

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

988. Glasirte-Kastanien

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

riebener Haselnußkern gewickelt, doch so, daß er zur Hälfte sichtbar ist. Ist man nun mit Einwickeln fertig, so werden allemal 3 solcher eingewickelten Kernen zusammen genommen (wovon das spitzige Theil der Kerne unten zu stehen kommt); unten, wo der Teig ohnedieß leer ist, zusammen gedrückt, daß es nur ein Stiel wird, welches dann wie ein Büschelchen Haselnüsse aussieht, sie werden sodann auf einem mit Mehl leicht bestreutem Blech schön dunkelgelb gebacken, nachher oben an den Backen mit Eiweiß bestrichen, recht stark mit grünem Zucker belegt und ein wenig getrocknet.

988. Glasirte-Kastanien. — Man kocht Kastanien in Wasser ziemlich weich, schält sie, stößt sie mit etwas Rosenwasser und Zucker recht zart, formirt dann wieder Kastanien daraus, läßt sie eine Weile so liegen. Unterdessen kocht man Zucker mit frischem Wasser, verschäumt ihn gut, läutert ihn mit etwas geschlagenem Eiweiß, und kocht ihn, bis der Zucker, wenn man ein nasses Hölzchen darein taucht, und dann wieder in kaltes Wasser steckt, wie Glas wird, und bricht, wenn man mit den Zähnen darauf beißt. Die Kastanien werden nun an spitze Hölzchen gesteckt, in den Zucker, in welchen man ein wenig Zitronensaft gethan hat, getaucht, dann eine Weile über dem Zucker gehalten, bis sie abgetropft sind, und der Zucker daran hart ist, dann auf ein Geschirr gelegt. Ist man damit fertig, so wird jede Kastanie in ein hübsch kraus geschnittenes Papier gewickelt, doch so, daß sie aus dem Krausen hervor sieht.

989. Zwieback. — 1 Pfd. Mehl, welches recht fein seyn muß, wird in die Wärme gestellt, dann mit einem Löffelvoll Bierhefe und lauer Milch ein Vorteig gemacht, wenn er geganzten ist, nimmt man $\frac{1}{2}$ Schoppen laue Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, $\frac{1}{3}$ Pfund zergangene Butter, 3 Eier, etwas gestoßenen Anis; arbeitet den Teig, bis er sich vom Löffel ablöst,