

# **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 23. Zitronen-Brezeln auf eine andere Art

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

10 Eier zu Schnee, schlage damit das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde, rühre dann 1 Pfund getrocknetes und gesiebtes feines Mehl, 1 Pfund von obigen getrockneten Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken, Muskatennuß und Kardomonen nebst geschnittenem Zitronat und Orangeschalen dazu; streiche diese Masse ganz dünn auf Oblaten, die in der Größe eines Pfefferkuchens geschnitten sind, lege sie auf Blech oder doppeltes Papier, bestreue sie mit wenigem gestoßenen Zucker, belege sie mit 5 Stückchen geschnittenen Zitronat und backe sie bei gelindem Feuer gelb.

N<sup>o</sup> 21. Weiße Lebkuchen; auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 9 Eier schon zu Schnee getrieben mit dem Gelben nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde zusammen, rühre dann  $\frac{7}{8}$  Pfund geschälte, geschnittene und wie die Obigen getrocknete Mandeln, 1 Pfund klein geschnittener eingemachter Früchte, als Zitronat, Orangeschalen, Nüsse, u. dgl., die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst etwas Nelken, Zimmt, Muskatennuß und Kardomonen darunter, streiche sie auf Oblaten, bestreue sie mit Zucker und backe sie wie die Obigen.

N<sup>o</sup> 22. Zitronenbrezeln.

Knete  $\frac{1}{4}$  Pfund süße Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, 1 Pfund Mehl, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und das gelbe von 8 Eier zur Masse und laß den Teig einige Stunden an einen kühlen Ort stehen. Mache dann kleine Brezeln davon, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

N<sup>o</sup> 23. Zitronenbrezeln auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund Mandeln mit Wasser recht fein, doch so, daß man nicht mehr Wasser dazu nimmt, als nöthig ist, um sie nicht öblich zu stoßen, reib die Schale von 2 Zitronen dazu, wirke sie nebst 1  $\mathcal{L}$ . Zucker 1  $\mathcal{L}$ . feines Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zur Masse, mache kleine Brezeln daraus und backe sie bei gelindem Feuer hellgelb.

Anmerkung. Man kann auch die Mandeln statt des ordinären Wassers mit Orangeblüthwasser stoßen, desgleichen auch mit Zimmetwasser, wo aber dann keine Zitronen dazu kommen.

N<sup>o</sup> 24. Hippen.

Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 2 Eier und ein wenig gestoßenen Zimmet mit laulicher Milch zur dünnen flüssigen Masse, mache das Hippeneisen auf beiden Seiten heiß, bestreiche es mit Butter, gieß einen Löffel voll von der Masse darauf, drehe es etlichemal auf dem Feuer herum, schneide die herausgetretene Masse mit einem Messer ringsherum ab, backe sie bei gelindem Feuer hellgelb und wälgere sie ganz warm um einen hölzernen Stock.

N<sup>o</sup> 25. Hippen auf eine andere Art.

Stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, thue  $\frac{5}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker und 4 Eier dazu, laß  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter im laulichen Wasser schmelzen, rühre mit diesem Wasser obige Mandeln, Mehl und Zucker zur dünnen Masse und backe sie wie die vorhergehenden Hippen.

N<sup>o</sup> 26. Hippen auf noch eine andere Art.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker mit einem Eßlöffel voll Orangeblüthwasser und süßen Rahm zur dünnen flüssigen Masse, mache das Hippeneisen auf beiden Seiten recht heiß, bestreiche es mit Butter in die Ecke oder den Zipfel einer Serviette gewickelt und backe die Hippen bei gelindem Feuer.

N<sup>o</sup> 27. Leichte Bisquit.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, thue das Gelbe nebst 12 Loth gestoßenem Zucker dazu und schlage es auf gelindem Feuer, bis es milchwarm wird; hebe den Kessel vom Feuer und schlage die Masse wieder kalt; alsdann rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund fein durchgeseibtes Mehl dazu, welches