

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

917. Pomeranzen-Brod

[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

läuft. Auf ein mit Butter leicht bestrichenenes Blech werden Häuflein gesetzt, mit Zucker bestreut und schön gebacken.

918. Bettler = Brod. — $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 5 ganzen Eiern recht gut gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, etwas Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, 2 Loth geriebene Schokolade, die fein verwiegte Schale einer Citrone dazu gethan, mit diesen noch eine gute Weile gerührt; zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen darunter gezogen, zuletzt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, alles noch einmal recht durchgemischt, dann in einer langen mit Butter ausgestrichenen Form gebacken, aber nur ganz langsam, es muß oben aufspringen. Wenn es gut erkaltet ist in Schnitten geschnitten.

919. Mandelbögen. — Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, etwas Zimmet und Nelken, macht mit zwei Eiern einen Teig daraus, wellt ihn stark Messerrücken dick aus, schneidet 3 Finger breite und starke fingerlange Stücke daraus, backt sie schön, und biegt's dann über ein rundes Holz.

920. Pfaffen = Brod. — $\frac{1}{4}$ Pfd. länglicht geschnittene Mandeln, 12 Loth Zucker, die fein verwiegte Schale einer Citrone nebst 12 Loth Mehl auf ein Nudelbrett gethan, dann mit zwei Eiern zusammen gemacht, halb fingerdick ausgewellt, und nach Belieben länglichte Stücke daraus geschnitten, schön gelb gebacken.

921. Kleien = Brod. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 3 Eigelb abgerührt, 6 Loth gestoßene Mandeln, 6 Loth gestoßener Zucker dazu, dann Mehl bis man den Teig wirken kann; ist dieß geschehen, so wird der Teig Messerrücken dick ausgewellt, mit einem runden Ausstecher, von der Größe eines kleinen Thalers, ausgestochen, diese Blättchen mit Eiweiß bestrichen, gröblicht gestoßene Mandeln mit Zucker vermischt und die Blättchen damit bedeckt; dann in Ofen gethan, und gut gebacken.