

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

54. Muskatzinen

[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 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,

sticht sie mit kleinen Mödeln aus, legt das Ausgestochene auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backt es in einem nicht zu heißen Ofen; dann wird ein Eis darüber gemacht.

55. Weiße Mandel = Leckerlein.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, eben so viel Zucker, thut es in eine Schüssel, schlägt 2 Eierweiß zu Schnee, thut nach und nach 1 Löffelvoll darein, auch ein wenig Zitronensaft, stößt es in einem Mörser untereinander, wallt diesen Teig dann aus, drückt ihn in einen Model, legt ihn auf ein Blech, und läßt es im Ofen gelb backen.

56. Ofen = Ruchlein.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter mit 10 Eierdottern stark ab, und rührt von 6 Eierklar den Schnee und ein wenig Bierhefe darunter; dieses macht man mit $\frac{3}{4}$ Pf. Mehl und einem wenig Salz an, und läßt diesen Teig gut aufgehen; dann bestreicht man eine Platte mit Butter, bestreut sie mit Mehl, formirt die Ruchlein darauf, überstreicht sie mit Eierdottern, bestreut sie mit Zucker, backt sie schnell und giebt sie auf der Platte mit Zucker bestreut zur Tafel.

57. Papilloten.

Man nimmt Zucker nach Belieben, schüttet ein wenig Milch und eben so viel heißes Wasser daran, setzt es auf das Feuer, zerdrückt den Zucker mit einem Schaumlöffel, schäumt ihn sauber ab, und läßt ihn sieden, bis er ganz gelb wird und rein ist, schüttet ihn hernach auf einen glatten Farstein, schneidet ihn mit einem starken Messer zu viereckigten Stückchen und wickelt sie in Papier.

58. Pomeranzen = Brödlein.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Zucker mit 2 Eiern und mit dem Gelben von 2 Eiern 1 Stunde lang, schneidet 2 Lth. Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von 1 Zitrone klein, rührt sie dann mit 18 Lth.