

# **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**

938. Ulmer-Brod

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

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 bestrichenen 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