

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 20. Weiße Lebkuchen oder Pfefferkuchen

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

wenig Zitronensaft dazu, rühre es mit einem Löffel recht fein, auch fein gesiebten Raffinadezucker darunter, daß es eine Masse wird, welche sich leicht auf Oblaten streichen läßt und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

Wenn die Masse nicht grün genug ist, thue ein wenig ganz weich gekochten und durch ein feines Haarsieb getriebenen Spinat, oder in Ermanglung dessen ein wenig mit Wasser geriebenes Saftgrün dazu, daß es eine schöne grüne Farbe bekomme. Auch muß die Masse einen angenehmen und nicht zu bitterm Geschmack bekommen; man muß daher etwas mehr Zucker und Zitronensaft dazuthun.

N^o 17. Mandelspäne.

Reib 1 Pfund geschälte Mandeln mit Zitronensaft recht fein, thue 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre es mit Zitronensaft zur Masse wie die obige, und verfare auf die nämliche Art.

N^o 18. Glasirte Hobelspäne.

Rühre 1 Pfund geschälte Mandeln mit Zitronensaft recht fein abgerieben mit $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker nebst etwas ganz fein gehackten Orangeschalen mit Eierweiß zur dünnen Masse, streiche sie auf Oblaten und backe sie auf halbrunden Hölzern bei gelindem Feuer hellgelb, überziehe sie mit Glasur von Zitronensaft und gestoßenen Zucker, und trockne sie im Ofen.

N^o 19. Französische Hobelspäne.

Gieb zu $\frac{3}{4}$ Pfund geschälte und mit Wasser abgeriebene Mandeln 1 Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst den Saft, verdünne die Masse mit geschlagenen Eierweiß, streiche sie auf Oblaten, schneide zwei Finger breite Stücke davon, lege sie auf runde Hölzer und backe sie bei gelindem Feuer.

N^o 20. Weiße Lebkuchen oder Pfefferkuchen.

Schneide geschälte Mandeln in 2 oder 3 längliche Stücke, daß sie in dem Ofen hellgelb werden, schlage das Weiße von

10 Eier zu Schnee, schlage damit das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker $\frac{1}{2}$ Viertelstunde, rühre dann 1 Pfund getrocknetes und gesiebtes feines Mehl, 1 Pfund von obigen getrockneten Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken, Muskatennuß und Kardomonen nebst geschnittenem Zitronat und Orangeschalen dazu; streiche diese Masse ganz dünn auf Oblaten, die in der Größe eines Pfefferkuchens geschnitten sind, lege sie auf Blech oder doppeltes Papier, bestreue sie mit wenigem gestoßenen Zucker, belege sie mit 5 Stückchen geschnittenen Zitronat und backe sie bei gelindem Feuer gelb.

N^o 21. Weiße Lebkuchen, auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 9 Eier schon zu Schnee getrieben mit dem Gelben nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker $\frac{1}{2}$ Viertelstunde zusammen, rühre dan $\frac{7}{8}$ Pfund geschälte, geschnittene und wie die Obigen getrocknete Mandeln, 1 Pfund klein geschnittener eingemachter Früchte, als Zitronat, Orangeschalen, Nüsse, u. dgl., die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst etwas Nelken, Zimmt, Muskatennuß und Kardomonen darunter, streiche sie auf Oblaten, bestreue sie mit Zucker und backe sie wie die Obigen.

N^o 22. Zitronenbretzeln.

Knete $\frac{1}{4}$ Pfund süße Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, 1 Pfund Mehl, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und das gelbe von 8 Eier zur Masse und laß den Teig einige Stunden an einen kühlen Ort stehen. Mache dann kleine Bretzeln davon, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

N^o 23. Zitronenbretzeln auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund Mandeln mit Wasser recht fein, doch so, daß man nicht mehr Wasser dazu nimmt, als nöthig ist, um sie nicht öblicht zu stoßen, reib die Schale von 2 Zitronen dazu, wirke sie nebst 1 \mathcal{L} . Zucker 1 \mathcal{L} . feines Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zur Masse, mache kleine Bretzeln daraus und backe sie bei gelindem Feuer hellgelb.