

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

921. Kleien- Brod

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

läuft. Auf ein mit Butter leicht bestrichenen 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, gröblich gestoßene Mandeln mit Zucker vermischt und die Blättchen damit bedeckt; dann in Ofen gethan, und gut gebacken.