

# **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**

934. Schwefelhölzchen-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 verwiegte Citronenschalen 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 verwiegten Pistazien recht dick, läßt es dann in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen.

933. Citronen-Brod. — Zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, ein Gelb 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 verwiegt, sammt  $\frac{1}{2}$  Pfd. feinem Mehl dazu,



rührt alles mit einander noch eine Weile, legt auf ein Blech Obladen, thut die Masse kleinen Finger hoch darauf, streut Zucker darüber, thut es dann in einen nicht sehr heißen Ofen, backt es schön gelb, schneidet es in fingerlange und fingerbreite Stücke, es ist gut, wenn man es sodann noch eine gute Weile im Ofen läßt, damit es auch von den Seiten noch recht gut ausbackt.

935. Schweizer Brod. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker wird mit 4 Eigelb recht schaumig gerührt,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zwiebeln,  $\frac{1}{4}$  Pfd. feines Mehl, 6 Loth in Scheiben geschnittene Mandeln und etwas Anis dazu gethan, gut durchgerührt, dann von 3 Eiweiß ein Schnee geschlagen, darunter gezogen, in einen mit Butter ausgestrichenen langen Model gefüllt, und schön gelb gebacken, wenn es erkühlt ist nach Belieben in Schnitten geschnitten.

936. Bäckerei in Papier. — Man schneidet in der Größe eines Trinkglases 36 gleich große Blättchen von verschiedenem farbigen Papier, nimmt ein rundes fingerlanges Holz oder Blech, welches am Ende ungefähr eines Zwölfkreuzerstückes breit ist, legt ein Blättchen von dem Papier auf die Mitte desselben, drückt es gut an, und legt um das Holz oder Blech herum Falten von dem Papier, daß das daraus gefertigte Körbchen gerade nur die Weite von dem Umfange der Form erhält. Sind nun auf diese Weise alle Körbchen gemacht, so wird in jedes ein wenig Eingemachtes gelegt, auf dieß ein Paar Stückchen geschnittene Mandeln. Zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 5 Loth fein gestoßener Zucker darunter gemischt, dann die Körbchen damit angefüllt und in einem ganz abgekühlten Ofen gebacken.

937. Anis-Brod. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker wird mit 2 Eigelb gut gerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, dazu gethan, dann Mehl hinein gerührt, daß man den Teig auswellen kann, doch darf er nicht sehr fest seyn, auch thut man nach Gutfinden Anis in