sonach setze den Teig vom Feuer, laß ihn kalt werden, schlage nacheinander 3 Eier und von 5 den Dotter hinein, backe in 1 Pfund heißgemachten Schmalzes kleine Knödel aus dieser Masse gemacht schön gelb, aber man muß beständig mit der Backpfanne rütteln und schön langsam backen, damit sie recht auflaufen.

Dann lege sie auf ein sauberes Tuch oder Papier, damit das Schmalz ablaufe, richte sie auf eine Schüssel an und stäube etwas Zucker und Zimmet derauf.

N^o 36. Bauernkrapsen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen und gestiebten Zucker mit etwas weniger als dem Weißen von 3 Eier an; man muß aber so lange mit einem Kochlöffel darin rühren, bis die Glas recht dick wird, wie bei Mandelkränzchen. Dann schneide $\frac{1}{4}$ Pfund rohe Mandeln, welche aber nicht abgezogen werden jede in 6 Theile; sonach gieb 4 Loth große Rosinen dazu, welche aber auch in 4 Theile geschnitten werden müssen; auch werden 3 Loth Zitronat ganz klein geschnitten, alles dieses kommt unter die gerührte Glas, auch wird die Schale von einer Zitrone sehr fein geschnitten und darunter gethan; dann