

# **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**

965. Lebkuchen mit Honig

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

gerührt, etwas fein abgeriebene Citronenschale und  $\frac{1}{4}$  Pfd. länglicht geschnittene Mandeln dazu gethan, dann 10 Loth Mehl darunter gemischt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech kleine Häuflein gesetzt, oben auf eine halbe Mandel gesteckt, mit etwas Zucker bestreut und nach einer halben Stunde in Ofen gethan, dann recht schön gebacken.

965. Lebkuchen mit Honig. — Ein Schoppen Honig wird mit  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenem Zucker, nach Gutfinden Zimmt, Nelken und Muskatnuß auf Feuer gesetzt, unter beständigem Rühren ein paarmal aufkochen lassen. Nun wird feines Mehl hinein gerührt, bis der Teig fest ist, welchen man dann auf ein Nudelbrett nimmt, stark Messerrücken dick auswellt, und nach Belieben Kuchen daraus formirt, auf ein mit Butter sehr leicht bestrichenen Blech legt, und dann recht schön bei mäßiger Hitze backt.

966. Butter = Bisquit. — 6 Loth Butter wird mit 12 Loth fein gestoßenem Zucker, 6 Eiergelb und dem Abgeriebenen einer Citrone  $\frac{1}{2}$  Stunde gut gerührt, dann 10 Loth Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gezogen. Kleine Förmchen werden mit Butter bestrichen, von der Masse über die Hälfte angefüllt, gleich in den Ofen, und langsam gebacken.

967. Butter = Leckerle. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 20 Loth Mehl gut gerieben,  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßener Zucker und etwas Zimmt dazu gethan, dann mit einigen Löffelvoll Rosen-, oder auch nur frischem Wasser zu einem festen Teig gemacht, eine Zeitlang ruhen lassen, dann zwei Messerrücken dick ausgewellt, zwei Finger breite, länglichte Stücke daraus geschnitten; auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, und gut ausgebacken. Während dessen rührt man 6 Loth Zucker mit einem Eiweiß recht zart und weiß, bestreicht dann die Leckerle recht gut damit, trocknet sie schnell wieder in einem abgekühlten Ofen.