

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

53. Meringues im Papier

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

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 gefaltet 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,