

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

654. Mandel-Schnitten

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

ohne sie zu berühren, viel weniger aufzudecken, gebacken, was in $\frac{1}{4}$ Stunde oder 10 Minuten geschehen ist. Die Dampfnudeln müssen indeß nur sehr wenig Farbe haben; die Milch aber muß zu einer völligen schön gelben Scharre geworden seyn, die sich an die Dampfnudeln angehängt hat, welche man dann mit einem Schöpfelchen dicht vom Boden heraussticht, und eine nach der andern auf die Platte legt, und mit folgender Sauce zu Tische gibt: Ein wenig Mehl wird mit Milch angerührt, 3 Eiergelb dazu gethan, Zucker nach Gutfinden, und wenn man will Vanille, rührt dann noch einen Schoppen Milch dazu, thut es aufs Feuer, rührt darin, bis es dick ist, schlägt von zwei Eiweiß Schnee, rührt es auch unter die Sauce, welche noch recht zart damit gerührt wird; ist dieß geschehen, so wird sie in eine Sauciere angerichtet, und mit den Dampfnudeln zu Tisch gegeben.

653. Wein-Schnitten. — Man schneidet mürbes Brod in Scheiben, legt sie auf eine Platte, feuchtet sie mit rothem Wein gut an, streut ein wenig gestoßenen Zucker darüber, und backt sie aus Butter gut heraus, bestreut sie, während dem sie noch recht heiß sind, mit Zucker und Zimmet, und gibt sie nach dem Backen gleich auf den Tisch.

654. Mandel-Schnitten. — Es wird ebenfalls mürbes Brod in Scheiben geschnitten und in Butter gebacken. $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln wird geschält und fein gestoßen. 6 Loth Zucker stößt man auch fein, rührt ihn mit 2 Eiergelb eine Zeitlang, thut die gestoßenen Mandeln und ein wenig fein verwiegte Citronenschalen dazu, schlägt das Eiweiß zu Schnee, zieht es darunter, füllt von dieser Masse Fingerhoch auf die Brodschnitten, legt sie neben einander auf ein Blech, läßt sie in einem gelinden Ofen schön backen, legt sie auf eine Platte, gießt rothen Wein, den man mit Zucker und ein wenig Zimmet aufgekocht hat, über die Schnitten, und trägt es dann auf.

655. Erdbeer-Schnitten. — Man zerdrückt $\frac{1}{2}$ Maas schöne Walderdbeeren recht fein, thut $\frac{1}{8}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu, schlägt von zwei Eiweiß einen stei-