

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

39. Mandelbögen noch auf eine andere Art

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

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