

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

35. Macronen

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

35. Macronen.

Es wird 1 Pfd geschälte Mandeln feingestossen, und in 2 Eierweiß umgekehrt; alsdann werden noch 3 Eierklar zerfleppert und diese mit $1\frac{1}{4}$ Pfd. gesiebten Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, die Schale von einer Zitrone feingeschnitten und mit den Mandeln in den Zucker und den Eiern gerührt. Wenn alles durcheinander gerührt ist, macht man Fingerslange und 2 mal so dicke Wärgeln, setzt sie auf Obladen, drückt sie in der Mitte ein wenig breit und läßt sie backen; oder man kann auch ein Papier auf ein Blech legen und mit einem Löffel lange Häuflein darauf setzen, ein wenig Streuzucker darauf streuen; alsdann läßt man die Macronen nach dem Brod im Ofen gelb backen.

36. Braune Mandel-Bögen.

Man verwiegt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, stößt 12 Lth. Zucker, thut es in eine Schüssel, schlägt 4 ganze Eier daran und schlägt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde, nimmt dann von einer Zitrone die feingeschnittene Schale, $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßene Nägelein und $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmet dazu; dann schneidet man von Obladen lange Handbreite Streifen, streicht von dem Angerührten Messerrückendick darauf, bestreut es oben mit feingeriebener Chocolate und backt sie nacheinander auf einem Blech, nimmt hernach eines nach dem andern herunter und krümmt sie über ein Wallholz.

37. Mandel-Bögen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, stößt ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälten Mandeln und mit einigen Tropfen frischem Wasser; wenn dieses geschehen ist, thut man es in eine Schüssel, schlägt 8 Eierklar zu einem steifen Schnee und rührt alles schaumig ab, thut dann den Saft von einer Zitrone, nebst deren zerschnittenen Schale dazu; ist dieses $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt worden, so läßt man es einige Stunden stehen, bis es kleine Blasen zieht; sodann nimmt man ein flaches Blech, thut von dem Abgerührten Messerrückendick darauf, bestreut es mit Zucker und läßt es