

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

14. Quittenconfect

[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

erkaltet ist, so viel gestoßenen Zucker darein gewirkt, bis es recht fest wird; dann drückt man dieses in Mödeln oder sticht verschiedene Faconen und Verzierungen darauf und stellt es in die Wärme, bis es trocken ist.

### 15. Rothenburger Confect.

Man schlägt 3 Eierweiß zu dickem Schnee, rührt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker darein, und rührt es  $\frac{1}{4}$  Stunde lang; dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfd. ungeschälte und mit einem Tuch abgetrocknete Mandeln feingestoßen und 1 Lth. Zimmt dazu gethan; macht dieses durcheinander, wirft es auf einem mit halb Mehl und halb Zucker bestreuten Nudelbrett leicht aus, wälzt ihn Messerrückendick aus, sticht ihn mit einem Sternenmodel aus, legt sie auf ein reines Blech, und läßt sie nicht heiß backen.

### 16. Wiener = Küchlein.

Man schlägt 2 Eierweiß zu einem Schnee und rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker darein; dann wird von einer halben Citrone die Schale am Zucker abgerieben, 4 Loth feines Mehl dazu gethan, und alles gut durcheinander gerührt. Wenn dieses geschehen ist, werden Küchlein in der Größe eines 6 Kreuzerstücks gemacht, diese auf ein mit Butter bestrichenenes Blech gesetzt und in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

### 17. Zimmt = Kränzlein.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfd. frische Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmt, von einer Citrone die abgeriebene Schale, 3 Eierdotter, macht alles gut durcheinander, bis man den Teig Messerrückendick auswallen kann; dann werden Kränzlein daraus gemacht, im Backofen gebacken, und dann ein Zucker = Eis darauf gemacht.