

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

17. Weiße Mandelsulz

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

15. Mandel-Käse.

Man macht einen Eierkäs von 6 Eiern, stößt $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln recht fein, thut ein wenig Milch daran, damit sie nicht ölicht werden, stößt zuletzt den Eierkäs darunter, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter und 4 Lth. Zucker dazu, giebt alles zusammen in eine Schüssel, rührt es recht schaumig ab, richtet es sodann auf einen Teller hoch auf, schneidet Citronat fein, oder streut Zimmt und feingeschnittene Pistazien darauf und giebt es zur Tafel.

16. Mandel-Schnee.

Man schält $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln und stößt sie mit 2 Eierweiß und 1 Löffel voll Zucker so fein, daß es wie Teig ist. Nun schlägt man $\frac{1}{2}$ Maas dicken süßen Rahm, mit einer Messerspitze voll Tragant, und ein wenig Zimmt, mit dem Besen recht steif; hierauf schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, rührt die Mandeln damit an, schlägt es nebst dem nöthigen Zucker unter den Rahm, setzt diesen wie eine Pyramide auf eine Platte und verzieren sie mit ganzen eingemachten oder frischen Erdbeeren.

17. Weiße Mandel-Sulz.

Man setzt 4 säubergewaschene Kalbsfüße mit 2 Maas Wasser zum Feuer, läßt sie weich kochen, schüttet die Brühe durch einen Seier ab, läßt sie kalt werden, nimmt das Fette sauber davon ab, thut sie wieder in eine Kasserole, legt die Schale von 1 Citrone, ein Stück ganzer Zimmt und Zucker nach Belieben dazu, läßt sie mit diesem noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Indessen stößt man $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln mit 1 Schoppen süßem Rahm recht zart, so daß sie wie Mehl sind, thut sie in ein Geschirr, rührt sie mit der gekochten Brühe an, treibt es miteinander durch ein reines leinenes Tuch oder durch ein Haarsieb, thut es in ein beliebiges Geschirr und läßt es gestehen. Wenn es beliebt, kann man 1 Lth. bittere Mandeln dazu nehmen.

18. Mayen-Zieger.

Man schlägt 12 Eier auf, giebt 2 süße Milch daran,