

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

916. Anis-Brödchen

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

914. Rothe Mandel-Kränzchen. — $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln wird, nachdem sie gut geschält sind, sehr fein mit ein wenig Rosenwasser gestoßen. Ein Loth Turnesol wird mit ein Glas Wasser gut ausgekocht, dann ausgedrückt und die Farbe bis auf ganz wenig eingekocht. $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 2 Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde recht stark gerührt, die rothe Farbe, ohne lang zu rühren, darunter gemischt, zuletzt die Mandeln; sind diese von der Glace gut überzogen, so formirt man Kränzchen daraus, indem man sie auf einem mit Zucker bestreuten Brette halb fingerdick ausrollt, dann formirt, und auf Obladen setzt, dann sehr behutsam in einem gar nicht heißen Ofen backt, sie müssen eine schöne rosenrothe Farbe haben. Wenn sie nun schön, ohne die Farbe verloren zu haben, gebacken sind, werden die Obladen in der Mitte des Kränzchens sowohl als an den Seiten gut abgebrochen, dann sind sie fertig.

915. Vanille-Küchle. — Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 3 ganzen Eiern $\frac{3}{4}$ Stunden, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl und gestoßene Vanille dazu, und rührt es noch eine gute Weile, setzt dann kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenenes Blech, und backt sie schön hellgelb bei leichter Hitze.

916. Anis-Bröddchen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 2 ganzen und einem Gelbei $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann 9 Loth Mehl und Anis dazu gerührt. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestreut, der Teig halb fingerdick darauf gestrichen und schön gelb gebacken; dann in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, und so auf den Seiten auch schön gelb werden lassen.

917. Pomeranzen-Brod. — 10 Loth Zucker wird mit 2 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, 2 Loth fein geschnittene Mandeln und 3 Loth eingemachte verwiegte Pomeranzenschalen dazu gethan, dann so viel Mehl darunter gemischt, bis der Teig nicht mehr