

# **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 45. Bittere Mandelplätzchen

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

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-