

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

979. Bittere Makaronen

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

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