

# **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**

937. Anis-Brod

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

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

den Teig. Nun wird er halb fingerdick ausgewellt, die Mödel mit Mehl leicht bestreut auf den Teig gedrückt, und dann ausgeschnitten, auf mit Mehl leicht bestreutes Blech gelegt, wenn es geschehen kann, einen Tag stehen lassen, dann in einem gar nicht heißen Ofen gebacken. Wer es liebt kann diese Masse auch roth machen, indem man Sandel darunter nimmt.

938. Ulmer-Brod. — 10 ganze Eier werden recht gut zerschlagen, dann 1 Pfd. fein gesiebter Zucker dazu gethan,  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, etwas Anis, 1 Pfd. recht feines Mehl und 5 Löffelvoll gutes Kirschenwasser gut darunter gemischt; dann in einen mit Butter bestrichenen Model gefüllt, und bei ordentlicher Hitze gebacken; wenn es erkaltet ist, in Schnitten geschnitten und nochmals geröstet.

939. Pfeffer-Nüsse. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker wird mit 3 ganzen Eiern sehr gut gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Quintchen Muskatblüth,  $\frac{1}{2}$  Quintchen Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Quint. Nelken und 3 Messerspitzenvoll Pfeffer dazu gethan, mit diesem recht gut vermischt, dann 20 Loth Mehl darunter gezogen, auf der Hand mit halb Mehl und Zucker kleine runde Kugelchen formirt, auf ein mit Mehl ganz leicht bestreutes Blech gelegt, doch nicht zu nah zusammen, dann gebacken.

940. Anis-Busserl. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 3 Eiweiß und dem Saft einer Citrone 1 Stunde gerührt, Anis nach Gutfinden dazu gethan, dann so viel feines Mehl hinein gerührt, daß der Teig wie ein leichter Brodteig ist. Nun werden auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen nicht sehr nah zusammen gesetzt, mit ein wenig Zucker bestreut, 2 bis 3 Stunden stehen gelassen, dann in einer ganz gelinden Hitze gebacken.

941. Weiße Lebkuchen. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker wird mit 4 ganzen Eiern gerührt, bis es ganz dick wird, dann  $\frac{1}{2}$  Pfund länglicht geschnittene gut getrocknete