

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

923. Anis-Kränzchen

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

922. Blechhippen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird mit 3 ganzen Eiern schaumig gerührt, etwas Nelken und Zimmet dazu gethan, dann 10 Loth Mehl durch einander gemacht. Ein Blech mit Butter bestrichen, Hand große Bläse von dem Teig Messerrückendick darauf gestrichen, schön hellgelb gebacken, dann gleich über ein dazu bereitetes Holz gedrückt.

923. Anis-Kränzchen. — 2 Eierweiß werden mit 12 Loth Zucker recht gut gerührt, Anis nach Belieben dazu gethan, dann so viel Mehl, daß man den Teig auswirken kann, dann wird er stark Messerrücken dick ausgewellt, mit einem Model Kränzchen ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes und mit wenig Mehl bestreutes Blech gelegt, etwas rasch gebacken.

924. Karthäuser-Brod. — $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl. Der Zucker wird mit drei ganzen Eiern und einem Gelben schaumig gerührt, dann die Mandeln, nebst fein verwiegter Zitronenschale und etwas Zimmet darunter gemischt, und zuletzt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl. Die Masse wird nun auf ein mit Butter bestrichenes Blech Messerrücken dick gestrichen und schön gebacken, dann gleich in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, eines so groß wie das andre. Die Hälfte der Stückchen wird nun mit einer ganz feinen Marmelade oder Himbeer-Gelee bestrichen, dann ein anderes darauf gesetzt, wenn alle fertig sind mit Zucker bestreut.

925. Mandel-Brod. — Zwei Eiweiß werden in einer Schüssel zu Schnee geschlagen, dann $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßener Zucker, die fein verwiegte Schale einer halben Citrone dazu gethan, zu einer Masse gemacht, dann auf dem Nudelbrett mit Zucker kleinen Finger dick ausgewellt, mit beliebigen Formen ausgestochen, auf ein mit Mehl ganz leicht bestreutes Blech gelegt und sehr langsam gebacken, dann nach Belieben glasirt oder mit Zucker bestreut.