

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

906. Chokolade -Bisquit

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

Mehl, 1 Pfd. Butter. Das Mehl wird getheilt, aus der einen Hälfte wird mit 4 Eigelb, ein wenig Salz und süßer Milch ein guter Nudelteig gemacht. Die andre Hälfte des Mehls wird in den Butter geknetet; der Nudelteig wird Messerrücken dick ausgewellt, dann der Butterteig darauf gestrichen, der Teig zusammen gelegt, dann wieder ausgewellt, und so 3 mal wiederholt. Man schneidet sodann runde Bläse daraus, backt sie schön, bestreicht jeden mit einer andern Confitur, setzt sie wieder auf einander, 6 Loth Chokolade wird gerieben, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit einem Glasvoll Wasser gekocht, dann die Chokolade dazu gethan, und noch gekocht, bis sie ganz dick ist, dann die Torte damit überzogen und mit Pistazien ausgeziert.

905. Galanterie-Torte. — Man nimmt ein Pfd. Mehl, 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. fein gestoßene Mandeln, die fein verwiegte Schale einer Citrone, macht mit 2 bis 3 Eiern einen Teig daraus, den man starken Messerrücken dick auswellt. Nun schneidet man nach der Größe einer mittlern Platte einen Boden heraus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet von dem übrigen Teig noch 4 bis 5 Böden, aber jeden 2 Fingerbreit kleiner als den andern, backt sie etwas rasch. Nun wird jedes Blatt mit einer andern Confitur bestrichen, dann der Reihe nach aufeinander gelegt; um jeden Kuchen muß man aber, ehe sie gebacken werden, einen kleinen fingerdicken Rand machen, dann, wenn die Torte aufgesetzt ist, mit Folgendem schön glasiren: $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird mit einem Eiweiß und einem guten Löffelvoll Drangenblüthwasser zu einem feinen Glace gerührt, die Torte schön damit bestrichen, und mit länglicht geschnittenen eingemachten Drangenschalen recht zierlich belegt, auch kann man noch eingemachte Nüsse schön ausschneiden und dazu nehmen, so wird die Torte recht schön.

906. Chokolade-Bisquit. — $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 8 ganzen und 4 Gelbeiern

$\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 6 Loth geriebene Chokolade dazu gethan, und mit diesem noch $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, ferner 12 Loth recht feines, gesiebtes Mehl darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, und recht langsam gebacken.

XIV. Zucker-Backwerk.

907. Kaiserbrod. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 6 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfd. ungeschälte wohl abgeriebene Mandeln und nach Belieben ein Stückchen fein gestoßene Vanille nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. sehr feines Mehl dazu gethan, recht gut mit einander durchgerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, unter die Masse gemischt, in einen bestrichenen Model gefüllt, und etwas langsam gebacken. Wenn es recht erkaltet ist in beliebige Stücke geschnitten.

908. Aniskuchen. — $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 7 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, dann gut erlesener Anis und ein starkes $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl darunter gemischt, gleich in einen mit Butter bestrichenen Model gefüllt und recht schön gebacken. Nachdem es gut erkühlt ist, in Schnitten geschnitten, diese, wenn man will, noch einmal in den Ofen gethan, und schön gelb geröstet.

909. Chokoladebussel. — Man rührt mit dem Eiweiß von zwei nicht ganz großen Eiern $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, zwei Tafelchen geriebene Chokolade immer auf eine Seite (welches man bei allen gerührten Sachen beobachten muß), bis es schön braun und dick ist, setzt dann mit einem Kaffelöffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenen Blech, backt sie in einem Ofen, der nur so heiß ist, daß man es mit der