

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

3. Baslerlebkuchen

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

beln gewürfelt schneiden und den Speck gleich mit unter die Eier rühren; im Sommer können grüne Zwiebeln genommen werden, und an Fasttagen wird der Speck weggelassen.

XIV. Confecte.

1. Anis-Brod.

Man nimmt 8 ganze Eier in eine Schüssel, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu, rührt dieß alles $\frac{1}{2}$ Stunde, nebst 8 Loth feines Mehl, 2 Loth Anis, 2 Loth Pomeranzenschalen, rührt es gut durcheinander, bestreicht einen Model mit Butter, bestreut ihn mit geriebenem Brode, thut das Gerührte darein, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gleich einer Torte, läßt sie nach dem backen auf einer Platte stehen; dann schneidet man beliebliche Stücke daraus, läßt sie auf einem Roste gelb werden, und verwahrt sie an einem trockenen Orte zum Gebrauche auf.

2. Anis-Schnitten.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. gesiebten Zucker, 4 Eierklar 1 Lth. Anis, 4 Lth. länglicht geschnittene Mandeln, nebst etwas geschnittenen Zitronenschalen und 4 Lth. Mehl untereinander, bestreicht einen Model mit Butter, bestreut ihn mit geriebenem Brode und backt es in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn es gebacken ist, so läßt man es erkalten, schneidet dann Stücke daraus, legt sie auf ein Blech, stellt sie in Ofen und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden.

3. Baslerleb-Kuchen.

Man nimmt 1 Schoppen Honig und 1 Pfd. Zucker, läßt dieses eine Weile kochen; giebt hernach 1 Pfd. Mehl,

1 Lth. Zimmt, 1 Lth. Nägelein, 3 Löffelvoll Kirschwasser, 3 Lth. Zitronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, ein wenig geriebene Muskatnuß und 2 Loth Sodasche darein, dieß alles wird wie ein gebrühter Teig so lang auf dem Feuer gerührt, bis er sich von der Pfanne löst; dann thut man ihn auf ein Nudelbrett, welches mit Mehl und Zucker bestreut ist, wallt ihn halb Fingerdick aus, legt ihn dann auf ein reines Blech, und macht ihn überall gleich dick. Man kann den Teig mit Nödeln ausstechen, oder das Ganze über ein Blech legen, wenn er halb gebacken ist wird er mit einem Messer in gleiche Stücke geschnitten; dann nimmt man $\frac{1}{4}$ Zucker und $\frac{1}{2}$ Glas Wasser, läßt es kochen bis es Fäden zieht, bestreicht damit die Lebkuchen und läßt sie dann vollends ausbacken.

4. Belgrater Brod.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, 6 Loth Mehl, 1 Löffelvoll Zimmt, 12 Loth gestoßene Nägelein und 2 Loth Zitronat durcheinander, macht mit einem Löffel auf ein Blech ganz runde Häuflein, wie ein 24 Kreuzerstück und backt es blaßgelb. Man kann auch ein Eis mit diesem Geschmack geben.

5. Bisquit im Papier.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. feingestossenen Zucker, von 6 Eierweiß den Schnee, thut noch 3 Eierdotter dazu, schwingt alles mit einem Schlagbesen $\frac{1}{2}$ Stunde, zuletzt rührt man 8 Loth feines Mehl dazu, ist dieses gut verrührt, so kann man sie in dazu gemachte Papiere oder Blechmödelein legen. Man kann diese Masse in eine Schüssel oder in einen Hasen mit einem Schlagbesen schwingen und in einem nicht zu heißen Ofen backen lassen.

6. Große oder kleine Bisquit.

Es wird 1 Pfd. Zucker fein gestossen, mit 20 Eiergelb $\frac{3}{4}$ Stunde nach einer Seite gerührt, das Weiße von 20 Eiern zu Schnee geschlagen, von 1 Zitrone die