

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

912. Citronen-Hippchen

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

Hand eine Weile darin aushalten kann, läßt sie eine halbe Stunde darin.

910. Weiße Busslerl. — 2 kleine Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann mit $\frac{1}{2}$ Pfund ganz fein gesiebttem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, alsdann wie obige auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt, und bei etwas stärkerer Hitze gebacken.

911. Anis = Küchle. — Drei ganze Eier und ein Gelbes wird mit $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenem Zucker ziemlich lang gerührt, dann Anis und 18 Loth sehr feines Mehl hinein gerührt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech Häufchen aufgesetzt, wenn es die Zeit erlaubt ein Paar Stunden so stehen lassen, wodurch sie eine Glasur erhalten, dann bei geringer Hitze gebacken.

912. Citronen = Hippchen. — Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßenem Zucker mit zwei ganzen Eiern und einem Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde, thut dann die fein verwięte Schale einer Citrone und 10 Loth Mehl darunter, setzt auf ein bestrichenes Blech, einer kleinen Nuß groß, von dem Teig, streicht ihn in der Größe eines Thalers aus einander, backt sie in einem gar nicht sehr heißen Ofen, und biegt sie, während dem sie noch recht heiß sind, über ein fingerdickes rundes Holz. Man kann auch, ehe man den Teig in Ofen thut, ein Paar Stückchen klein geschnittenen Citronat darauf legen.

913. Mandel = Häufchen. — 1 Pfund sehr fein gestoßener Zucker wird mit fünf kleinen Eiweiß schön weiß und zart gerührt, dann der Saft einer Citrone dazu gethan, und mit diesem noch $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, alsdann 1 Pfd. länglicht geschnittene wohl abgetrocknete Mandeln darunter gut vermischt; einer Nuß groß Häufchen auf Obladen gesetzt, und in einem abgefühlten Ofen gebacken, sie müssen ganz weiß bleiben. Wenn sie gebacken sind bricht man die Häufchen schön aus, läßt aber die Oblade am Boden daran, thut in die Mitte Confitur, oder bricht die Oblade durch.