

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

51. Mandel-Kuchen

[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-

schen Nuß groß Butter, thut es mit den Mandeln in eine messingene Pfanne und rührt es auf dem Feuer, so lange bis die Mandeln braun werden, dann nimmt man einen Zinnteller, kehrt ihn um, bestreicht ihn mit einem wenig Butter oder süßem Mandelöl, streut die Mandeln schnell dünn darauf herum, aber so, daß sie aneinander kleben. Wenn sie kalt sind, kann man sie wie einen Kuchen herunternehmen und so auftragen; man kann auch die Mandeln verwiegen, Zimmet darunter thun und auf gleiche Art machen.

## 52. Maultaschen.

Abgezogene Mandeln werden klein geschnitten, und eben soviel Zucker als Mandeln, auch etwas klein geschnittene Zitronenschalen dazu genommen, 1 Ei abgerührt und das Ganze zu einem festen Teig gemacht; dann bestreut man den Model mit Zucker, drückt damit den Teig auf Obladen, legt die so geformten Maultaschen nacheinander auf ein Brett, und backt sie schön.

## 53. Meringues in Papier.

Man schlägt 3 Eierweiß zu steifem Schnee, thut  $\frac{1}{4}$  Pfd. gesiebten Zucker dazu, legt ein Stückchen Vanille darein, rührt es  $\frac{1}{4}$  Stunde, macht kleine Papierförmlein, welche ringsherum gefälzelt sind, deren Boden aber flach seyn muß, füllt in jedes 1 Eßlöffelvoll von der gerührten Masse, stellt sie auf ein Blech, und backt sie in einem Ofen, der nicht mehr heiß ist.

## 54. Muskatzinen.

Man stößt  $\frac{1}{2}$  Pfd. ungeschälte Mandeln, siebt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, schneidet die Schale von 1 Zitrone, 2 Eßl. Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen klein, stößt  $\frac{1}{2}$  Eßl. Zimmet, 1 Quintchen Nägelein und für 6 Krz. Muskatblüthe grob, schlägt 2 Eierweiß zu Schaum, rührt denselben nebst dem Saft von 1 Zitrone an all das Obige wallt die Masse mit etwas Zucker Messerrückendick aus,