

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

37. Mandelbögen

[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 kleingeschnitten 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

in einem nicht zu heißen Ofen gelbbraun werden; nimmt alsdann ein breites Schäufelchen, zieht einen Streifen Handgroß herunter, biegt ihn, wenn er noch warm ist, über ein Wallholz oder über ein gebogenes Blech, damit er ebenfalls gebogen wird, läßt ihn darauf ganz trocknen und rösch werden, macht die Uebrigen auf gleiche Art und giebt sie schön aufgerichtet zur Tafel. Das Blech, worauf man die Masse streicht, muß zuvor mit Schmalz bestrichen werden.

## 38. Mandeln-Bögen auf andere Art.

Man schneidet  $\frac{1}{2}$  Pfd. abgezogene Mandeln ganz dünn, wie auch die  $\frac{1}{4}$  Schale von einer Zitrone, schlägt 4 Eierweiß zu Schaum, thut die Mandeln, Zitronen, nach Belieben Zimmet und 3 Lth. Zucker dazu, macht dieses durcheinander, bestreicht ein heißgemachtes Blech mit Butter und streicht mit einem Löffel so große dünne Pleze auf das Blech, als die Mandeln-Bögen werden sollen, stellt sie in Ofen und laßt sie gelb backen; dann nimmt man einen nach dem andern herunter, drückt sie über ein Wallholz, daß sie frumm werden und legt sie auf eine Platte.

## 39. Mandeln-Bögen noch auf andere Art.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mandeln halb geschnitten und halb gestoßen, dann 3 Eierklar zu einem dicken Schaum geschlagen,  $1\frac{1}{2}$  Brl. gesiebten Zucker darein gerührt, die Mandeln nebst 4 Loth Pomeranzenschalen und der Schale von einer Zitrone dazu gethan; wenn dieses durcheinander gemacht ist, werden von Obladen 3 Fingerbreite und 2 Fingerlange Streifen geschnitten, mit dem Teige überstrichen, auf ein Blech gelegt, im Backofen gelb gebacken und dann über ein Wallholz gekrümmt.

## 40. Weiße Bögen.

Von 4 Eiern schlägt man einen Schaum, siebt dann  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, rührt ihn stark mit dem Schaum, und wenn die Masse dick wird, von einer Citrone die Schale