

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

6. Große oder kleine Bisquit

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

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 Blechnödelein 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

feingeschchnittene Schale, 22 Loth weißes Mehl und rührt den Schnee mit dem Mehl langsam darunter. Man kann es auf dem Feuer mit einem Schlagbesen so lange schwingen, bis er dick ist; dann füllt man große oder kleine Mödel die mit Butter bestrichen und mit geriebenem Brode bestreut werden, und laßt es nicht heiß backen.

7. Chocolate = Rüklein.

Man rührt 5 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 4 Lth geriebenem Chocolate, 10 Loth Mehl gut untereinander, setzt von diesem Teige große oder kleine Häuflein auf Papier, und läßt sie in einem Ofen langsam backen.

8. Chocolate = Rüklein auf andere Art.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 2 Chocolate = Täfelein fein gerieben, 2 Eierweiß zu einem Schnee geschlagen, der Zucker und die Chocolate auf ein Brett zusammen gethan, durcheinander gemacht, und kleine Häufelchen daraus gebildet, dann drückt man den Mondel darauf und laßt sie auf diese Art in einem nicht zu heißen Ofen schön auflaufen.

9. Macronen.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfd. abgetrocknete Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 2 Loth Zitronat, 2 Eierweiß, 3 Loth feines Mehl, auch kleingeschnittene Zitronenschalen, macht runde oder lange Macronen daraus, und backt sie nicht zu heiß.

10. Macronen mit Chocolate.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Täfelein Chocolate, 2 Eierweiß, 2 Loth feines Mehl durcheinander, macht sie wie die Vorigen; nimmt sie dann auf ein mit halb Mehl und halb Zucker bestreutes Nudelbrett, setzt sie auf Obladen, oder auf ein reines Blech, und backt sie wie die Vorigen.

11. Gefüllte Meerenken.

Es werden 12 Eierweiß zu steifem Schnee geschlagen, dann wird $\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Zucker und die feingeschnit-