

# **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 31. Bisquit du Palais Royal

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

N<sup>o</sup> 31. Bisquit du Palais Royal.

Sieb 12 Eier in eine Wagschale und wäge in der andern eben soviel gestoßenen recht trocknen Zucker, dann 8 Eier schwer wohl getrocknetes feines Mehl, rühre das Gelbe von die 12 Eier mit einer auf Zucker abgeriebenen Zitronenschale und gestoßenem Zucker so lange, bis es weiß und ganz schaumig ist; schlage sodann das Weiße zu starkem Schnee, rühre es nebst dem Mehl unter das Eiergelb und den Zucker, setze die Bisquit auf Papier, siebe gestoßenen Zucker darauf, backe sie bei mittelmäßigem Feuer und schneide sie warm ab.

Anmerkung. Man kann diese Masse auch in Kapseln füllen, gestoßenen Zucker darüber sieben und backen.

N<sup>o</sup> 32. Dicke Kapselbisquit.

Schlage das Weiße von 10 Eier zu Schnee und dann das Gelbe nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker noch  $\frac{1}{4}$  Stunde zusammen, rühre dann  $\frac{1}{2}$  Pfund fein getrocknetes und gesiebtes Mehl dazu und fülle es in die mit Butter bestrichenen blechernen Kapseln von der Größe eines Kartenblattes, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie bei mittelmäßigem Feuer; sogleich nimm sie aus den Formen heraus und lege sie auf ein Haarsieb.

N<sup>o</sup> 33. Bisquitspäne.

Bestreiche ein kupfernes Blech mit Butter, rühre das Gelbe von 9 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker, bis es weiß und schaumig wird, schlage das Weiße zu Schnee, rühre es nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund getrockneten und fein gesiebten Mehl darunter, setze mit einem Löffel oder Bisquittrichter die Bisquitspäne auf das bestrichene Blech in Form von Bisquit, die zweimal so breit als die gewöhnlichen sind; bestreue sie mit gehackten Mandeln, backe sie bei mittelmäßigem Feuer, schneide sie ganz warm von dem Blech und biege sie über ein rundes Holz.

N<sup>o</sup> 34. Englische Bisquit.

Laß  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter schmelzen, rühre sie mit dem Gelben von 8 Eier und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker zu Schaum,