

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 46. Unterschiedliche aufgelaufene Mandel-Bäckereien

[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 Zimmet, Nägelein und Kardomomen darunter mischen.

N^o 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^o 46. Unterschiedliche aufgelaufene Mandel- Bäckereien.

Ziehe süße Mandeln ab, trockne dieselben, stoße oder reib sie mit Eiweiß fein, (wie schon bei N^o 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-

schalen oder von etlichen Tropfen Bergamottendöhl, oder von zusammengestoßenen Gewürz gegeben werde.

Man kann auch, wenn diese Bäckereien gebacken sind, dieselben nach Belieben mit den in diesem Buch beschriebenen Glasuren überziehen und sie mit unterschiedlichem Streuzucker oder mit fein geschnittenen Pistazien bestreuen.

N^o 47. Aufgelaufenes von Pistazien.

Verfahre mit Pistazien wie mit Mandeln, so wie bei den Aufgelaufenen von Mandeln N^o 46 ist gesagt worden.

IV. Verschiedenes Gefrorenes.

N^o 1. Gefrorenes von Dragenblütthe, für 12 Personen.

Puze eine starke Hand voll frische schöne Dragenblütthe sauber, stoße sie im Mörser mit einer halben Kaffeschale frischen Wasser wohl fein, thue die zusammengestößene Orangeblütthe in eine irdene Schüssel und gieß 2 obere Kaffeschalen voll siedendes Aepfelwasser darüber, d. h. schneide 8 bis 10 Borsdorfer Aepfel, welche die besten dazu sind, in kleine Stücke zusammen, oder in Ermanglung derer, auch andere Aepfel und gieß 6 bis 7 Schalen Wasser darüber, laß sie darin ganz weich kochen, so daß etwa noch 4 Schalen Aepfelwasser übrig bleiben; drücke den Saft von 10 saftigen Zitronen daran, gieb noch 2 Schalen von diesem Aepfelwasser dazu, koche $\frac{5}{4}$ Pfund Zucker zu kleinem Faden, versüße das Gefrorene nach Belieben damit, dann laß die ganze Masse durch ein feines Haarsieb laufen und hernach gefrieren.