

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Straßburg, 1822**

Croquant

[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 Rechand mit einem guten Kohlenfeuer; wenn sie auf