

# **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 47. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren

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

Wenn sie weich sind, so lege sie in einen Mörser gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, und stoße dieses so lange bis es recht fein ist. Das Gestoßene lege in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Araf und soviel Champagnerwein daran, setze es aufs Feuer, und laß es ganz kurz einkochen, so daß, wenn man mit dem Finger die Masse berührt, nichts an demselben hängen bleibe, und lege sie dann in eine reine Schüssel.

Wenn die gekochten Aepfel kalt sind, so wird  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten ein Schnee aus dem Weißen von 14 Eiern geschlagen, und unter die Aepfel gerührt. Gieb die Mehlspeise auf eine porzellanene Schale, streue 2 starke Hände voll Salz auf ein Backblech, und setze die Schale auf das Salz; bestreue die Mehlspeise mit 3 Loth gestoßenem Zucker, und setze sie in ein nichten gar zu heißen Backofen, damit sie langsam backe. Wenn die Mehlspeise dann eine schöne gelbe Farbe hat und ausgebacken ist, so nimm sie heraus, und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 47. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren.

Von 6 Kreuzerbroden schneide das Braune ab, den weißen Ballen aber würfelartig, lege die Würfel in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Wein daran, und treib das Brod auf dem Feuer dick ab, wie schon gelehrt wurde. Hernach nimm es vom Feuer, und lege es in eine Schüssel, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und soviel gestoßenen Zucker dazu, wie auch 16 fein gestoßene Nägelein, rühre alles wohl unter einander, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, und rühre die ganze Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, daß die ganze Masse recht faumig werde.

Ganz zuletzt gieb 2 Anrichtlöffel voll eingemachte Johannisbeeren darunter, mache sie noch einmal unter einander, bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, bestreue die Form mit Semmelmehl durchaus, und gieß die Masse hinein,  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten setze sie in einen nicht zu heißen Backofen, ist es dann Zeit zum Anrichten, so stürze die Speise auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Diese Mehlspeise kann auch von eingemachten Himbeeren, Weichseln und andern Früchten gemacht werden.