

# **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 5. Pistazien im Hemd

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

N<sup>o</sup> 5. Pistazien in Hemd.

Verfahre mit geschälten Pistazien wie mit den vorhergehenden Nüssen.

N<sup>o</sup> 6. Tourons.

Schlage das Weiße von 8 bis 10 Eier zu Schnee, thue die abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{L}$ . gestoßenen Zucker dazu, stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln mit Eierweiß recht fein, rühre das geschlagene Eierweiß und Zucker unter die Mandeln, setze sie wie Macaronen auf Papier und backe sie auf doppeltem Blech bei gelindem Feuer recht schön hellgelb.

N<sup>o</sup> 7. Tourons auf eine andere Art.

Schneide geschälte Mandeln, geschälte Zellernüsse und geschälte Pistazien in längliche dünne Stückchen, trockne sie bei gelinder Wärme, schlage nach Verhältniß der Mandeln, Pistazien und Zellernüsse ungefähr zu einem Pfund das Weiße von 6 Eier zu Schnee, rühre so viel gestoßenen Zucker dazu, daß es eine dicke Masse wird; rühre die geschnittenen Mandeln, Pistazien und Nüsse darunter; bestreiche Oblaten mit wenigem Eiergelb und setze mit der Hand kleine Hügelchen in gewisser Entfernung voneinander, damit sie nicht zusammenfließen und backe sie bei gelindem Feuer.

N<sup>o</sup> 8. Tourons noch auf eine andere Art.

Hacke 1 Pfund geschälte und getrocknete Mandeln ganz fein, gieb die Schale von einer Zitrone auf dem Reibeisen abgerieben dazu, schlage das Weiße von 6 Eier zu Schnee, rühre gestoßenen und soviel gesiebten Zucker dazu, daß es eine Masse wie die obige wird, rühre die Mandeln darunter und verfahre wie mit der vorhergehenden. Die gebackenen bestreiche mit einer Glasur von geschlagenen Eierweiß, gestoßenem Zucker und Zitronen, bestreue sie mit geschälten und gehackten Pistazien und laß sie ein wenig im Ofen trocknen.

Anmerkung. Von dieser Masse kann man auch Kränzchen aufsetzen und ebenfalls glasiren.