

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

48. Mandelkörblein

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

48. Mandel = Körblein.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln schneidet sie quer in 8 oder 10 Theile, nimmt dann 8 bis 10 Lth. Zucker, mischt ihn unter die Mandeln, macht Schmalz in einem Pfännlein heiß, thut 1 Löffelvoll Mandeln darein und wenn sie gelb gebacken sind, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, thut sie in einen kleinen Mörser, und formirt sie mit einem Stößel, wie ein kleines Körblein, wenn es kalt ist, thut man es heraus. Man kann aber nur eines nach dem andern backen.

49. Mandel = Krapfen.

Man rührt $1\frac{1}{2}$ Vierl. Zucker mit 2 ganzen Eiern und 1 Dotter $\frac{1}{4}$ Stunde, zieht $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln ab, schneidet 12 Lth. davon zu kleinen Würfeln, thut sie, nebst 12 Lth. Mehl in den Zucker und die Eier dazu, macht runde Ruchlein davon und setzt sie auf Obladen. Dannerspaltet man die übrigen Mandeln, und steckt 4 bis 6 nebst so vielen Stückchen Zitronat auf die Ruchlein und läßt sie gelb backen.

50. Mandel = Kränzlein.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln geschält und zart verwiegt, die Schale von 1 Zitronen und 4 Lth. Zitronat so klein als möglich zerschnitten, dann das Weiße von 3 Eiern zu Schnee geschlagen, mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wohl gerührt und das Geschnittene nebst den Mandeln dazu gethan; wenn es mit diesem durcheinander gerührt ist, werden mit einem Löffel runde Kränzlein auf Obladen gesetzt. Wenn sie gebacken sind, füllt man etwas Eingemachtes in die Mitte, bestreicht es mit Zucker = Eis, und läßt es trocknen.

51. Mandel = Kuchen.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln so dünn als möglich, nimmt 12 Lth. geriebenen Zucker und 2 wel-