

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 41. Brod von Gewürz auf eine andere Art

[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 gesiebtten Zucker darunter, schlage hernach das Weiße von 10 Eier zu leichtem Schnee und rühre ihn unter obige Mandeln; streiche diese Masse eines guten Federkiels

dick auf Oblaten und backe sie bei einem mittelmäßigen Feuer lichtgelb. Schneide sodann 2 Glieder lange und ein Glied breite Stücke davon und glasire sie mit Zitronat und Orangeblüthwasser und Zucker und laß sie im Ofen trocknen.

N^o 42. Pfeffernüsse.

Mische 1 Pfund fein gestoßenen Zucker zu 1 Pfund trocknes feines Mehl beides wohl untereinander, schlage 5 Eier dazu, gieb 3 starke Löffel voll gestoßenes Gewürz, als Zimmet, Nägelein und Kardomonen nebst einer Kaffeschale voll gestoßenen weißen Pfeffer darunter; arbeite die Masse wohl durcheinander, treib sie mit etwas feinem Mehl Federkiel dick aus, stech hernach mit einem Ausstecher kleine und große Plätzchen nach Belieben davon aus, bestreiche ein Backblech mit frischer Butter oder weißem Wachs und backe sie bei nicht gar zu starkem Feuer, daß sie eine schöne Farbe bekommen.

Anmerkung. Man kann auch den Pfeffer hinweg lassen, $\frac{1}{2}$ Hand voll Zucker und 1 Hand voll Mehl unter die Masse wirken und dann hernach von dieser Masse kleine Brezeln, Kränzchen, Kreuzchen, oder eine Form wie man will, verfertigen.

Man kann auch unter diese Masse, wenn man Brezeln oder Kränzchen daraus machen will $\frac{1}{4}$ Pfund Butter arbeiten, doch muß man hernach noch etwas mehr Zucker und Mehl darunter thun, denn durch die Butter wird die Masse mürber gemacht. Uebrigens verfährt man wie oben ist gesagt worden.

Auch kann man das Gewürz ganz hinweg lassen und statt dieses eine sehr fein geschnittene Zitronenschale nebst einer halben Hand voll Anis darunter wirken.

N^o 43. Muscazom.

Stoße 1 Pfund wohl ausgelesene und mit Tuch wohl abgeriebene Mandeln sammt der Schelfe und 3 Eier im Mörser, aber nicht gar zu fein untereinander, wäge zu diesen gestoßenen Mandeln so schwer sie am Gewicht sind, eben so viel Farinzucker nebst eben so viel feines Mehl, schlage nach Verhältniß daß die Eier groß und voll sind, noch 2 bis 3 Eier dazu und gieb 3 starke Kaffelöffel voll gestoßenes Gewürz