

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 32. Mandelkränzchen oder Glasmandeln

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

N^o 32. Mandelkränzchen oder Glasmandeln.

Gieb in eine Schüssel $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker und schlage das Weiße von 3 Eier nicht ganz dazu, rühre den Zucker recht dick und saumig, schneide dann nicht gar $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogener Mandeln recht fein zusammen, gieb sie zu dem gerührten Zucker und mache die ganze Masse wohl untereinander. Dann lege Papier auf das Backblech und auf das Papier Oblaten, formire kleine Mandelkränzchen in der Größe eines Laubthalers und backe sie bei gelindem Feuer, damit sie schön gelb werden, aber ja keine braune Farbe bekommen. Wenn solche gebacken sind, so läßt man sie etwas kalt werden sonst zerbrechen sie. Darauf nimmt man sie von den Oblaten herab und füllet Weichsel und Johannisbeeren hinein.

N^o 33. Spanische Winde.

Schlage das Weiße von 6 Eier zu starken Schnee, mische nach und nach 6 Eßlöffel voll fein gesiebten Zucker unter denselben, auch kann man etwas Anis beisetzen; lege Papier auf ein Backblech und auf dasselbe Oblaten, dressire allezeit mit einem Eßlöffel etwas von dieser Masse schön länglich auf die Oblaten und so verfare bis die ganze Masse zu Ende ist; dann stäube oben darauf Zucker, setze sie in einen warmen Backofen und laß sie 8 oder 4 Stunden darin stehen, daß sie nur trocken werden, aber nicht backen. Man muß jedoch Obacht geben, daß sie schön weiß bleiben; nimm sie aus den Backofen, laß sie kalt werden und nimm die Oblaten hernach davon ab.

N^o 34. Linsenteig.

Gieb zu $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, 12 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener und geriebener Mandeln, welche mit dem Dotter von 3 Eier fein gerieben sein müssen, und eine auf Zucker abgeriebene Zitrone. Man kann ihn auch einen anderen Geschmack geben nach Belieben.

Schlage dann den Dotter von 3 Eier zu der Masse und arbeite den Teig wohl, damit er recht fein werde; dann mache