

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

963. Schwefel-Schnitten

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

stosenenen Haselnußkernen recht gut vermischt. 4 Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, den Zucker sammt den Haselnüssen in eine Schüssel gethan, der Schnee ganz sachte darunter gerührt, dann in papierene Kapseln gefüllt, oder auf mit Zucker bestreutes Papier Häufchenweise gesetzt und bei ganz leichter Wärme gebacken.

961. Marzipan. — 1 Pfd. Mandeln wird sehr fein gestoßen, dann mit $\frac{3}{4}$ Pfd. fein gestoßenem Zucker in eine Pfanne gethan, aufs Feuer gesetzt und darin gerührt, bis daß, wenn man mit der Hand darauf drückt, nichts mehr daran hängen bleibt; läßt dann die Masse erkalten, und thut Mehl darunter, bis man es auswellen kann, dann nach Belieben ausgedrückt, glasirt und ausgeziert.

962. Schnee-Anisbrod. — 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann mit 1 Pfd. fein gestoßenem Zucker und dem Saft einer Citrone eine Stunde lang gerührt, nachher $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln und Mehl dazu gethan, bis der Teig zum Auswirken ist, doch muß er nicht fest seyn. Man wellt ihn dann kleinen Finger dick aus, sticht Bröddchen in der Größe eines 24 Kreuzerstückes aus, drückt mit einem Messer oben darüber ein hübsches Gitter aus, läßt es ein Paar Stunden stehen, backt sie dann schön hellgelb.

963. Schwefel-Schnitten. — 2 Eiweiß werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker schön weiß gerührt, dann 4 Loth sehr gutes Mehl darunter gezogen, diese Masse auf einen langen, eckichten halb ausgebackenen Kuchen von gutem Buttermehl Messerrücken dick gestrichen, dann gut gebacken, nachdem in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, diese an beiden Enden fingerbreit weiß glasirt, und auf die Glace dann Zucker, woran Citronen oder Pomeranzen abgerieben worden, gestreut, und im erkühlten Ofen getrocknet.

964. Tyroler-Brod. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 2 ganzen Eiern und einem Gelben recht schaumig