

# **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 34. Englische Bisquit

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

N<sup>o</sup> 31. Bisquit du Palais Royal.

Gieb 12 Eier in eine Wagschale und wäge in der andern eben soviel gestoßenen recht trocknen Zucker, dann 8 Eier schwer wohl getrocknetes feines Mehl, rühre das Gelbe von die 12 Eier mit einer auf Zucker abgeriebenen Zitronenschale und gestoßenem Zucker so lange, bis es weiß und ganz schaumig ist; schlage sodann das Weiße zu starkem Schnee, rühre es nebst dem Mehl unter das Eiergelb und den Zucker, setze die Bisquit auf Papier, siebe gestoßenen Zucker darauf, backe sie bei mittelmäßigem Feuer und schneide sie warm ab.

Anmerkung. Man kann diese Masse auch in Kapseln füllen, gestoßenen Zucker darüber sieben und backen.

N<sup>o</sup> 32. Dicke Kapselbisquit.

Schlage das Weiße von 10 Eier zu Schnee und dann das Gelbe nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker noch  $\frac{1}{4}$  Stunde zusammen, rühre dann  $\frac{1}{2}$  Pfund fein getrocknetes und gesiebtes Mehl dazu und fülle es in die mit Butter bestrichenen blechernen Kapseln von der Größe eines Kartenblattes, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie bei mittelmäßigem Feuer; sogleich nimm sie aus den Formen heraus und lege sie auf ein Haarsieb.

N<sup>o</sup> 33. Bisquitspäne.

Bestreiche ein kupfernes Blech mit Butter, rühre das Gelbe von 9 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker, bis es weiß und schaumig wird, schlage das Weiße zu Schnee, rühre es nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund getrockneten und fein gesiebten Mehl darunter, setze mit einem Löffel oder Bisquittrichter die Bisquitspäne auf das bestrichene Blech in Form von Bisquit, die zweimal so breit als die gewöhnlichen sind; bestreue sie mit gehackten Mandeln, backe sie bei mittelmäßigem Feuer, schneide sie ganz warm von dem Blech und biege sie über ein rundes Holz.

N<sup>o</sup> 34. Englische Bisquit.

Laß  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter schmelzen, rühre sie mit dem Gelben von 8 Eier und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker zu Schaum,

gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund ausgelesener, im warmen Wasser gewaschene und wieder getrocknete kleiner Rosinen nebst gestoßener Muskatennuß dazu, schlage das Weiße zu Schnee und rühre es nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen trocknen und gesiebten Mehl darunter, fülle die Bisquit in papierne Kapseln, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie wie die Obigen, bei nicht allzu starkem Feuer.

### N<sup>o</sup> 35. Anisbrod.

Schlage das Weiße von 18 Eier zu Schnee, dann damit auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Stunde zusammen, rühre dann 1 Pfund feines trocknes und durchgeseibtes Mehl nebst eine Hand voll ausgelesenen Anis dazu, fülle die Masse in lange mit Butter bestrichene blecherne Kapseln und backe sie bei mittelmäßigem Feuer. Gebacken laß das Brod außer den Kapseln kalt werden.

Anmerkung. Man kann auch statt der blechernen papierne Kapseln nehmen.

### N<sup>o</sup> 36. Mandelbrod.

Schlage das Weiße von 14 Eier zu Schnee, thue auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker auf dem Feuer so lange damit, bis es milchwarm wird und fahre, vom Feuer abgenommen, damit fort bis es wieder kalt ist, rühre sodann mit einem Kochlöffel 1 Pfund feines trocknes Mehl und eine Hand voll geschälter und geschnittener Mandeln darunter, fülle es in papierne oder mit Butter bestrichene blecherne Kapseln, und backe es bei mittelmäßigem Feuer; erkaltet schneide es in Stücke und röste es.

### N<sup>o</sup> 37. Mandelbrod auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 16 Eier zu Schnee, so auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde damit, rühre dann 1  $\ell$ . feines getrocknetes Mehl und eine gute Hand voll geschälte und geschnittene Mandeln nebst 1 Loth gestoßenen Zimmet darunter, fülle es in papierne oder mit Butter bestrichene blecherne Kapseln, backe es bei mittelmäßigem Feuer, laß es gebacken außer den Kapseln bis den folgenden Tag stehen, schneide es sodann und röste es.