

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

47. Hippen noch auf eine andere Art

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

Dbladen und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb backen. Wenn es beliebt, kann man auch gestoßene Nägelein und Zimmt dazu nehmen.

44. Mandel-Hippen.

Es werden 2 Eierweiß mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Mandeln $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Alsdann wird von einer halben Zitrone der Saft, 3 Lth. Mehl und nach Belieben klein geschnittene Zitronenschalen, Zitronat und Pomeranzenschalen dazu gethan; wenn dieses darein gerührt ist, wird ein Blech mit Butter bestrichen, der Teig mit einem Löffel Messerrückendick in der Größe, wie Hippen aufgestrichen, und gelb gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, müssen sie gleich über ein dünnes Wallholz gedrückt werden.

45. Hippen anderer Art.

Es werden 3 Eierweiß mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker verrührt; alsdann wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln mit 1 Eierweiß gestoßen und etwas zerschnittenen Zitronenschalen und Zimmt darein gerührt. Wenn alles recht durcheinander gemacht ist, werden Hippen, wie die Vorigen davon aufgestrichen, gebacken und über ein Wallholz gekrümmt.

46. Gefüllte Hippen.

Man rührt 1 Pfd. Mehl mit 2 Eierweiß, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenem Zucker, einem wenig gestoßener Vanille und lauer Milch zu einem Teig, macht ihn mit gutem alten Weine dünn und backt mit dem Eisen Hippen daraus, wie schon gezeigt worden ist.

47. Hippen noch auf eine andere Art.

Man rührt 2 Eier mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, und nach Belieben entweder kleingeschnittene Zitronenschalen oder Anis, nebst 6 Lth. Mehl dazu gethan und wenn der Teig durcheinander gerührt ist, werden sie wie die andern gebacken und gekrümmt.