

# **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 11. Gewürzte Mandellezotten

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

N<sup>o</sup> 9. Orangenlezzetten.

Stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln mit 2 Eier recht fein, wirke  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund klein geschabter und getrockneter eingemachter Orangenschalen dazu, treib die Masse federspuhledick aus, schneide Stücke zweier Glieder lang und eines Fingers breit davon, belege sie mit 2 Stückchen Zitronat, backe sie bei gelindem Feuer hellgelb, überziehe sie mit Glasur und Zucker, und laß sie im Ofen trocknen.

N<sup>o</sup> 10. Zitronenlezzetten.

Schäle und stoße 1 Pfund Mandeln mit Wasser recht fein, rühre im Kastrol 1 Pfund gestoßenen Zucker nebst der Schale von einer abgeriebenen Zitrone dazu, röste sie auf gelindem Feuer unter beständigem Herumrühren so lange, bis sie sich vom Kastrol ablösen; streue auf die Masse auf einer saubern Tafel ein wenig Zucker, wirke sie zu Brod und laß sie kalt werden. Ist sie kalt, so wirke das Gelbe von 3 Eier dazu, treib die Masse mit untergestreutem Zucker federkieldick aus, schneide sie wie die obigen in Stücke zweier Glieder lang und eines Fingers breit, backe sie bei mittelmäßigem Feuer hellgelb, gieb ihnen Glasur von Zitronensaft und gestoßenem Zucker und laß sie im Ofen trocknen.

N<sup>o</sup> 11. Gewürzte Mandellezzetten.

Stoße 1 Pfund rohe Mandeln, doch so, daß sie nicht öhlicht werden; reib sie durch feinen Durchschlag, gieb 1  $\mathcal{L}$ . gestoßenen Zucker, das Weiße von 3 höchstens 4 Eier nebst etwas gestoßenem Zimmet, Nelken, Kardomonen und klein gehackten Orangschalen dazu, wirke es zu einer Masse, treib sie mit dem Wälgerholz aus, schneide Lezzetten davon, backe sie bei gelindem Feuer und glasire sie wie die obigen.

N<sup>o</sup> 12. Weiße Zitronen-Hobelspäne.

Gieb zu gestoßenem und fein gesiebtem Raffinade- oder Canarienzucker, ein wenig zu Schnee geschlagenes Eierweis und so viel Zitronensaft, daß es eine starke Glasur wird, rühre sie