

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 35. Schneeballen auf französische Art

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

ihn zusammen, formire kleine Brezel daraus, oder treib den Teig mit einem Nudelholz aus in der Dicke eines starken Messerrückens, lege ihn in kleine Förmchen, bestreiche sie mit zerklopften Eiern, thue etwas eingemachte Weichseln oder Johannesbeeren oder auch Nistmarke hinein und backe sie in einen nicht gar zu heißen Backofen; wenn sie schön gelb sind, so nimm sie heraus.

Anmerkung. Dieser Teig kann auch ohne die Mandeln gemacht werden.

N^o 35. Schneeballen auf französische Art.

Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Wein, 4 Loth Butter, das abgeriebene von einer Pomeranze oder Zitrone und 6 Loth Zucker dazu und setze das Kastrol auf eine Gluth. Wenn der Wein kocht, so thue 3 starke Kochlöffel voll feines Mehl hinein und rühre beständig darin, damit die Masse dick werde. Wenn man sie mit dem Finger angreift, so darf nichts daran hängen bleiben; sonach setze den Teig vom Feuer, laß ihn kalt werden, schlage nacheinander 3 Eier und von 5 den Dotter hinein, backe in 1 Pfund heißgemachten Schmalzes kleine Knödel aus dieser Masse gemacht schön gelb, aber man muß beständig mit der Backpfanne rütteln und schön langsam backen, damit sie recht auflaufen.

Dann lege sie auf ein sauberes Tuch oder Papier, damit das Schmalz ablaufe, richte sie auf eine Schüssel an und stäube etwas Zucker und Zimmet derauf.

N^o 36. Bauernkrapsen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen und gestebten Zucker mit etwas weniger als dem Weißen von 3 Eier an; man muß aber so lange mit einem Kochlöffel darin rühren, bis die Glas recht dick wird, wie bei Mandelkränzchen. Dann schneide $\frac{1}{4}$ Pfund rohe Mandeln, welche aber nicht abgezogen werden jede in 6 Theile; sonach gieb 4 Loth große Rosinen dazu, welche aber auch in 4 Theile geschnitten werden müssen; auch werden 3 Loth Zitronat ganz klein geschnitten, alles dieses kommt unter die gerührte Glas, auch wird die Schale von einer Zitrone sehr fein geschnitten und darunter gethan; dann