

# **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 43. Schmalzgebackenes

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

N<sup>o</sup> 43. Schmalzgebäckenes.

Rühre anderthalb Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 6 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, ein klein wenig Salz mit süßen Rahm zu einen Teig, wie man die Nudeln zu machen pflegt, aber nicht gar zu steif; treib ihn aus und schlage ihn zweimal zusammen, wie schon oft ist gezeigt worden, schneide ihn mit den Backrädchen, flechte allerhand beliebige Figuren davon, backe sie in Schmalz und bestreue sie mit gestoßenen Zucker und Zimmet.

N<sup>o</sup> 44. Englische Schnitten.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund gutes feines trocknes Mehl mit süßen Rahm und 16 Eier, auch noch  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm darunter, thue es in eine stark mit Butter bestrichene Tortenpfanne und backe es bei gelindem Feuer recht trocken. Schneide dann fingerbreite Stücke davon, rize sie in der Mitte nochmal mit dem Messer, backe sie in heißen Schmalz und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

N<sup>o</sup> 45. Zuckerstrauben.

Rühre zu  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen Mehl und 6 Loth gestoßenen Zucker in einen irdenen Geschirr nach und nach das Weiße von 8 Eier nebst ein wenig Wein und rühre es mit einen Löffel recht untereinander. Laß in einem Pfännchen Schmalz heiß werden, fülle die Masse in einen Trichter, halte den Finger vor des Trichters Oeffnung, damit die Masse nur zart in das Pfännchen laufen kann, mache runde Strauben davon, die aber nicht zu dick sein dürfen; backe sie hellgelb, biege sie über ein Wälgerholz und bestreue sie mit gestoßenen Zucker. Man kann auch diese Masse durch einen Schaumlöffel in die Butter hinein laufen lassen, damit die Strauben desto zarter werden.

N<sup>o</sup> 46. Oblaten-Tourteletten (eine Art Kuchen oder Plätzchen.)

Stech mit einen runden Blech oder Eisen, welches ungefähr 3 Zoll im Durchschnitt hat, Oblaten aus, thue auf