

# **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**

971. Punsch-Busserl

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

es dann wieder in einem nur noch warmen aber ja nicht heißen Ofen.

971. Punsch = Busslerl. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker wird mit 5 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, dann ein starkes halb Pfund Mehl darunter gemischt. Ein Blech mit Butter bestrichen, kleine Häuflein schön gleich und rund darauf gesetzt, in einem nicht sehr heißen Ofen schön gelb gebacken. Nachdem wird Hagenbuttenmus mit etwas Rum oder Arak nebst gestoßenem Zucker vermischt, die Hälfte der Busslerl damit bestrichen, dann auf jedes ein unbestrichenes gethan:  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker wird mit einem Eiweiß und einem Löffelvoll Arak zu einer schönen Glace gerührt, die Busslerl ganz damit glasirt und nach Belieben verziert.

972. Salz = Bogen. — 12 Loth Butter wird mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestoßenem Zucker und 3 ganzen Eiern abgerührt, bis es recht schaumig ist, dann  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl darunter gethan, alsdann auf ein mit Butter bestrichenes Blech Messerrücken dick gestrichen, von 4 Eiweiß wird Schnee geschlagen, ebenfalls Messerrücken dick darauf gestrichen, dann stark mit Zucker bestreut, nebst grob gestoßenen Mandeln und verwiegter Zitronenschale, läßt es schön gelb backen, schneidet es in Stücke wie die andern Bögen, und biegt sie recht heiß über das dazu bereitete Holz.

973. Braune Mandel = Kränzchen. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. geschnittene Mandeln wird mit 4 Loth Zucker auf gelindes Feuer gesetzt, immer gerührt, bis die Mandeln schön braun sind, alsdann heraus gethan und erkalten lassen, nachdem recht fein gestoßen.  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßener Zucker wird mit einem ganzen Ei eine gute Zeit gerührt, 2 Loth geriebene Schokolade nebst den gestoßenen Mandeln und etwas Citronensaft dazu gethan, gut durchgerührt, zuletzt so viel Mehl, daß sich der Teig auswirken läßt; man formirt nun schöne Kränzchen davon, backt sie bei gelinder Hitze. Glasirt sie nachher recht schön, oder bestreicht sie mit Eiweiß, und streut Streuzucker darüber.