

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

10. Macronen mit Chocolate

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

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-