

# **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**

953. Chokolade-Brod

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

952. *Chokolade-Makaronen.* —  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestockener Zucker wird mit 3 Eiweiß und 2 Täfelchen Chokolade eine gute halbe Stunde stark gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestosene und gut getrocknete Mandeln nebst 1 Loth recht feines Mehl darunter gemischt, dann auf Obladen kleine Häufchen gesetzt, diese bei schwacher Hitze gebacken.

953. *Chokolade-Brod.* —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker wird mit einem Eiweiß und 2 Gelbeiern eine gute Zeit gerührt, etwas fein verwiegte Citronenschalen, 6 Loth geriebene Chokolade dazu gethan, dann Mehl darunter gerührt, daß es ein leichter Teig zum auswirken wird. Der Teig wird dann halb kleinen Finger dick ausgewellt, nach Belieben in schöne länglichte Stücke geschnitten, auf ein mit Butter leicht bestrichenen Blech gelegt und gut ausgebacken. Nachdem werden 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 2 gute Löffelvoll Zucker gut darunter gemischt, die Brödchen stark Messerrücken dick damit bestrichen, mit Streuzucker gut bestreut, und im abgekühlten Ofen getrocknet.

954. *Kümmel-Brod.* — Man reibt auf einem Nudelbrett  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl und  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter recht gut, thut  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestosenen Zucker dazu, macht mit einem Ei einen Teig daraus, wellt ihn nur leicht Messerrücken dick aus, schneidet viereckige Stückchen in der Größe eines Kartenblattes daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, streicht sie mit Eiweiß, und streut guterlesenen Kümmel nach Belieben darüber, backt sie dann schön gelb.

955. *Zucker-Bögen.* — Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestosenen Zucker mit 3 ganzen und einem Eiweiß recht schaumig, thut die fein abgeriebene Schale einer Citrone dazu, dann wird ein gutes halb Pfund Mehl darunter gemischt. Ein Blech mit Butter bestrichen, von der Masse Messerrücken dick darauf gestrichen, aber schön gleich, dann ziemlich mit Zucker bestreut,  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen gelassen, dann schön gelb gebacken, in 2 Finger breite und etwas mehr als fingerlange Streifen geschnitten, diese recht heiß über ein rundes Holz gebogen.