

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 29. Bisquit auf noch eine andere Art

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

recht trocken sein muß und setze sie mit einem Bisquittrichter, ungefähr 6 oder 4 Zoll lang nach Belieben, ob du sie groß oder klein haben willst, auf Papier, siebe gestoßenem Zucker darüber, lege noch einen Bogen Papier darunter, thue sie auf ein Blech und backe sie bei mittelmäßigem Feuer. Wenn sie gebacken sind, so lehre mit einem Streichbesen den übrigen Zucker ab und schneide sie mit einem dünnen Messer ganz warm ab.

Anmerkung. Bei allem Backwerk, sonderlich bei Bisquits muß sowohl der Zucker als auch das Mehl sehr trocken sein.

N^o 28. Bisquit auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 10 Eier zu starkem Schnee, schlage das Gelbe nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde damit, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund trockenes und fein gesiebtes Mehl darunter; setze sie ungefähr 4 Zoll lang auf Papier, siebe gestoßenem Zucker darunter und verfare wie mit den Vorigen.

N^o 29. Bisquit auf noch eine andere Art.

Rühre das Gelbe von 8 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker so lange, bis es ganz weiß und schäumend wird; schlage dann das Weiße zu starkem Schnee und rühre es nebst 12 Loth feinen trocknen und gesiebten Mehl unter das Eigelb, setze sie wie die Obigen auf Papier, siebe gestoßenem Zucker darauf und verfare wie mit den Vorhergehenden.

N^o 30. Bisquit von Vanille.

Rühre das Gelbe von 8 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker, bis es weiß und schaumig wird, stoße eine Stange Vanille recht fein und thue das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eier und $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebtes feines trocknes Mehl darunter, mache vorher ein kupfernes Blech warm und bestreiche es ein wenig mit weißem Wachs; setze die Bisquit dritthalb höchstens 3 Zoll lang darauf, siebe gestoßenem Zucker darüber, backe sie bei mittelmäßigem Feuer, und schneide sie hernach ganz warm ab.