

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 42. Pfeffernüsse

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

dicke auf Oblaten und backe sie bei einem mittelmäßigen Feuer lichtgelb. Schneide sodann 2 Glieder lange und ein Glied breite Stücke davon und glasire sie mit Zitronat und Orangenblüthwasser und Zucker und laß sie im Ofen trocknen.

N^o 42. Pfeffernüsse.

Mische 1 Pfund fein gestoßenen Zucker zu 1 Pfund trocknes feines Mehl beides wohl untereinander, schlage 5 Eier dazu, gieß 3 starke Löffel voll gestoßenes Gewürz, als Zimmet, Nägelein und Kardomonen nebst einer Kaffeschale voll gestoßenen weißen Pfeffer darunter; arbeite die Masse wohl durcheinander, treib sie mit etwas feinem Mehl Federkiel dick aus, stech hernach mit einem Ausstecher kleine und große Plätzchen nach Belieben davon aus, bestreiche ein Backblech mit frischer Butter oder weißem Wachs und backe sie bei nicht gar zu starkem Feuer, daß sie eine schöne Farbe bekommen.

Anmerkung. Man kann auch den Pfeffer hinweg lassen, $\frac{1}{2}$ Hand voll Zucker und 1 Hand voll Mehl unter die Masse wirken und dann hernach von dieser Masse kleine Brezeln, Kränzchen, Kreuzchen, oder eine Form wie man will, verfertigen.

Man kann auch unter diese Masse, wenn man Brezeln oder Kränzchen daraus machen will $\frac{1}{4}$ Pfund Butter arbeiten, doch muß man hernach noch etwas mehr Zucker und Mehl darunter thun, denn durch die Butter wird die Masse mürber gemacht. Uebrigens verfährt man wie oben ist gesagt worden.

Auch kann man das Gewürz ganz hinweg lassen und statt dieses eine sehr fein geschnittene Zitronenschale nebst einer halben Hand voll Anis darunter wirken.

N^o 43. Muscazomy.

Stoße 1 Pfund wohl ausgelesene und mit Tuch wohl abgeriebene Mandeln sammt der Schelfe und 3 Eier im Mörser, aber nicht gar zu fein untereinander, wäge zu diesen gestoßenen Mandeln so schwer sie am Gewicht sind, eben so viel Farinzucker nebst eben so viel feines Mehl, schlage nach Verhältniß daß die Eier groß und voll sind, noch 2 bis 3 Eier dazu und gieß 3 starke Kaffelöffel voll gestoßenes Gewürz