

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

12. Pfeffernüßlein

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

tene Schale von 1 Citrone darunter gerührt, formirt alsdann auf weißes Papier runde oder lange Meerenken und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Wenn sie gebacken sind, nimmt man doppelt Rahm mit Zucker, einem wenig Vanille darein, schlägt ihn, bis er dick ist, thut dann 1 Löffelvoll Rahm auf eine Meerenke, eine andere oben auf den Rahm und so fährt man fort, bis keine Meerenken mehr da sind. Beim Füllen muß man geschwind seyn, daß der Rahm nicht zerläuft.

12. Pfeffer-Nüßlein.

Man macht $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, 1 Loth gestoßene Nägelein, 2 Loth Zimmt, von einer Citrone die kleingeschnittene Schale, 2 Loth weißen Pfeffer auf einem Radelbrett mit 3 Eiern untereinander; wenn der Teig gut angemacht ist, muß man ihn gleich verarbeiten, sonst wird er steif und zerbrockelt, wallt ihn dann guten Messerrückendick aus, sticht mit einem Mödelchen Nüßlein daraus, so groß wie ein 12 Kreuzerstück, legt sie auf ein Blech und backt sie langsam in einem Ofen.

13. Pomeranzen-Brod.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln mit 3 Eiergelb gestoßen, thut dann 3 Loth Pomeranzenschalen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 6 Loth feines Mehl darunter, rührt alles recht untereinander, nimmt es dann auf ein mit halb Zucker und halb Mehl bestreutes Brett und macht mit einem Löffel große oder kleine Brödlein daraus. Man kann sie mit Zuckereis zieren.

14. Quitten-Confect.

Die Quitten werden gesotten und hernach erkaltet, das Mark durch einen Seier getrieben; dann in einem Pfännlein auf das Feuer gestellt, so lange gerührt, bis es ganz dick ist und sich von dem Pfännlein los schält; dann thut man es auf einen hölzernen Teller, wenn es