

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

15. Rothenburgerconfect

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

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, wallt 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.