

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

942. Blech-Küchlein

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

Mandeln, 2 Loth Citronat nicht sehr fein verwiegt, etwas weniges Nelken und 1 Quintchen Zimmet, mit diesem recht gut durchgerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl darunter gemischt. Ein Blech mit Butter bestrichen, Bläse von dem Teig Messerrücken dick gestrichen, in der Größe eines Trinkglases, dann auf jedes ein Paar Stückchen geschnittenen Citronat gelegt, indem man in die Mitte ein ganz kleines mit einem Federkiel ausgestochenes Blättchen thut, und um dieses hernach wie Mandeln länglicht geschnittene Stückchen legt, dann bei schwacher Hitze schön backt, so sieht es recht schön aus, und schmeckt sehr gut.

942. Blech-Küchlein. — Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit 2 ganzen Eiern ziemlich lang, thut etwas fein verwiegte Citronenschalen und den Saft von einer halben Citrone dazu, rührt 9 Loth feines Mehl hinein, setzt auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleine Küchlein in der Größe eines 24 Kreuzerstückes, backt sie dann recht schön gelb in einem nicht sehr heißen Ofen.

943. Geschnittene Bisquit. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird mit 3 ganzen und 3 Gelbeiern eine gute halbe Stunde gerührt, dann 7 Loth recht feines Mehl hinein gerührt. Lange Bleche mit Butter bestrichen, von der Masse kleinen Finger dick darein gethan, recht langsam bei schwacher Hitze gebacken. Wenn es erkaltet ist, in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, diese verschieden glasirt, weiß, braun und roth, dann wieder getrocknet.

944. Hirschgeweihe. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 12 Loth Mehl wird auf ein Rudelbrett gethan, mit einem ganzen Ei und Rosenwasser, so viel erforderlich ist, einen etwas festen Teig gemacht, gut 2 Messerrücken dick ausgewellt, dann mit dem Model ausgestochen. Besitzt man keinen Model, so macht man aus freier Hand ein ähnliches Geweihe, zwickt es an allen Seiten mit einer Scheere ein, wo es dann die natürliche Façon auch erhält, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie ganz