

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, 1862

No 20. Abgetriebene Mehlspeise von Bisquit

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

get: Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Maß Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund große Rosinen, welche rein gepußt und gewaschen sind, dann eine klein geschnittene Zitronenschale und $\frac{1}{4}$ Pfund süße Mandeln, welche abgezogen, und ganz klein geschnitten werden.

Dies alles laß auf dem Feuer kochen, der Saft muß aber ganz kurz eingekocht sein, und fülle hiermit die Hörnchen. Setze sie dann in einen heißen Backofen, damit sie warm bleiben, und gieb sie auch warm zur Tafel.

Anmerkung. Diese Hörnchen kann man auch mit Histenmark (Hieser- oder Hagebuttenmark) oder eingemachten Johannisbeeren füllen.

N^o 20. Abgetriebene Mehlspeise von Bisquit.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Bisquit, schneide es würfelartig, wie auch von 2 Kreuzerbroden den weißen Ballen, lege beides in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein daran, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu, und laß Brod und Bisquit weichen. Setze es hernach auf das Feuer, und rühre beständig darin, bis die Masse ganz dick ist. Setze sie dann vom Feuer, gieb das Abgetriebene in eine Schüssel, und laß es kalt werden. Reib dann eine Zitrone auf Zucker ab, gieb das Abgetriebene in die Mehlspeise, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter, nach einander darein; gieb 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, und rühre die ganze Masse noch $\frac{1}{4}$ Stund lang, damit sie recht faumig werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und setze die Mehlspeise hinein. Eine kleine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, stäube etwas Zucker oben darauf und gieb sie dann zur Tafel.

N^o 21. Mehlspeise von Rohrmakaronen mit Parmesankäse.

Blanchire $\frac{3}{4}$ Pfund Makaronen in Salzwasser einige Walle, gieß sie in einen Seiher, und schwemme sie mit vielem kaltem Wasser ab. Lege sie sonach in ein sauberes Geschirr, gieß $\frac{1}{2}$ Maß sauren Rahm und 1 Maß Milch daran, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, setze sie