

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 39. Niederländer Brod

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

N^o 38. Mandelbrod auf noch eine andere Art.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu Schnee, so auch das Gelbe, 1 Pfund gestoßenen Zucker milchwarm und dann wieder kalt, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Stärkmehl, 4 Loth abgezogene und geschnittene Pistazien, 2 Loth geschnittene Mandeln und 1 Loth gestoßenen Zimmet darunter und verfare wie mit den Vorhergehenden.

N^o 39. Niederländer-Brod.

Trockne 2 Theile schwarzer Brodrinde und 1 Theil Rinde von Semmeln im Ofen, dann stoße und siebe sie durch ein Haarsieb, schlage das Weiße von 9 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas gestoßenes Gewürz und 12 Loth von obigen gestoßenen Brod und Semmeln dazu, fülle diese Massen in mit Butter bestrichene blecherne Formen und backe sie bei mittelmäßigem Feuer; mache dann eine Glasur von gestoßenem Zucker, Eierweiß und Zitronensaft, bestreiche sie damit, belege sie mit Zitronat, Orangeschalen und eingemachten Früchten und trockne sie im Ofen.

N^o 40. Brod von Gewürz.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß nicht allzu fein, reib die Schale von 2 Zitronen dazu, knete dann 2 ℓ . gestoßenen Zucker, anderthalb Pfund Mehl und das ein wenig geschlagene Weiße von 5 bis 6 Eier, nebst etwas gestoßenen Zimmetnelken und Muskatennuß dazu, wälgere es mit einem Treibholz $\frac{1}{4}$ Zoll dick aus, drücke es in Formen, oder schneide es in runde Scheiben, lege es auf ein mit Mehl besiebttes Papier und backe es bei gelindem Feuer.

N^o 41. Brod von Gewürz auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund rohe ungeschälte Mandeln, reib sie durch einen kleinlöcherigen Durchschlag, thue ein wenig gestoßenen Zimmet und Nelken nebst etwas zart gehackten Zitronat und Orangeschalen, ein Pfund feines Mehl und ein Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker darunter, schlage hernach das Weiße von 10 Eier zu leichtem Schnee und rühre ihn unter obige Mandeln; streiche diese Masse eines guten Federkiels