

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

907. Kaiser-Brod

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

$\frac{1}{2}$ 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