

# **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 43. Muscazoni

[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<sup>o</sup> 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 dicke 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<sup>o</sup> 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

als Zimmet Nägelein und Kardomomen darunter nebst einer fein znsammengeschnittenen Zitronenschale. Arbeite diese Masse wohl untereinander, treib sie mit untergestäubten Mehl in der Dicke eines starken Federkiels aus, stech davon kleine runde oder ovale Plätzchen aus, backe sie auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenem Blech schön hellbraun aus. Zuvor aber gieß an 6 Loth Hut- nebst 6 Loth Farinzucker etwas Wasser, koche ihn zu kleinen Faden und gieb ein starkes Kaffelöffelchen voll von oben beschriebenen Gewürz dazu.

Sind die Muscazoni ausgebacken, so bestreiche sie mittelst eines Pinsels mit diesem gekochten Zucker, gieb sie hernach noch ein klein wenig in den Ofen so lange, bis dieser gekochte Zucker, wenn man ihn mit dem Finger fühlt, nicht mehr an demselben anhängt. Nimm sie hernach von dem Blech herab und laß sie erkalten. Man kann auch etwas fein geschnittene bittere Pomeranzenschale und fein geschnittenen Zitronat unter die Masse geben.

#### N<sup>o</sup> 44. Eine Masse zu Macaronen und andern Bäckereien.

Schütte unter 1 Pfund süße Mandeln etwas Wasser, setze sie auf ein Feuer, laß dieselben einige Walle aufkochen, nimm die Schelfe hinweg, wasche sie im frischen Wasser aus, und laß sie auf einem Sieb an der Wärme oder Sonne wohl trocken werden. Diese wohl getrockneten Mandeln stoße im Mörser oder reib sie auf einem Reibstein mit Eiweiß recht fein; du mußt aber da Eiweiß nach und nach daran geben, damit die Mandeln nicht öhlicht werden. Wenn diese Mandeln fein gerieben sind, so wäge sie und gieb anderthalbmal so schwer fein gestoßenen und gesiebten Zucker dazu, schlage noch das Weiße etlicher Eier daran, reib oder stoße den Zucker nebst den Mandeln wohl durcheinander, (man muß aber soviel Eiweiß dazu geben, daß sich diese Masse, wenn man sie auf die Spateln nimmt gut aufsetzen läßt.) Zuvor aber reib eine Zitrone auf dem Reibeisen wohl ab und stoße sie darunter.

Aus dieser Masse kann man auf Papier erstens Macaronen dann runde Plätzchen aufsetzen. Diese runden Plätzchen kann man auch in der Mitte mit einem Stückchen Zitronat belegen, oder in der Dicke eines Federkiels auf Oblaten