

# **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**

976. Zitronen-Makaronen

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

974 Schnee = Rüche. — 3 Eiweiß werden in einer Schüssel zu recht steifem Schnee geschlagen, dann  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßener Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben worden, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfd. feinem Mehl gut darunter gemischt, auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech kleine Rüche gesetzt, und in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken.

975. Rahm = Brezelchen. — Man setzt 4 Loth Butter aufs Feuer, wenn sie zergangen ist, wird  $\frac{1}{2}$  Schoppen guter saurer Rahm, nebst 4 Loth gestoßenem Zucker dazu gethan, etwas Zimmet und ein wenig fein abgeriebene Citronenschale, wenn es kocht, so rührt man schnell  $\frac{1}{4}$  Pfd. sehr feines Mehl hinein, rührt es auf dem Feuer, bis es schön glatt ist, und sich von der Pfanne ablöst, thut es dann vom Feuer, rührt, wenn es erkühlt ist, zwei bis drei Eier gut darunter, formirt schöne Brezelchen daraus, bestreicht sie mit Eiern, streut gestoßenen Zucker und gröblich gestoßene Mandeln darauf, und backts dann schön gelb.

976. Makaronen. — Zwei Eiweiß werden zu recht steifem Schnee geschlagen, 12 Loth gestoßener Zucker und  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßene Mandeln darunter gemischt, dann auf mit Zucker bestreutes Papier längliche Häuflein gesetzt bei ganz schwacher Hitze gebacken.

977. Geröstete Makaronen. —  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln wird recht fein gestoßen, mit Rosenswasser, dann mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßenem Zucker und einem Eiweiß auf ganz schwaches Feuer gesetzt, darin gerührt, bis die Masse so ist, daß man sie formen kann, dann vom Feuer genommen, und, während dem es noch ordentlich heiß ist, Makaronen von gewöhnlicher Größe daraus gemacht, auf Obladen gesetzt, und bei ganz schwacher Hitze gebacken.

978. Citronen = Makaronen. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. gute Mandeln wird mit einem Eiweiß recht zart gestoßen, 18 Loth Zucker wird mit einem recht großen Eiweiß

und dem Saft einer Citrone eine gute halbe Stunde gerührt, die fein verwiegte Schale einer Citrone und die gestoßenen Mandeln darunter gemischt, dann auf Obladen gesetzt und schön gelb gebacken.

979. Bittere Makaronen. — Man stößt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mandeln, worunter 4 Loth bittere sind, recht fein, setzt sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßenem Zucker in einer messingenen Pfanne aufs Feuer, rührt darin, bis Beides sich mit einander vermischt hat, thut es dann auf die Seite, rührt, wenn es nicht mehr heiß ist, zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, formirt dann Makaronen daraus, in welche man in die Mitte eine kleine länglichte Vertiefung drückt, setzt sie auf Obladen, und backt sie bei ganz leichter Hitze. Wenn sie gebacken sind, so kann man in die Vertiefung etwas Eingemachtes thun, oder auch Zucker, welchen man mit Wasser zum Bruch gekocht, und mit etwas Vanille vermischt hat.

980. Geröstete Mandeln. — 1 Pfd. gestoßener Zucker wird mit 1 Loth Sandel und  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser aufs Feuer gesetzt, und so eine gute Weile unter beständigem Rühren ganz schwach gekocht, dann 1 Pfd. gut ausgelesene und recht sauber abgeriebene Mandeln dazu gethan, immer darin gerührt; während dessen  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmet darüber gestreut. Wenn der Zucker sich gut an die Mandeln anhängt, und daran schön glänzt und trocken wird, und die Mandeln knallen, so sind sie fertig. Man thut sie hernach heraus auf ein flaches Geschirr, und macht sie, bis sie kalt sind, gut auseinander.

981. Tresenet-Schnitten. — Man nimmt 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel, macht mit lauer Milch und etwas Bierhefe einen Vorteig, läßt ihn in der Wärme gut gehen, ist dieß geschehen, so werden zwei Eier mit so viel stark lauer Milch, als man nöthig glaubt, recht gut zerrührt, dann nebst ein wenig gestoßenem Zucker, ein ganz klein wenig feinem Salz und