

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 17. Mandelspane

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

wenig Zitronensaft dazu, rühre es mit einem Löffel recht fein, auch fein gesiebten Raffinadezucker darunter, daß es eine Masse wird, welche sich leicht auf Oblaten streichen läßt und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

Wenn die Masse nicht grün genug ist, thue ein wenig ganz weich gekochten und durch ein feines Haarsieb getriebenen Spinat, oder in Ermanglung dessen ein wenig mit Wasser geriebenes Sastgrün dazu, daß es eine schöne grüne Farbe bekomme. Auch muß die Masse einen angenehmen und nicht zu bitteren Geschmack bekommen; man muß daher etwas mehr Zucker und Zitronensaft dazuthun.

N^o 17. Mandelspäne.

Reib 1 Pfund geschälte Mandeln mit Zitronensaft recht fein, thue 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre es mit Zitronensaft zur Masse wie die obige, und verfare auf die nämliche Art.

N^o 18. Glasirte Hobelspäne.

Rühre 1 Pfund geschälte Mandeln mit Zitronensaft recht fein abgerieben mit $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker nebst etwas ganz fein gehackten Orangeschalen mit Eierweiß zur dünnen Masse, streiche sie auf Oblaten und backe sie auf halbrunden Hölzern bei gelindem Feuer hellgelb, überziehe sie mit Glasur von Zitronensaft und gestoßenen Zucker, und trockne sie im Ofen.

N^o 19. Französische Hobelspäne.

Gieb zu $\frac{3}{4}$ Pfund geschälte und mit Wasser abgeriebene Mandeln 1 Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst den Saft, verdünne die Masse mit geschlagenen Eierweiß, streiche sie auf Oblaten, schneide zwei Finger breite Stücke davon, lege sie auf runde Hölzer und backe sie bei gelindem Feuer.

N^o 20. Weiße Lebkuchen oder Pfefferkuchen.

Schneide geschälte Mandeln in 2 oder 3 längliche Stücke, daß sie in dem Ofen hellgelb werden, schlage das Weiße von