

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 36. Mandelbrod

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

gieb $\frac{1}{4}$ Pfund ausgelesener, im warmen Wasser gewaschene und wieder getrocknete kleiner Rosinen nebst gestoßener Muskatennuß dazu, schlage das Weiße zu Schnee und rühre es nebst $\frac{1}{2}$ Pfund feinen trocknen und gesiebten Mehl darunter, fülle die Bisquit in papierne Kapseln, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie wie die Obigen, bei nicht allzu starkem Feuer.

N^o 35. Anisbrod.

Schlage das Weiße von 18 Eier zu Schnee, dann damit auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Stunde zusammen, rühre dann 1 Pfund feines trocknes und durchgeseibtes Mehl nebst eine Hand voll ausgelesenen Anis dazu, fülle die Masse in lange mit Butter bestrichene blecherne Kapseln und backe sie bei mittelmäßigem Feuer. Gebacken laß das Brod außer den Kapseln kalt werden.

Anmerkung. Man kann auch statt der blechernen papierne Kapseln nehmen.

N^o 36. Mandelbrod.

Schlage das Weiße von 14 Eier zu Schnee, thue auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker auf dem Feuer so lange damit, bis es milchwarm wird und fahre, vom Feuer abgenommen, damit fort bis es wieder kalt ist, rühre sodann mit einem Kochlöffel 1 Pfund feines trocknes Mehl und eine Hand voll geschälter und geschnittener Mandeln darunter, fülle es in papierne oder mit Butter bestrichene blecherne Kapseln, und backe es bei mittelmäßigem Feuer; erkaltet schneide es in Stücke und röste es.

N^o 37. Mandelbrod auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 16 Eier zu Schnee, so auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde damit, rühre dann 1 \mathcal{L} . feines getrocknetes Mehl und eine gute Hand voll geschälte und geschnittene Mandeln nebst 1 Loth gestoßenen Zimmet darunter, fülle es in papierne oder mit Butter bestrichene blecherne Kapseln, backe es bei mittelmäßigem Feuer, laß es gebacken außer den Kapseln bis den folgenden Tag stehen, schneide es sodann und röste es.