

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 24. Hippen

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

Anmerkung. Man kann auch die Mandeln statt des ordinären Wassers mit Orangeblüthwasser stoßen, desgleichen auch mit Zimmetwasser, wo aber dann keine Zitronen dazu kommen.

N^o 24. Hippen.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 2 Eier und ein wenig gestoßenen Zimmet mit laulicher Milch zur dünnen flüssigen Masse, mache das Hippeneisen auf beiden Seiten heiß, bestreiche es mit Butter, gieß einen Löffel voll von der Masse darauf, drehe es etlichemal auf dem Feuer herum, schneide die herausgetretene Masse mit einem Messer ringsherum ab, backe sie bei gelindem Feuer hellgelb und wälgere sie ganz warm um einen hölzernen Stock.

N^o 25. Hippen auf eine andere Art.

Stoße $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, thue $\frac{5}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker und 4 Eier dazu, laß $\frac{1}{2}$ Pfund Butter im laulichen Wasser schmelzen, rühre mit diesem Wasser obige Mandeln, Mehl und Zucker zur dünnen Masse und backe sie wie die vorhergehenden Hippen.

N^o 26. Hippen auf noch eine andere Art.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker mit einem Eßlöffel voll Orangeblüthwasser und süßen Rahm zur dünnen flüssigen Masse, mache das Hippeneisen auf beiden Seiten recht heiß, bestreiche es mit Butter in die Ecke oder den Zipfel einer Serviette gewickelt und backe die Hippen bei gelindem Feuer.

N^o 27. Leichte Bisquit.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, thue das Gelbe nebst 12 Loth gestoßenem Zucker dazu und schlage es auf gelindem Feuer, bis es milchwarm wird; hebe den Kessel vom Feuer und schlage die Masse wieder kalt; alsdann rühre $\frac{1}{4}$ Pfund fein durchgeseibtes Mehl dazu, welches