

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Straßburg, 1822

Merinken

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

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

Ofen; sind sie gebacken, so nimmt man sie mit einem dünnen Messer vom Papier, läßt sie im Hitzofen auf einem Tamis trocknen und hält sie so auf.

39. Gefüllte Merinken.

Man nimmt 6 Eyerweiß, 6 Loth gestoßenen Zucker und eine geriebene Citronenschaale, peitscht die Eyerweiß zu Schnee, mengt den Zucker und die Citronenschaale damit, und verrührt es bis es ganz flüssig ist; legt diesen Teig auf Papier, wie oben gesagt, formirt die Merinken rund oder oval, in der Größe einer Nuß, inwendig ein wenig hohl, streuet Zucker darauf und backt sie wie die vorigen; wenn sie schön gestiegen sind und Farbe haben, so nimmt man sie heraus, und füllt sie mit Confekt, von welcher Art Früchten es seyn mag, und deckt sie mit einer andern Merinke zu.

Makronen.

40. Gewöhnliche Makronen.

Man nimmt für gewöhnliche Makronen eine geriebene Citronenschaale, anderthalb Pfund Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker, schält die Mandeln einen Tag vorher, läßt sie trocknen und stößt sie in einem Mörser mit etwas Eyerweiß; wenn sie gestoßen sind, so thut man den Zucker, die geriebene Citronenschaale und noch etwas Eyerweiß dazu, das man gut unter einander zerschlägt; nimmt hernach ein länglichtes Stück von dem Teig und formirt die Makronen in der Größe einer Nuß; thut sie in einen gelinden Backofen, wie die Biscuits, und glacirt sie auf ähnliche Art.

41. Makronen auf portugiesische Art.

Man nimmt 10 Loth Kartoffel-Mehl, 12 Eyerweiß, ein Pfund fein gestoßene süße Mandeln, und 5 Bierling fein gestoßenen Zucker; peitscht das Eyerweiß zu Schnee, vermengt es mit dem Teig; peitscht alles recht durch einander und thut den Zucker und das Mehl dazu; verfertigt hernach entweder Formen von Papier, wie zu den Biscuits, oder thut es in große Becken, wie die Biscuits de Savoie, und backt sie auf die nemliche Art.