

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

931. Muskat-Brod

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

auswellen kann, doch darf er nicht zu fest seyn; ist nun der Teig halb fingerdick ausgewellt, so wird er nach beliebiger Form ausgestochen, in nicht zu heißem Ofen gebacken.

931. Muskat-Brod. — $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 3 ganzen Eiern recht dick gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Loth Muskatblüthe dazu, und 18 Loth sehr feines Mehl, streicht dann ein Blech mit Butter, setzt kleine Häufchen darauf, bestreut sie stark mit Zucker, und backt sie dann recht schön.

932. Pistazien-Kränze. — $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker wird mit einem ganzen Ei sehr gut gerührt, etwas sehr fein verwięte Zitronenschalen dazu, dann einen Teig zum Auswellen daraus gemacht. Der Teig wird halb fingerdick ausgewellt, zuerst mit einem runden Ausstecher ausgestochen, sodann mit einem kleinern wieder in der Mitte ausgestochen, worauf es ein schönes Kränzchen wird. Man legt sie ferner auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt sie recht schön; glasirt sie nachher recht schön weiß, und bestreut sie mit verwięten Pistazien recht dick, läßt es dann in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen.

933. Citronen-Brod. — Zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, ein Gelbei und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu gethan, und recht stark gerührt, dann den Saft einer Citrone noch $\frac{1}{4}$ Stunde mit gerührt; ist dieß geschehen so wird 10 Loth Mehl darunter gezogen, kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt, mit Zucker, an welchem Citrone abgerieben ist, recht gut bestreut, mehrere Stunden stehen gelassen, und dann in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken.

934. Schwefelhölzchen-Brod. — Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker, rührt ihn mit 4 Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde sehr stark, thut 4 Loth gut erlesene, gewaschene und wieder getrocknete Rosinen, 2 Loth Citronat, 2 Loth eingemachte Pomeranzenschalen, nicht sehr fein verwięt, sammt $\frac{1}{2}$ Pfd. feinem Mehl dazu,