

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Straßburg, 1822**

Waffeln

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

## Croquant. (Gebackener Mandel-Teig.)

## 42. Gewöhnlicher Croquant-Teig.

Man nimmt ein Pfund Mandeln und anderthalb Pfund gestoßenen Zucker; wenn die Mandeln geschält, getrocknet und gestoßen sind, so macht man einen zerreiblichen Teig davon an, thut von Zeit zu Zeit ein wenig Eyerweiß und Pomeranzen-Blüthe dazu, läßt ihn auf einem gelinden Feuer ein wenig verdünsten, thut den Zucker theilweise dazu, aber verarbeitet den Teig immer fort; wenn er bensammen ist, weder zu fest noch zu weich, so bildet man ein Brod daraus, legt es auf einen saubern Tisch und läßt es erkalten, façonnirt es mit blechenen Formen und backt es.

## 43. Italienischer Croquant-Teig.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, 4 Loth Pomeranzen-Blüthe, eine Citronenschale, in kleine Riemlein geschnitten, und anderthalb Pfund gestoßenen Zucker; sind die Mandeln geschält und getrocknet, so stößt man sie mit den Citronen und der Pomeranzen-Blüthe, doch immer mit etwas Eyerweiß angefeuchtet; man läutert und kocht den Zucker, wie zu dem Marzegan, thut den Teig darein, welcher gut vermengt seyn muß, verrührt hernach den Teig auf einem sehr gelinden Feuer, bis er in der Pfanne nicht mehr anhängt, und legt ihn auf eine mit Zucker bestreute Platte; wenn er kalt ist, wälzt man ihn aus, gibt ihm eine Forme nach Belieben und backt ihn.

## Waffeln.

## 44. Gewöhnliche Waffeln.

Man nimmt 4 Loth weniger als ein Pfund feines Weismehl, 12 Loth starken süßen Rahm, ein Pfund gestoßenen Zucker und 4 Quentlein gehackte Pomeranzen-Blüthe; wenn das Mehl wohl mit dem Rahm verrührt ist, daß es keine Klöße gibt, so thut man den Zucker und die Pomeranzen-Blüthe auch dazu, daß das Ganze fast so dünn wie Milch seye; läßt hernach das Waffeleisen warm werden, nimmt einen Pinsel und bestreicht es inwendig mit geschmolzener Butter, thut etwa anderthalb Löffel voll Teig in das Eisen, drückt es wohl zu, um sie zarter zu machen; man backt sie auf einem Nechand mit einem guten Kohlenfeuer; wenn sie auf

einer Seite gut sind, so kehrt man sie auf die andere, macht das Eisen halb auf, um zu sehen ob sie gut sind und eine schöne Farbe haben, löst sie mit einem Messer auf und rollt sie gleich zusammen, so wie sie losgehen; man muß sie ganz warm bilden, wie man sie haben will, und läßt sie im Hitzkasten gut trocknen.

#### 45. Italienische Waffeln.

Man nimmt 8 Eyer, 4 Loth weniger als ein Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, 12 Loth Rahm, eben so viel Milch, 2 Loth Pomeranzen-Blüthe und eine geriebene Citrone; peitscht die Eyer gut mit dem Zucker und dem Mehl, thut den Rahm, die Milch, die Pomeranzen-Blüthe und die geriebene Citrone dazu, und gibt acht, daß es keine Glöse gibt; wenn alles wohl unter einander gemengt ist, so läßt man das Eisen warm werden und backt sie wie die vorigen.

#### 46. Waffeln in Briefchen.

Man nimmt 6 Loth sehr frische Butter, 3 Eyerdotter, eine halbe Maas Wasser, 3 Bierling fein gestoßenen Zucker und 3 Bierling feines Mehl; läßt die Butter schmelzen, peitschet alles unter einander, gießt das Wasser langsam dazu, und thut das Ganze auf ein gelindes Feuer; doch muß man es immer herum rühren, und wenn es gut warm ist, so nimmt man es vom Feuer; backt die Waffeln und gibt ihnen die Form von Briefchen.

### Crème.

#### 1. Kleine Crème-Töpfe mit Pomeranzen-Blüthe.

Zu einem Entremet von Crème nimmt man gewöhnlich 7 Töpfchen, die zu diesem Gebrauch bestimmt sind; füllt eines sieben Mal mit Rahm oder Milch, oder auch halb und halb, thut 6 Loth Zucker und etwa einen Eßlöffel voll geröstete Pomeranzen-Blüthe dazu, läßt es kochen, stellt es auf die Seite und läßt es erkalten; wenn die Töpfchen groß sind, so nimmt man 6 bis 7 Eyerdotter; sind sie aber klein, so sind 5 hinlänglich; rührt sie ganz lau in den Rahm