

# **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 21. Mehlspeise von Rohrmakaronen mit Parmesankäs

[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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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

auf eine Gluth, und laß die Makaronen langsam einkochen. Nimm sie sodann aus dem Kastrol, und lege sie auf eine Tortenpfanne; reib  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesankäse, streue ihn oben auf die Makaronen, auf dem Käse aber ein wenig geriebenes Semelmehl, und gieb oben darauf 2 Loth Krebsbutter.

Eine viertel Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in einen Backofen, und laß sie oben eine schöne gelbe Farbe bekommen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Mehlspeise heraus, stich mit einem Löffel die Makaronen heraus, und lege sie auf die Anrichtschüssel.

### N<sup>o</sup> 22. Makaronen auf eine andere Art.

Blanchire eben soviel Makaronen, als oben vorgeschrieben worden im Salzwasser, schwemme sie nachher in vielem kalten Wasser wieder sauber ab, und lege sie dann in ein reines Geschirr.

Gieße sodann  $1\frac{1}{2}$  Maß starke Schü daran, gieb Salz und Muskatennuß dazu, und laß sie darin ganz weich dünsten. Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochten mageren Schinken schneide ihn recht fein, lege ihn zu den Makaronen und gieb noch  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter dazu. Wenn sie ganz kurz sind, so lege sie auf eine saubere Tortenpfanne, streue  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenen Parmesankäs darauf und gieß 3 Loth Butter dazu. Dann setze sie  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten im Ofen, und verfare so wie bei den ersteren ist gemeldet worden.

### N<sup>o</sup> 23. Makaronen noch auf andere Art.

Die Anzahl der Makaronen und die Art mit welcher verfahren wird, bleibt die nämliche, wie vorhin gemeldet worden ist. Lege sie in ein Kastrol, schneide ein Stückchen Vanille recht klein, lege es dazu, gleichfalls  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $1\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm und 6 Loth Zucker, dann laß die Makaronen auf dem Feuer über die Hälfte einkochen. Nimm sie hernach von dem Feuer, lege sie in eine saubere Schüssel, laß sie kalt werden, gieb 2 Eier und von 4 den Dotter dazu, und rühre beständig darin. Bestreiche die Form mit 1 Loth Butter und gieb die Makaronen hinein. Eine halbe Stunde vor