

# **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 44. Eine Masse zu Macaronen und andern Bäckereien

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

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

auffstreichen, diese in kleine viereck ge oder längliche Stückchen schneiden und sie hernach mit abgezogenen gespaltenen Mandeln oder ein wenig Zitronat belegen und sie bei nicht gar zu starkem Feuer schön hochgelb ausbacken.

Anmerkung. Man kann auch um einen andern Geschmack zu geben, etwas Gewürz als gestoßenen Zimmt, Nägelein und Kardomomen darunter mischen.

#### N<sup>o</sup> 45. Bittere Mandelplätzchen.

Verfahre wie mit süßen Mandeln, so wie bei den Obigen geschehen ist. Nur ist zu bemerken, daß keine Zitrone noch Gewürz darunter gemischt werden.

#### N<sup>o</sup> 46. Unterschiedliche aufgelaufene Mandel- Bäckereien.

Ziehe süße Mandeln ab, trockne dieselben, stoße oder reib sie mit Eiweiß fein, (wie schon bei N<sup>o</sup> 44 ist gesagt worden); zu diesen fein geriebenen oder gestoßenen Mandeln thue eben so viel gestoßenen Zucker als die Mandeln wägen und stoße es im Mörser wohl durcheinander. Die Masse lege hernach auf eine mit Zucker bestreute Backtafel, treib sie in der diecke eines starken Federkieles aus, stech hernach mit einem dir beliebigen Ausstecher Rosen, Sternchen, Kränzchen, Herzchen und verschiedene Formen aus, lege sie auf Papier und backe sie bei gelindem Feuer schön weißlich.

Diese Masse kann man auch roth färben; man reibt nämlich nach Proportion der Masse etwas florentinischen Lack im Mörser recht fein und stoßet die Masse darunter, auch kann man 2 oder 3 oder auch mehrere, nachdem es viel oder wenig Masse ist, Chokoladetäfelchen bei einem gelinden Feuer schmelzen, sie darunter stoßen und so wie bei der weißen Masse geschehen ist, unterschiedliche Formen davon ausstechen. Dasjenige was von dem Ausgestochenen übrig bleibt, arbeitet man wieder zusammen und bestreicht sowohl die Backtafel als auch die Masse (wie oben geschehen ist) mit Zucker, treibt sie wieder aus und verfährt so fort, bis die ganze Masse verarbeitet ist. Doch ist nicht zu vergessen, daß unter die weiße und rothe Masse ein Geschmack von fein geschnittenen Zitronen-