

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 29. Bisquit-Hippen

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

N^o 27. Mandel-Hippen.

Laß $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln einige Walle auffieden, dann ziehe die Schelfen davon ab, reib oder stoße dieselben mit 2 Eier recht fein und dann rühre sie in eine Schüssel mit 14 Loth fein gesiebten Zucker, wie auch mit wenigen fein gestoßenen Zimmet und nach und nach mit 4 Eier und von 4 den Dotter in einer Masse recht faumig ab.

Dann bestreiche ein Backblech mit Wachs oder zergangenen Schmalz ungefähr eine Hand breit und streiche die Mandelmasse auf, aber auch so dick wie bei den Wiener Hippen die Rede war; sonach stäube sie auch mit Zucker und backe sie bei einen mittelmäßigen Feuer, damit sie nicht braun werden. Darauf mache ein Plätteisen heiß, nimm das Blech aus dem Backofen, stäube nochmal Zucker darauf und halte das Plätteisen darüber, damit sie eine schöne Farbe bekommen; dann schneide sie einen Finger lang, wickle sie mit einem Hippenholz auf und gieb sie zur Tafel.

N^o 28 Chokolade-Hippen.

Diese Hippen werden eben so behandelt wie die Mandelhippen, nur daß 4 Tafelchen geriebene Chokolade (welcher aber zuvor in eine Schüssel auf dem Feuer etwas abgerührt, aufgelöst und schön braun wird), unter die obige Masse beigemischt und wohl untereinander gerührt werden.

N^o 29. Bisquit-Hippen.

Schlage eine Masse von $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker mit dem Dotter von 7 Eier, auch ein wenig fein gestoßenen Zimmet oder einer abgeriebenen Schale von einer Citrone oder Pomeranze (man kann den Geschmack hinein geben wie man will) mit einem Schneebesen $\frac{1}{4}$ Stunde lang, dann schlage das Weiße von den 7 Eier zu Schnee, mische ihn auch darunter, gieb sonach 10 Loth feines und durchgesiebtes Mehl dazu, mache die Masse wohl untereinander, bestreiche ein Backblech und streiche die Masse so dick auf, wie bei den Wiener Hippen ist vorgeschrieben worden. Dann bestäube sie mit fein gesiebten Zucker und backe sie in einen nicht

gar zu heißen Backofen. Sie dürfen aber nicht zu gelb gebacken werden, sonst brechen sie im Aufwickeln.

Anmerkung. Auf diese Art werden auch die Anis-Hippen gemacht, die Masse ist einerlei, nur daß man etwas Anis fein gestoßen darunter giebt.

N^o 30. Hippen von Pistazien.

Blanchire $\frac{1}{2}$ Pfd. Pistazien, ziehe die Bälge davon ab, stoße oder reib sie mit Eierweiß recht fein ab, rühre sie in eine Schüssel mit 14 Loth fein gestoßenen Zucker und nach und nach mit 3 Eier, wie auch von 4 den Dotter, eine kleine Halbstunde beständig, bestreiche ein Backblech wie schon ist gezeigt worden und verfare damit, wie bei den vorstehenden gelehrt wurde. Man muß aber im backen darauf sehen, daß der Backofen nicht zu heiß werde, sonst verlieren die Pistazien ihre Farbe.

N^o 31. Brandmandeln.

Setze $\frac{1}{2}$ Pf. abgezogene Mandeln fein geschnitten mit $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker im Karmelkastrol auf eine Gluth, rühre beständig darin, bis sie anfangen schön gelb zu werden; dann setze sie vom Feuer hinweg und rühre noch länger darin, bis sie beginnen braun zu werden. Darauf setze sie wieder auf eine Gluth und laß sie braun werden.

Wenn man glaubt, daß sich der Zucker mit den Mandeln verbunden hat, so drücket man den Saft von einer Zitrone hinein und die Masse in kleine Förmchen, welche aber zuvor in ein kaltes Wasser gelegt werden müssen; man muß auch die Masse so dünn ausdrücken, als möglich ist. Wenn sie etwas kalt sind, so kann man sie zur Tafel geben.

Anmerkung. Man kann sie auch klein Streifenweise mit einer Zitronenglas glasiren, mit fein geschnittenen Zitronat oder Pistazien bestreuen und sie wieder trocken werden lassen.