

# **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**

985. Meraingues

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

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-