

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

XIV. Confecte

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

beln gewürfelt schneiden und den Speck gleich mit unter die Eier rühren; im Sommer können grüne Zwiebeln genommen werden, und an Fasttagen wird der Speck weggelassen.

---

## XIV. Confecte.

### 1. Anis-Brod.

Man nimmt 8 ganze Eier in eine Schüssel, thut  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestoßenen Zucker dazu, rührt dieß alles  $\frac{1}{2}$  Stunde, nebst 8 Loth feines Mehl, 2 Loth Anis, 2 Loth Pomeranzenschalen, rührt es gut durcheinander, bestreicht einen Model mit Butter, bestreut ihn mit geriebenem Brode, thut das Gerührte darein, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gleich einer Torte, läßt sie nach dem backen auf einer Platte stehen; dann schneidet man beliebliche Stücke daraus, läßt sie auf einem Roste gelb werden, und verwahrt sie an einem trockenen Orte zum Gebrauche auf.

### 2. Anis-Schnitten.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. gesiebten Zucker, 4 Eierklar 1 Lth. Anis, 4 Lth. länglicht geschnittene Mandeln, nebst etwas geschnittenen Zitronenschalen und 4 Lth. Mehl untereinander, bestreicht einen Model mit Butter, bestreut ihn mit geriebenem Brode und backt es in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn es gebacken ist, so läßt man es erkalten, schneidet dann Stücke daraus, legt sie auf ein Blech, stellt sie in Ofen und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden.

### 3. Baslerleb-Kuchen.

Man nimmt 1 Schoppen Honig und 1 Pfd. Zucker, läßt dieses eine Weile kochen; giebt hernach 1 Pfd. Mehl,

1 Lth. Zimmt, 1 Lth. Nägelein, 3 Löffelvoll Kirschwasser, 3 Lth. Zitronat,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mandeln, ein wenig geriebene Muskatnuß und 2 Loth Sodasche darein, dieß alles wird wie ein gebrühter Teig so lang auf dem Feuer gerührt, bis er sich von der Pfanne löst; dann thut man ihn auf ein Nudelbrett, welches mit Mehl und Zucker bestreut ist, wallt ihn halb Fingerdick aus, legt ihn dann auf ein reines Blech, und macht ihn überall gleich dick. Man kann den Teig mit Nödeln ausstechen, oder das Ganze über ein Blech legen, wenn er halb gebacken ist wird er mit einem Messer in gleiche Stücke geschnitten; dann nimmt man  $\frac{1}{4}$  Zucker und  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser, läßt es kochen bis es Fäden zieht, bestreicht damit die Lebkuchen und läßt sie dann vollends ausbacken.

#### 4. Belgrater Brod.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mandeln, 6 Loth Mehl, 1 Löffelvoll Zimmt, 12 Loth gestoßene Nägelein und 2 Loth Zitronat durcheinander, macht mit einem Löffel auf ein Blech ganz runde Häuflein, wie ein 24 Kreuzerstück und backt es blaßgelb. Man kann auch ein Eis mit diesem Geschmack geben.

#### 5. Bisquit im Papier.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfd. feingestohenen Zucker, von 6 Eierweiß den Schnee, thut noch 3 Eierdotter dazu, schwingt alles mit einem Schlagbesen  $\frac{1}{2}$  Stunde, zuletzt rührt man 8 Loth feines Mehl dazu, ist dieses gut verrührt, so kann man sie in dazu gemachte Papiere oder Blechmödelein legen. Man kann diese Masse in eine Schüssel oder in einen Hasen mit einem Schlagbesen schwingen und in einem nicht zu heißen Ofen backen lassen.

#### 6. Große oder kleine Bisquit.

Es wird 1 Pfd. Zucker fein gestossen, mit 20 Eiergelb  $\frac{3}{4}$  Stunde nach einer Seite gerührt, das Weiße von 20 Eiern zu Schnee geschlagen, von 1 Zitrone die

feingeschchnittene Schale, 22 Loth weißes Mehl und rührt den Schnee mit dem Mehl langsam darunter. Man kann es auf dem Feuer mit einem Schlagbesen so lange schwingen, bis er dick ist; dann füllt man große oder kleine Mödel die mit Butter bestrichen und mit geriebenem Brode bestreut werden, und laßt es nicht heiß backen.

#### 7. Chocolate = Ruchlein.

Man rührt 5 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, 4 Lth geriebenem Chocolate, 10 Loth Mehl gut untereinander, setzt von diesem Teige große oder kleine Häuflein auf Papier, und läßt sie in einem Ofen langsam backen.

#### 8. Chocolate = Ruchlein auf andere Art.

Es wird  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, 2 Chocolate = Täfelein fein gerieben, 2 Eierweiß zu einem Schnee geschlagen, der Zucker und die Chocolate auf ein Brett zusammen gethan, durcheinander gemacht, und kleine Häufelchen daraus gebildet, dann drückt man den Mondel darauf und laßt sie auf diese Art in einem nicht zu heißen Ofen schön auflaufen.

#### 9. Macronen.

Man stößt  $\frac{1}{4}$  Pfd. abgetrocknete Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, 2 Loth Zitronat, 2 Eierweiß, 3 Loth feines Mehl, auch kleingeschnittene Zitronenschalen, macht runde oder lange Macronen daraus, und backt sie nicht zu heiß.

#### 10. Macronen mit Chocolate.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, 1 Täfelein Chocolate, 2 Eierweiß, 2 Loth feines Mehl durcheinander, macht sie wie die Vorigen; nimmt sie dann auf ein mit halb Mehl und halb Zucker bestreutes Nudelbrett, setzt sie auf Obladen, oder auf ein reines Blech, und backt sie wie die Vorigen.

#### 11. Gefüllte Meerenken.

Es werden 12 Eierweiß zu steifem Schnee geschlagen, dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfd. gesiebten Zucker und die feingeschnit-

tene Schale von 1 Citrone darunter gerührt, formirt alsdann auf weißes Papier runde oder lange Meerenken und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Wenn sie gebacken sind, nimmt man doppelt Rahm mit Zucker, einem wenig Vanille darein, schlägt ihn, bis er dick ist, thut dann 1 Löffelvoll Rahm auf eine Meerenke, eine andere oben auf den Rahm und so fährt man fort, bis keine Meerenken mehr da sind. Beim Füllen muß man geschwind seyn, daß der Rahm nicht zerläuft.

### 12. Pfeffer-Nüßlein.

Man macht  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter,  $\frac{1}{2}$  Zucker,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Mehl, 1 Loth gestoßene Nägelein, 2 Loth Zimmt, von einer Citrone die kleingeschnittene Schale, 2 Loth weißen Pfeffer auf einem Rudeibrett mit 3 Eiern untereinander; wenn der Teig gut angemacht ist, muß man ihn gleich verarbeiten, sonst wird er steif und zerbrockelt, wallt ihn dann guten Messerrückendick aus, sticht mit einem Mödelchen Nüßlein daraus, so groß wie ein 12 Kreuzerstück, legt sie auf ein Blech und backt sie langsam in einem Ofen.

### 13. Pomeranzen-Brod.

Es wird  $\frac{1}{4}$  Pfd. geschälte Mandeln mit 3 Eiergelb gestoßen, thut dann 3 Loth Pomeranzenschalen,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, 6 Loth feines Mehl darunter, rührt alles recht untereinander, nimmt es dann auf ein mit halb Zucker und halb Mehl bestreutes Brett und macht mit einem Löffel große oder kleine Brödlein daraus. Man kann sie mit Zuckereis zieren.

### 14. Quitten-Confect.

Die Quitten werden gesotten und hernach erkaltet, das Mark durch einen Seier getrieben; dann in einem Pfännlein auf das Feuer gestellt, so lange gerührt, bis es ganz dick ist und sich von dem Pfännlein los schält; dann thut man es auf einen hölzernen Teller, wenn es

erkaltet ist, so viel gestoßenen Zucker darein gewirkt, bis es recht fest wird; dann drückt man dieses in Modeln oder sticht verschiedene Faconen und Verzierungen darauf und stellt es in die Wärme, bis es trocken ist.

### 15. Rothenburger Confect.

Man schlägt 3 Eierweiß zu dickem Schnee, rührt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker darein, und rührt es  $\frac{1}{4}$  Stunde lang; dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfd. ungeschälte und mit einem Tuch abgetrocknete Mandeln feingestoßen und 1 Lth. Zimmt dazu gethan; macht dieses durcheinander, wirft es auf einem mit halb Mehl und halb Zucker bestreuten Nudelbrett leicht aus, wallt ihn Messerrückendick aus, sticht ihn mit einem Sternenmodel aus, legt sie auf ein reines Blech, und läßt sie nicht heiß backen.

### 16. Wiener = Küchlein.

Man schlägt 2 Eierweiß zu einem Schnee und rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker darein; dann wird von einer halben Citrone die Schale am Zucker abgerieben, 4 Loth feines Mehl dazu gethan, und alles gut durcheinander gerührt. Wenn dieses geschehen ist, werden Küchlein in der Größe eines 6 Kreuzerstücks gemacht, diese auf ein mit Butter bestrichenenes Blech gesetzt und in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

### 17. Zimmt = Kränzlein.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfd. frische Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmt, von einer Citrone die abgeriebene Schale, 3 Eierdotter, macht alles gut durcheinander, bis man den Teig Messerrückendick auswallen kann; dann werden Kränzlein daraus gemacht, im Backofen gebacken, und dann ein Zucker = Eis darauf gemacht.