

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

984. Rosen-Busserl

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

etwas ganzem Anis ein Teig gemacht, so dick wie ein Brodteig, recht gut gearbeitet, dann wieder gehen lassen; nachdem ein länglicher Laib daraus formirt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gethan und in der Wärme wieder ein wenig gehen lassen, sodann langsam recht schön gelb gebacken. Nach diesem zwei Tage an einen trockenen Ort gelegt, dann in Scheiben geschnitten, mit rothem Wein bestrichen, Zucker, Zimmet, Nelken und Sandel, so viel, daß das Gemischte eine schöne rosenrothe Farbe erhält, durch einander gemischt, die Schnitten sodann gut damit eingerieben und in einem nur wenig warmen Ofen getrocknet, dann im Trocknen aufbewahrt, so halten sie sich sehr lange.

982. Gewürz-Täfelchen. — Ein Pfund Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Rosenwasser auf Feuer gesetzt, wenn er geschmolzen ist, so wird $\frac{1}{2}$ Loth gestoßener Zimmet, $\frac{1}{4}$ Loth gestoßene Gewürznelken, $\frac{1}{2}$ Loth Muskatblüthe, 2 Loth verzuckerte Drangenschalen, 2 Loth Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln und 2 Loth Pistazien, und wenn es die Jahreszeit gerade ist, 2 Loth ganz frische Drangenblüthe darunter gemischt, auf dem Feuer immer gerührt, bis die Masse so steif ist, daß sie gesteht, dann wird es auf ein mit Mandelöl leicht bestrichenen Blech fingerdick gestrichen; wenn es erkaltet ist, in kleine Täfelchen geschnitten.

983. Beilchen-Busserl. — $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener Zucker wird mit zwei großen Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde stark gerührt, und 1 Loth pulverisirte Beilchenwurzel dazu gethan, und noch so lang mit einander gerührt, bis es gut vermischt ist, dann kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenen Blech gesetzt und bei schwacher Hitze gebacken.

984. Rosen-Busserl. — 18 Loth fein gestoßener Zucker wird mit zwei kleinen Eiweiß ebenfalls $\frac{1}{2}$ Stunde recht stark gerührt, dann ein starken $\frac{1}{2}$ Löffelvoll doppeltes Rosenwasser dazu gethan und noch eine Weile mitgerührt, dann 1 Loth Turnesol dazu gerührt, bis

es schön roth aussieht; auf mit Wachs bestrichenen Blech kleine Häufchen gesetzt und wie die vorhergehenden gebacken.

985. Meraingues. — 6 Eiweiß werden zu recht steifem Schnee geschlagen, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßener Zucker recht gut, aber ohne zu stark zu rühren, darunter gemischt, dann runde ovale Häufchen in der Größe einer Welschnuß auf mit Zucker dünn bestreutes Papier gesetzt und in einem abgekühlten Ofen schön gelb gebacken. Will man sie füllen, so werden sie am Boden ein wenig ausgehöhlt, dann mit geschlagenem Rahm, wovon man etwas Vanille und Zucker thut, gefüllt, und mit einem andern bedeckt, aber dann gleich servirt. Man muß die Meraingues, wenn sie aus dem Ofen sind, eine gute Weile stehen lassen, weil sie dann besser vom Papier abzumachen sind.

986. Drangen = Bisquit. — $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 9 ganzen Eiern beinahe $\frac{3}{4}$ Stunden in der Wärme gerührt, das Abgeriebene einer halben Citrone und zwei Löffelvoll Drangenblüthwasser dazu gethan, dann 12 Loth Puder oder $\frac{1}{2}$ Pfd. recht trockenes Mehl recht gut damit vermischt, kleine mit Butter bestrichene Förmchen damit halb vollgefüllt, oder in deren Ermanglung ein Blech mit Butter bestrichen, einer Nuß groß Häufchen darauf gesetzt, aber nicht nah zusammen, dann gleich in Ofen gethan und ganz langsam gebacken. Nun wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit Drangenblüthwasser zu einem Syrup gekocht, bis er starke Fäden zieht, die Bisquit recht gut ganz bestrichen, und dann getrocknet.

987. Hasel = Nüsse. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfd. Mandeln, welche recht fein gestoßen seyn müssen, und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl wird mit etwas Rosenwasser zu einem Teig gemacht, Messerrücken dick ausgewellt, dann mit einem Rädchen stark fingerbreite Streifen geschnitten, diese wieder in halb fingerlange Stückchen getheilt. In jedes dieser Stückchen wird ein guter wohl abge-