

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Biscuits

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

22. Teig zu Backofen-Pfitttelein. (Pâte à choux.)

Man nimmt zu einem Schoppen Wasser, etwas über einen Bierling Butter, 4 Loth Zucker, eine trockene Citronenschaale, und ein wenig Salz; so wie das Wasser anfängt zu kochen, thut man das Mehl dazu, wie bey obigem Teig; man muß ihn aber etwas fester erhalten, damit er gut zerstückelt werden kann; wenn die Pfitttelein auf einer flachen Platte formirt werden, so kann man sie mit Eyer glaciren, und Mandeln oder Pimpernüsse darauf schneiden; man kann auch Confekt darein thun.

23. Teig zu Küchlein à la Duchesse.

Ein Teig der dem vorigen gleich ist: nur nimmt man einen Schoppen Rahm, 2 Eßlöffel voll Pomeranzen-Blüthe, 4 Loth Zucker und ein wenig Salz dazu; wenn der Rahm anfängt zu kochen, so thut man Mehl hinein, wie bey dem Poupelin-Teig, und läßt ihn erkalten; rührt nach und nach ganze Eyer darein bis er sich zertheilen läßt, wie die Pâte à choux; legt ihn hernach auf den Tisch, macht länglichte Küchlein davon, oder auch runde, wie Pfitttelein, thut sie in einen nicht zu heißen Ofen, und glacirt sie.

24. Crème von Frangipane. (Mandelgebäckenes.)

Man verrührt in einer Casserole fünf Eßlöffel voll Mehl mit fünf ganzen Ethern, einem Ey groß Butter, einem Schoppen Milch und ein wenig Salz; stellt dieses mit einander aufs Feuer, rührt es stets herum bis es 10 Minuten gekocht hat, gibt acht das es unten nicht anhängt, und läßt es kalt werden; zerstoßt alsdann süße Mandeln, auch einige bittere, etliche Makronen, etwas Pomeranzen-Blüthe, und thut verhältnismäßig gestohlenen Zucker dazu; ist dieses gut verrührt und noch zu dick, so kann man noch etliche Eyer dazu nehmen; macht von spanischem Brodteig große oder kleine Sorten, und füllt sie mit obigem Teig.

Biscuits.

25. Biscuit - Gugelhopf de Savoie.

Man nimmt 12 Eyer, das Gelbe schön von dem Weißen geschieden, drey Viertelpfund Mehl, 5 Viertelpfund gestohlenen Zucker, ver-

Klopft die Eyerdotter, und peitscht das Weiße mit einem Besen, bis sie recht steif sind; ist dieses geschehen, so thut man alles zusammen: das Mehl muß getrocknet und durch ein seidenes Tamis passirt werden, reibt auch eine Citronen-Schaale darein; ist alles beysammen, so nimmt man die Form, bestreicht sie mit Butter und mit etwas gestoßenem Zucker und Mehl, stellt sie in einen gelinden Backofen und läßt sie backen. Man kann sie auch noch zarter machen, wenn man 4 Loth weniger Mehl und 2 Eyerweiß mehr dazu nimmt.

26. Mandel - Biscuit.

Man nimmt ein halbes Pfund süße und eben so viel bittere Mandeln, von 15 Eyeru das Weiße und von 8 das Gelbe, 4 Loth feines Weißmehl, 2 Pfund gestoßenen Zucker, gießt siedendes Wasser über die Mandeln, die man aber gleich wieder in frisches Wasser legt, macht die Haut davon und tröcknet sie mit einem reinlichen Tuch, stößt sie in einem marmornen Mörsel, und thut 2 Eyerweiß dazu, damit die Mandeln nicht zu öhlicht werden; sind sie ganz fein zu Teig, so peitscht man die Eyerweiß zu Schnee, die Dotter zerschlägt man ebenfalls mit dem halben Zucker: vermengt dann die Eyer, das Weiße und die Dotter, mit dem gestoßenen Mandelteig, thut den übrigen Zucker und das Mehl, welches man durch ein Tamis passirt, nach und nach auf den Teig, und rührt alles wohl unter einander; füllt hernach die Formen damit, welche man von Papier macht, bestreut sie mit Zucker und Mehl, und thut sie in einen gelinden Backofen.

27. Biscuit von großen Haselnüssen.

Man nimmt ein halbes Pfund große Haselnüsse, 2 Loth bittere Mandeln, 6 Eyerweiß und 3 Eyerdotter, 2 Loth schönes Weißmehl und ein halbes Pfund Zucker; wenn die Haselnüsse schön geschält und die Mandeln gebrüht sind, so stößt man sie, thut von Zeit zu Zeit ein Eyerweiß dazu, daß sie nicht öhlicht werden, peitscht die Eyerweiß, und die Dotter vermengt man besonders mit dem halben Zucker; die andere Hälfte des Zuckers wird mit Mehl durch ein Tamis auf den Teig gestreut; ist dieses alles beysammen, so thut man den Teig in die Formen und backt sie wie die vorigen.

28. Biscuit von Pistaches.

Man nimmt ein Pfund Pistaches (Pimpernüsse), 4 Loth süße

Mandeln, 16 Eyerweiß, 8 Dotter, 4 Loth Mehl und ein Pfund weißen Zucker, brüht die Pistaches und die Mandeln, schälet sie sauber, legt sie eine Weile in frisches Wasser und trocknet sie wieder auf einer reinlichen Serviette; stößt sie dann in einem steinernen Mörser, thut, indem man stößt, von Zeit zu Zeit etwas Eyerweiß dazu, daß sie nicht öhlicht werden, ohne sie zu den andern zu zählen: peitscht das Eyerweiß, und verarbeitet die Dotter mit dem halben Zucker; man kann auch eine halbe Citronenschale dazu reiben; indem man das Weiße mit den Dottern vermengt, so passirt man das Mehl mit dem übrigen Zucker darein; ist dieses geschehen, so thut man den Teig in die Formen, glacirt, backt und servirt sie.

29. Biscuit von Schokolade.

Man nimmt 12 frische Eyer, ein halbes Pfund Weiszmehl, 4 Loth geriebene und durch ein Tamis passirte Schokolade und anderthalb Pfund gestoßenen Zucker, macht dieses alles wohl unter einander; wenn der Teig fertig und gut zu dressiren ist, so verfährt man damit wie bey dem Biscuit de Savoie.

30. Biscuit mit großen Kastanien.

Man nimmt 12 Loth gefochte und gereinigte Kastanien, eine halbe geriebene Citrone, anderthalb Pfund gestoßenen Zucker und 10 Eyerweiß: stößt die Kastanien zu Teig, verklopft sie dann in einer Schüssel mit dem Eyerweiß und dem übrigen; wenn alles wohl unter einander zu einem Teig ist, so nimmt man davon auf eine Messerklinge und mit einer andern gibt man ihnen die Form der Biscuits; thut sie in einen gelinden Ofen, und wenn sie eine schöne Farbe haben, nimmt man sie heraus und macht das Papier, wenn sie kalt sind, davon.

31. Biscuit mit Reis.

Man reibt die Schale einer Citrone, nimmt 16 Eyerweiß, 6 Dotter, 16 Loth Weiszmehl, 20 Loth fein gestoßenen Zucker, 4 Loth Marmelade von Nepseln, 4 Loth Marmelade von Abrifosen, und 4 Loth Pomeranzen-Blüthe, stößt die Marmeladen und die Pomeranzen-Blüthe in einem Mörser, thut es dann in das Eyerweiß, peitscht es zu Schnee, und verarbeitet das Eyerweiß mit dem Zucker eine Viertelstunde lang; thut hernach alles zusam-

men, samt dem Mehl mit der Citronenschaale, und füllt die Formen damit, glacirt sie und thut sie in einen gelinden Ofen.

32. Biscuit von Citronen oder Pomeranzen.

Man reibt entweder eine Citrone oder Pomeranze, nimmt vier frische Eyer, 8 Loth Mehl, 3 Vierling gestoßenen Zucker, und stößt alles mit einander in einem Mörser; ist der Teig gut vermengt, so thut man ihn in die Formen und backt ihn.

33. Biscuit mit Rahm.

Man nimmt anderthalb Vierling Mehl, 4 Loth Zucker, anderthalb Pfund doppelten Milchrahm, 12 Eyerweiß, die man peitschet bis sie zu Schnee werden: so wie auch den Rahm, und thut ihn auf ein Tamis, daß das flüssige abläuft; ist es gut vermengt, so thut man es in die Formen, stellt sie in den Ofen und backt sie.

34. Marzipan.

Man nimmt 3 Pfund Zucker, 3 Pfund süße und 1 Pfund bittere Mandeln, brühet sie gut ab und läßt sie wieder trocknen, stößt sie in einem Mörser ganz fein, und thut während dem stoßen von Zeit zu Zeit ein Eyerweiß darein, damit sie nicht öhlicht werden; hernach kocht man die 3 Pfund Zucker, schäumt ihn mit Eyerweiß, läßt ihn kochen bis er am Schaumlöffel Fäden zieht, nimmt die Pfanne vom Feuer und thut den Mandelsteig dazu; stellt alsdann die Pfanne auf heiße Asche, und rührt den Teig immer herum, damit er nicht verbrennt; will man sehen ob er gut ist, so nimmt man ein wenig auf die Hand: kann man ihn wieder wegnehmen, ohne daß er anhängt, so ist er gut; streuet hernach etwas Zucker auf einen saubern Tisch, legt den Teig darauf, läßt ihn kalt werden, und wallt ihn aus, in der Dicke eines kleinen Thalers; man schneidet ihn entweder mit dem Messer, oder mit kleinen blechenen Formen, legt sie auf Papier, bestreut sie mit etwas Mehl und gestoßenem Zucker, glacirt sie wie die Biscuits; sie werden noch zarter wenn man ein wenig Zimmet und eine geriebene Citronenschaale in die Pfanne thut, ehe der Mandelsteig hinein kömmt.

35. Marzipan von Pistaches, (Pimpernüssen.)

Man nimmt anderthalb Pfund Pistaches und eben so viel

Zucker, stößt die erstern wie Mandeln, und feuchtet sie mit Eyerweiß an, läßt den Zucker kochen, wie den vorigen; nimmt ihn hernach vom Feuer, thut die Pistaches darein, rührt den Teig auf heißer Asche herum, wallt ihn auf dem Tisch, wie oben gesagt, und sicht ihn eben so aus und backt ihn.

36. Marzipan von Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Johannis-Trauben, Sauerrrauch oder Butten.

Man nimmt 3 Pfund süße Mandeln, 2 und ein halbes Pfund Zucker und ein Pfund Früchten, von welchen man will: nachdem man die Mandeln fein gestoßen, mit dem Zucker in der Pfanne vermengt und gekocht hat wie die andern, so thut man die Früchten, die man vorher gestoßen und durch ein Tamis getrieben hat, dazu, stellt die Pfanne auf heiße Asche, und rührt stets bis der Teig gut ist, verschneidet und backt ihn.

37. Marzipan mit Pomeranzen-Blüthe.

Man nimmt 12 Loth Marmelade von Pomeranzen-Blüthe, 2 Pfund süße Mandeln, anderthalb Pfund Zucker, rüstet den Zucker und den Mandelsteig wie den vorigen, bereitet alles auf ähnliche Art, zertheilt den Teig und backt ihn. Hätte man keine Marmelade, so nimmt man trockene geröstete Pomeranzen-Blüthe und stößt sie mit den Mandeln.

Merinken.

38. Merinken mit Pistaches, (Pimpernußen.)

Man nimmt 8 Loth Pistaches, 6 Eyerweiß und 6 Loth gestossenen Zucker, schält die Pistaches und tröcknet sie in einem Siskasten oder etwas lauen Backofen; wenn sie trocken sind, so stößt man sie fein mit Eyerweiß bis der Teig ganz rein ist; peitscht die 6 Eyerweiß zu Schnee, vermengt den Zucker damit, setzt es einen Augenblick mit einander auf heiße Asche, indem man es immer herum rührt und von Zeit zu Zeit davon stellt, thut hernach den Pistaches-Teig dazu; legt etliche Vogen Papier auf Bleche oder kupferne Platten, ordnet den Teig mit einem Eßlöffel darauf, jedes Stückchen einen halben Zoll vom andern, streuet fein gestossenen Zucker darauf, und thut sie in einen sehr gelinden