

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

40. Weiße Bögen

[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

und 5 Lth. feines Mehl darein, schneidet von Obladen nach Belieben lange Stückchen, streicht von der Masse darüber, schneidet Zitronat und etliche Mandeln fein, bestreut die Bögen damit, und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen.

41. Mandel-Berglein.

Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker mit einem von Eierweiß geschlagenen Schaum, drückt den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone daran und schneidet $\frac{3}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln, 2 Lth. Zitronat und die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone darein, verrührt alles, bestreicht ein Blech mit Butter, legt ganze Obladen darauf, setzt von der Masse kleine Häuflein, wie Berglein darauf und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb.

42. Bittere Mandel-Brödlein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. bittere und $\frac{1}{4}$ Pfd. süße Mandeln, schält sie ab und stoßt sie mit 1. Eierweiß untereinander. Dann nimmt man 20 Lth. gesiebten Zucker und rührt ihn mit den Mandeln mit einem Rührlöffel recht durcheinander, schlägt 4 Eierweiß zu einem so dicken Schnee, daß er in der Schüssel steht, rührt ihn an die mit Zucker vermischten Mandeln, setzt davon auf weißes Papier kleine Häuflein, in der Größe der Pfeffermüßlein und läßt sie langsam backen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, thut man sie gleich vom Papier. Man kann sie auch auf Obladen legen.

43. Mandel-Häuflein.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln, schneidet sie länglich zu 4 oder 5 Theilen; dann werden 4 Lth. Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, nebst der Schale einer Zitrone, der Schnee von 3 bis 4 Eierweiß und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Zucker dazu gethan und mit diesem so lange gerührt, bis er ganz dick ist, dann wird er in das Geschirr gethan und wenn es durcheinander gemacht ist, so setzt man Häuflein einer welschen Nuß groß auf