

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Kleines Backwerk

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

von 4 Eiern hinein, nebst 2 Eßlöffelvoll Bierhefe, einem Glas lauer Milch, einem Löffelvoll Zucker und etwas Salz, schaffe unter die gerührte Masse ein Pfund weißes Mehl, welle den Teig zweimeßerrücken dick aus, laß ihn bei gelinder Wärme gehen, schneide viereckige Küchlein davon und backe sie in heißem Schmalz.

625. Pfirsiche zu füllen und zu backen.

Nimm 8 bis 10 Pfirsiche, schäle und schneide sie in 2 Theile, nimm die Kerne heraus und mache mit dem Messer den Raum etwas größer, schäle alsdann 6 bis 8 Pfirsiche, nimm die Steine heraus, koche sie in Zucker und Wein; wenn sie weich sind, verrühre sie, thue Zimmt und Rosinen dazu, fülle das Innere der Pfirsiche damit, lege sie wieder zusammen, kehre sie in verrührtem Eiweiß und Weizenmehl herum und backe sie in heißem Schmalz.

626. Strauben.

6 Kochlöffelvoll Mehl rühre mit kuhwarmer Milch dick an, thue einige Löffelvoll sauern Rahm nebst 4 bis 5 Eiern, auch ein wenig Rosenwasser dazu, laß es durch einen Trichter in's heiße Schmalz laufen; wenn sie schön gebacken, richte sie auf die Platte und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

Kleines Backwerk.

627. Belgrader Brod.

$\frac{1}{2}$ Pfund gestiebter Zucker wird mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern recht schäumicht gerührt, dann wird $\frac{1}{2}$

Pfund geschälte und überwerchgeschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Citronat, $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Pomeranzenschale fein geschnitten, 2 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken und etwas Pottasche darin gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl in die Masse geschafft und dann auf dem Wellbrett ausgewellt, in viereckige Stückchen geschnitten und auf einem mit Mehl bestreuten Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

628. Kleien-Küchlein.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Loth gesiebten Zucker, 3 Eiergelb und schaffe dieses auf dem Wirfbrett zu einem glatten Teig, welle ihn und stich ihn mit einem runden Model in der Größe eines Thalers aus, und mache folgenden Guß darauf: $1\frac{1}{2}$ viertel Pfund gesiebter Zucker, $1\frac{1}{2}$ viertel Pfund ungeschälte gestoßene Mandeln, ein wenig abgeriebene Citrone und gestoßener Zimmt wird mit dem Schnee von 3 Eierweiß untereinander gerührt, dann der Guß mit dem Kaffeelöffel auf die Küchlein gesetzt und auf einem mit Mehl bestreuten Blech gebacken.

629. Mandelbrod.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und zartgestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 1 Pfund Mehl, etwas abgeriebene Citrone, 2 ganze und 2 gelbe Eier, und schafft dieses auf einem Brett zu einem glatten Teig, wellt ihn und sticht ihn mit beliebigen Modeln aus, streiche es dann mit Schnee von 2 Eierweiß an, wende die bestrichene Seite in Zucker und Zimmt um, bringe es auf ein mit Mehl bestreutes Blech und baake es in einem nicht allzuheißen Ofen.

630. Lange Pomeranzbrödlein.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker wird mit 2 ganzen und

2 gelben Eiern recht schäumicht gerührt, dann werden 2 Loth Pomeranzenschale und 2 Loth Citronat, Beides fein geschnitten, nebst abgeriebener Citrone und 18 Loth Mehl hineingeschafft, halbingerslange Wergeln daraus gemacht und im Ofen langsam gebacken.

631. Crocant.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und ganz gelassene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, etwas Nelken und abgeriebene Citrone, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 2 ganzen Eiern, auf dem Wellbrett zu einem Teig geschafft, ein langer Laib daraus gemacht und auf einem Backblech in einem gelinden Ofen gebacken, den andern Tag wird der Laib in fingerdicke Scheiben geschnitten und als Dessert gegeben.

632. Crocant von gebrannten Mandeln.

Ein Pfund geschälte Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben, dann der Länge nach ganz dünn geschnitten, hernach wird 1 Pfund feingestößener Zucker in einer messingenen Pfanne trocken auf schwaches Feuer gesetzt und fleißig darin gerührt, bis er geschmolzen und gelb ist, nun kommen die Mandeln darein, man rührt sie wohl, bis sie den Zucker ganz angenommen und dieser braun ist; alsdann wird die Masse in glatte Formen gegossen, welche zuvor mit feinem Baumöl oder frischer Butter bestrichen waren; man muß aber sehr schnell damit verfahren, weil sonst die Masse kalt und steif wird; dann wird mit einem silbernen Löffel oder einer Citrone der Crocant an der Form herumgedrückt, aber nur so dick, daß er zusammenhält und keine Löcher bekommt. Dann stürzt man es um und wenn die Formen verschiedener Größe sind, werden sie aufeinander gesetzt und so zum Dessert aufgestellt.

633. Zimmt = Stern.

2 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen; $\frac{1}{2}$ Pfund gefiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte und zart gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zimmt und etwas Nelken werden mit dem Kochlöffel in einer Schüssel zu einem Teig geschafft, hierauf ausgewellt und mit einem Stern ausgestochen, jedoch so wenig wie möglich mit den Händen geschafft, und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

634. Baseler Lebkuchen.

1 Schoppen Honig und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker kommen in einem großen Casserol mit einander auf's Feuer, bis es anfängt zu steigen, dann kommen 4 Loth klein geschnittene Pomeranzenschale, 4 Loth Citronat, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Loth gestoßener Zimmt, $1\frac{1}{2}$ Quint Nelken, 1 gestoßene Muskatnuß, 3 Messerspizenvoll Potasche, 3 Löffelvoll Kirschwasser hinein; man nimmt es vom Feuer weg, schafft 2 Pfund Mehl hinein, und klopft ihn recht, bis er kalt ist; dann wird er über Nacht auf ein Brett gethan, ausgewellt, und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken; dann werden sie in Stückchen geschnitten und können glasirt werden, wenn man es liebt. (Glaze, siehe französische Torte.)

635. Gute Lebkuchen anderer Art.

1 Pfund Zucker wird mit einem Glas Wasser geläutert, bis er hell ist, dann $\frac{1}{2}$ Maß Honig hinein geschüttet, dann läßt man ihn damit einige Mal aufschäumen, stellt ihn vom Feuer, rührt 1 Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfund Pomeranzenschale, von 2 Citronen die Schale, Alles klein geschnitten, 3 Loth gestoßenen Zimmt,

$\frac{1}{2}$ Loth Nelken und 4 Eßlöffel voll Kirchenwasser nebst 2 Pfund Mehl hinein, und schafft ihn recht, sticht ihn heraus und läßt ihn auf einem Wirfbrett stehen; den andern Tag wellt man ihn aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, legt Bargehn von Schwarzbrotteig herum, daß er nicht herunter läuft, backt ihn in einem guten Ofen und schneidet den Lebkuchen in viereckige Stücke, so lange er noch warm ist.

636. Weiße Lebkuchen.

Man schlägt von 4 Eierweiß einen Schnee, rührt die 4 Eiergelb hinein, gibt 1 Pfund gesiebten Zucker, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Pomeranzenschale, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Citronat und von einer Citrone die fein geschnittene Schale in die Masse, nebst so viel Mehl, daß sich der Teig wellen läßt, dann schneidet man ihn in viereckige Stücken, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie im Ofen weißgelb.

637. Springerlein.

Rühre 1 Pfund gesiebten Zucker mit 4 ganzen Eiern 1 Stunde, daß es recht schäumig wird, siebe 1 Pfund Mehl, thue es hinein, nimm hierauf den Teig auf das Wirfbrett, welle ihn aus, drücke ihn in Model und lasse die Springerlein über Nacht liegen, bestreiche ein Blech mit Butter oder Wachs, streue Anis darauf, lege die Springerlein darauf und backe sie in einem gelinden Ofen.

638. Hopferlein.

2 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtem Zucker, etwas Citrone, für 1 Kreuzer gestoßenem Anis recht schäumig gerührt, dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtes Mehl hinein gethan, die Masse auf einem Brett ausgewellt,

mit Hopferlein=Model ausgestochen, über Nacht liegen gelassen und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken.

639. Citronenbrod.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebten Zucker, rühre ihn mit dem Schnee von 2 Eierweiß und dem Saft einer halben Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde, thue dann 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, nebst dem Abgeriebenen von einer Citrone und 12 Loth feines Mehl dazu, dieses wird zusammen geschafft, messerrückendick ausgewellt, mit beliebigem Model ausgestochen, über Nacht stehen gelassen, und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken.

640. Citronenbrod anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund gestiebter Zucker wird mit 2 ganzen Eiern und 2 Citronen am Zucker abgerieben und recht dick gerührt; dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hinein gethan, die Masse zusammen geschafft, ausgewellt, mit Modeln ausgestochen, mit dem Schnee von 2 Eierweiß angestrichen, mit Zucker bestreut und auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen schön gelb gebacken.

641. Butterring.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebter Zucker, nebst 8 Eiergelb und dem am Zucker abgeriebenen Gelben von 2 Citronen hinein gethan, dieses wird mit 1 Pfund Mehl zusammengeschafft, ausgewellt, mit Ringsförmchen ausgestochen, die obere Seite mit Schnee von Eierweiß angestrichen, in Zucker und Zimmt umgekehrt und auf einem mit Mehl bestreuten Blech schön gelb gebacken.

642. Butterbröddchen anderer Art.

6 Loth Butter werden weiß gerührt und 4 Eiergelb hinein geschlagen, dann schlägt man 2 Eierweiß zu einem steifen Schnee und rührt es auch hinein. Ferner werden 6 Loth gestiebter Zucker und die am Reibeisen abgeriebene Schale von einer Citrone, nebst 6 Loth feinem weißen Mehl unter die Masse gerührt, in ein Tortenblech gefüllt, eben gestrichen, dann die übrigen Eierweiß zu Schnee geschlagen, die Masse damit überstrichen, mit Zucker, Zimmt und lang geschnittenen Mandeln bestreut, worauf es in einem Ofen schön gelb gebacken wird; dann wird es in beliebige Stückchen geschnitten.

643. Anisbrod.

Das Gelbe von 18 Eiern wird mit 1 Pfund feingestiebtem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, und zuletzt der Schnee von 18 Eierweiß, nebst etwas Anis hinein; die Masse wird nun leicht unter einander gemacht, die Formen mit Butter bestrichen, die Masse zur Hälfte in jede Form gefüllt und im Ofen schön gelb gebacken; wenn das Brod erkaltet ist, wird es in dünne Scheiben geschnitten und ein wenig gebähnet.

644. Sächsisches Brod.

$\frac{1}{4}$ Pfund fein gestiebter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und fein geschnittene Mandeln und 1 zu Schnee geschlagenes Eierweiß werden mit 3 Eiergelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl hinein gewirkt, dieses wird nun messerrückendick ausgewellt, zweifingerbreite und einfingerlange Stückchen daraus gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und im Ofen schön gelb gebacken.

645. Sulz-Küchlein.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund gestiebten Zucker, 1 Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, 1 Loth gestoßenen Zimmt, von einer Citrone die Schale feingeschnitten und den Saft davon, dieses wird mit 3 Eiergelb gerührt, alsdann werden runde Stückchen Oblaten geschnitten, die Masse messerrückendick darauf gestrichen, und auf einem Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

646. Mandel-Hippen.

Es werden $\frac{1}{4}$ Pfund ungeschälte und überzweg geschnittene Mandeln mit 12 Loth gestebtem Zucker, 4 Loth Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und Pomeranzenschale, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, ein wenig am Zucker abgeriebene Citrone vermengt, thue dann von 5 Eierweiß den Schnee darunter, setze mit einem Löffel runde Küchlein, streiche sie ganz dünn aus einander auf ein mit Butter bestrichenen Blech, bestreue die Küchlein mit Zucker, backe sie schön gelb, und thue sie, so lange sie noch heiß sind, über ein Holz, damit sie gekrümmt werden.

647. Mandel-Hippen mit Tragant.

Schlage 8 Eierweiß zu Schnee, nimm 1 Pfund gestiebten Zucker, 1 Pfund geschälte und lang geschnittene Mandeln, von einer halben Citrone den Saft und für 4 Kreuzer Tragant, rühre dies zusammen, bestreiche ein Blech mit Butter, setze die Hippen mit einem Löffel darauf, streiche jedes Häufchen aus einander, doch so, daß keines das andere berührt, backe die Hippen schön gelb, und thue sie, so lange sie noch heiß sind, über ein Holz, damit sie gekrümmt werden.

648. Mandel-Hippen anderer Art.

$\frac{1}{4}$ Pfund gestiebter Zucker, 2 Loth feingestoßene

Mandeln, 2 Loth Citronat, etwas Zimmt und Nelken, nebst einer halben am Zucker abgeriebenen Citrone, werden mit 2 ganzen Eiern und 3 Eierweiß recht stark gerührt; dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl hinein gethan, die Masse auf ein mit Butter bestrichenen Blech gestrichen, stark mit Zucker und geschnittenen Mandeln bestreut, wenn es halb gebacken ist, noch einmal mit Zucker bestreut, und wenn es aus dem Ofen kommt, in viereckige Stückchen geschnitten und über ein Wellholz gekrümmt.

649. Drangenbrod.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebten Zucker nebst einer am Zucker abgeriebenen Pomeranze mit 6 Eigelb 1 Stunde, menge alsdann $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darunter, welle den Teig, und stich ihn in beliebige Formen aus, setze diese auf ein mit Wachs bestrichenen Blech und bade sie im Ofen schön gelb.

650. Wiener-Brödlein.

3 Eierweiß werden zu Schne geschlagen und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann thue einen Kochlöffelvoll Citronensaft, nebst einer am Zucker abgeriebenen Citrone hinein, hernach werden 7 Loth Mehl darunter gemengt, mit einem Kaffeelöffel auf ein mit Butter bestrichenen Blech gesetzt, in Größe eines Sechskreuzerstücks mit Zucker überstreut und in schwacher Hitze gebacken.

651. Zimmt-Waffeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird schön weiß gerührt, 20 Loth Zucker, 3 Loth Zimmt, beides fein gestoßen, 4 ganze Eier nebst 1 Pfund Mehl wird nach und nach hinein

gerührt, dann werden Küchlein daraus gemacht und im Zimmt-Waffeleisen schön gelb gebacken.

652. Mandel-Waffeln.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Eßlöffelvoll Mehl und 3 Eiergelb werden mit etwas Wein zu einem Teig geschafft und ausgewellt, schneide nun Blättchen daraus, die genau das Maß des Waffeleisens haben, und bereite folgende Fülle: $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit ein wenig Wasser geläutert, bis er hell ist, dann kommt $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene Mandeln, 2 Quint Zimmt, 1 Quint Nelken, von einer Citrone die Schale, nebst etwas Citronat und Pomeranzenschale hinein, und wird gerührt, bis die Masse trocken ist, dann kommt sie vom Feuer, sodann werden 2 Eierweiß zu Schnee geschlagen und darunter gemengt. Nun wird ein Theil des Teiges mit der Fülle bestrichen, in das Waffeleisen gelegt, ein anderes Stück Teig darauf gethan, das Eisen jedoch nicht ganz fest zugemacht und auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

653. Freimaurer-Brod.

$\frac{1}{2}$ Pfund gestiebter Zucker wird mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommt für 1 Kreuzer Anis nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hinein, mache lange Stückchen daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

654. Pfälzer-Brod.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund gestiebter Zucker, 6 Eiergelb uebst ein wenig süßer Milch, wird zu einem Teig geschafft; wenn er glatt ist, wellt man ihn zweimeßerrückendick aus und sticht ihn in beliebige

Formen, schlägt Eierweiß zu Schnee, bestreicht die Bröckchen damit, taucht sie in Zucker und Zimmt um, und backt sie in einem gelinden Ofen.

655. Butter-Bisquitzen.

4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, rühre 8 Eiergelb und $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker hinein; wenn dieses $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt ist, gib $\frac{1}{2}$ Pfund zerlassene Butter und eine am Reibeisen abgeriebene Schale von einer Citrone, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Weißmehl dazu, fülle die Masse in flache, runde Formchen, und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

656. Sägerschnitten.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte und lang geschnittene Mandeln, die Schale von einer halben Citrone fein geschnitten, nebst dem Saft davon, etwas Zimmt und Anis, wird mit 8 Eiergelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, und zuletzt der Schnee von 8 Eierweiß hinein, dann wird eine Anisbrod-Form mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt, im Ofen schön gelb gebacken, und wenn es erkaltet ist, wird es in Schnitten geschnitten, wie Anis-schnitten.

657. Windkuchlein.

Schlage 3 Eierweiß zu Schnee, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker, etwas Anis und 7 Loth gesiebtes Mehl hinein, schneide kleine viereckige Stückchen Oblaten, streiche von der Masse messerrückendick darauf, und backe sie auf einem Blech in einem nicht zu heißen Ofen.

658. Mandelküchlein.

4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, thue 4 Loth gestiebten Zucker dazu, rühre dieses $\frac{1}{4}$ Stunde, hierauf kommen 3 Loth geschälte und lang geschnittene Mandeln, nebst 6 Loth Mehl hinein, bestreue ein Blech mit Mehl, setze von der Masse kleine Häufchen darauf, und backe sie gelb, schlage etwas Eierweiß zu Schnee, streiche die Küchlein damit an, streue Zucker darauf, thue sie wieder in den Ofen und backe sie schön gelb.

659. Hobelspäne.

1 Pfund gestiebter Zucker wird mit dem Schnee von 4 Eierweiß gerührt, bis die Masse dick ist, dann wird von einer halben Citrone die Schale darein gerieben, schneide lange und schmale Oblaten, streiche von der Masse messerrückendick darauf, streue 2 Loth kleingehackte Mandeln und 2 Loth Citronat darauf und trockne sie in einem lauen Ofen, daß sie sich biegen.

660. Hobelspäne anderer Art.

So schwer als 2 Eier wird Zucker genommen, und so schwer als 1 Ei Mehl, hierauf rührt man die 2 Eier mit dem Zucker, nebst etwas abgeriebener Citronenschale und Zimmt, eine Zeit lang recht schäumig. Nun wird ein Blech mit Wachs bestrichen, die Masse dünn darauf gestrichen, und im Ofen blaßgelb gebacken; so lange sie noch heiß sind, werden fingerbreite und $\frac{1}{4}$ Elle lange Riemen geschnitten, um einen fingerdicken Stock gewickelt, wenn sie erkaltet sind, wieder abgenommen und an einem trocknen Ort aufbewahrt.

661. Muskatzinnen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln werden ungeschält gestoßen, dann

rührt man 2 ganze Eier und 1 Eierweiß mit $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, thut die Mandeln nebst $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenem Zimmt, 1 Quint Nelken, 1 Quint geriebener Muskatnuß, der Schale von einer Citrone, 2 Loth Citronat und Pomeranzenschale, alles klein geschnitten, dazu. Wenn Alles recht gerührt ist, wird die Masse auf einem Rudeibrett ausgewellt, mit beliebigen Modeln ausgedrückt, auf Oblaten gesetzt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

662. Mandelhäuflein.

Das Weiße von 4 Eiern wird zu Schnee geschlagen und mit $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtem Zucker gerührt, bis es ganz dick ist, dann werden $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und lang geschnittene Mandeln, 4 Loth Citronat, eben so viel Pomeranzenschale und die Schale von einer Citrone, alles länglich geschnitten, nebst etwas gestoßenem Zimmt und Nägelein dazu gethan; wenn Alles wohl unter einander ist, werden nußgroße Häuflein auf Oblaten gesetzt und in einem mäßigen Ofen gebacken.

663. Mandelhäuflein anderer Art.

Es werden 3 Eierweiß zu einem steifen Schnee geschlagen, 12 Loth gestoßener Zucker nebst einer abgeriebenen Citrone hinein gethan und solches $\frac{1}{4}$ Stunde lang wohl gerührt, alsdann 24 Loth lang geschnittene Mandeln und 4 Loth Pomeranzenschale etwas damit umgerührt, auf Oblaten Häufchen gesetzt und in schwacher Hitze im Ofen gebacken.

664. Mirenten.

5 Eierweiß werden zu einem ganz steifen Schnee geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker nebst einer am Zucker abgeriebenen Citrone leicht darunter gemengt,

aber ja nicht zu viel darin gerührt, dann wird ein Brett auf ein Blech gelegt, und auf das Brett weißes Papier, auf dieses setzt man mit dem Löffel schöne runde Häufchen, überstrenet sie dick mit Zucker, und läßt sie in einem gelinden Ofen backen, nimmt sie dann vom Papier ab, streicht sie mit dem Kaffeelöffel innen aus und setzt sie dann noch einmal auf das Brett auf die entgegengesetzte Seite in den Ofen, damit sie von Innen trocknen; dann kann man sie mit geschlagenem Rahm auf folgende Art füllen: 2 Schoppen süßer Doppelrahm wird in einem neuen Hasen mit einem hölzernen Schneebesen recht geschlagen, dann wird der Rahm mit einem feinen Sieb heraus genommen, auf ein Haarsieb gebracht, damit das Milchigte abtropft, und so fortgeföhren, bis der Rahm alle ist, dann wird so viel Zucker als nöthig, mit etwas Vanille gestoßen, unter den Rahm gemengt, und die Mireuken damit gefüllt.

665. Pomeranzenbrod.

1 Pfund gestiebter Zucker wird mit 4 Eiergelb 1 Stunde gerührt, dann 4 Loth Mandeln geschält und gewürfelt geschnitten, die Schale von einer Pomeranze eben so geschnitten, das Weiße der 4 Eier zu Schnee geschlagen und hinein gethan, nebst so viel Mehl, daß der Teig nicht mehr läuft; hierauf wird ein Blech mit Butter bestrichen, mit dem Kaffeelöffel Küchlein darauf gesetzt, mit Zucker überstrenet, und in einem gelinden Ofen gebacken.

666. Zimmt-Küchlein.

4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebter Zucker, 1 Loth Zimmt, $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte geschnittene Mandeln darunter gemengt, setze auf Oblaten runde Küchlein, und backe sie in einem gelinden Ofen.

667. Chocolate-Rüchlein.

Man schlägt 2 Eierweiß zu Schnee, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker, nebst so viel gestoßener Chocolate hinein, daß der Teig nicht mehr fließt, dieses wird nun recht mit einander gerührt, sodann wird ein Papier mit Zucker bestreut, die Rüchlein darauf gesetzt, das Papier auf ein Blech gelegt und in einem gelinden Ofen gebacken.

668. Geröstete Mandeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln werden sauber gelesen und mit einem trockenen Tuch abgerieben, thue $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, die Mandeln nebst einem Trinkglasvoll Rosenwasser oder nur Brunnenwasser, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt dazu gethan, dieses wird nun auf einem schwachen Feuer unter beständigem Rühren gleichmäßig herumgedreht, bis die Mandeln ganz trocken sind; sobald die Mandeln glänzend werden, schüttet man sie schnell auf eine Platte, doch darf keine an der andern kleben; wenn sie erkaltet sind, kann man sie serviren.

669. Zucker-Brezeln.

$1\frac{1}{2}$ Viertelpfund Butter, $1\frac{1}{2}$ Viertelpfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 2 Citronen am Zucker abgerieben, werden mit 1 ganzen und 2 gelben Eiern zusammen geschafft, auf dem Wirfbrett zu kleinen Brezeln gemacht, mit etwas Eiergeßelb, Zucker und Wasser angestrichen, und auf einem mit Butter bestrichenen Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

670. Matronen.

1 Pfund gesiebter Zucker und 1 Pfund geschälte Man-

deln werden mit ein wenig Wasser recht fein gestoßen, dieses kommt nun zusammen auf's Feuer und wird so lange gerührt, bis der Teig nicht mehr an der Hand klebt; er darf jedoch nicht zu lange gerührt werden, damit er nicht zu trocken wird, hierauf laß ihn erkalten; dann werden 4 Eierweiß zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt, lange oder runde Küchlein daraus gemacht, ein weißes Papier auf ein Blech gelegt, die Makronen darauf gethan, mit Zucker überstreut und in einem gelinden Ofen gebacken.

671. Makronen anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund gestiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und mit etwas Eierweiß gestoßene Mandeln werden mit dem Schnee von 2 Eierweiß angerührt, doch muß das Eierweiß abgerechnet werden, womit die Mandeln gestoßen sind; aus dieser Masse werden nun lange oder runde Makronen gemacht, auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit Zucker überstreut und in einem gelinden Ofen gebacken.

672. Blinde Makronen.

2 ganze Eier und 2 Eiergelb werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wohl gerührt, alsdann werden 20 Loth Mehl und etwas geschnittene Citronenschale hineingethan, davon lange Makronen gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit Zucker überstreut und im Ofen schön gelb gebacken.

673. Pfefferküchlein.

$\frac{1}{2}$ Pfund gestiebter Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl werden mit 2 ganzen Eiern auf dem Wirfbrett nebst einer Priesen Zimmt und Pfeffer, ein wenig abgeriebener Citrone zusammengeschafft, hierauf zweimeßerrückendick ausgewellt,

mit einem Förmchen in der Größe eines Sechskreuzerstücks ausgestochen, dann läßt man sie über Nacht liegen und setzt sie den andern Tag verkehrt auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und läßt sie in mäßiger Hitze im Ofen backen.

674. Kaiserbrod.

$\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln werden würflicht geschnitten und im Backofen gelb geröstet; wenn sie erkaltet sind, werden 4 Eiergelb mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestebtem Zucker, etwas kleingeschnittener Zitronenschale, einige Zeit gerührt, dann kommen die gerösteten Mandeln nebst dem Schnee von 2 Eierweiß und $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl dazu; diese Masse wird nun ausgewellt, fingerbreite Stückchen daraus gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht und im Ofen in schwacher Hitze gebacken.

675. Rissinger-Brod.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 6 Loth gestiebter Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 6 Eiergelb, werden auf einem Wirfbrett zusammengeschaft, hierauf fingerlange und fingerbreite Stückchen davon gemacht, 3 Ritzen eingeschnitten, in jede Ritze ein Stückchen Mandel gesteckt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

676. Mandelbrod auf dem Feuer.

$\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln werden mit etwas Wasser ganz fein gestoßen und mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestebtem Zucker auf dem Feuer so lange gerührt, bis die Masse nicht mehr an der Hand klebt; alsdann läßt man den Teig verkühlen, schafft ein Händchen voll Mehl hinein,

wellt es auf dem Wellbret und sicht es mit beliebigen Modeln aus, setzt es auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt es in mäßiger Hitze schön gelb.

677. Mandelbrod anderer Art.

Es werden 4 Eiergelb, $\frac{1}{4}$ Pfund gestiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und feingestohene Mandeln, 1 Quint Zimmt und 1 Pfund Mehl auf dem Wirfbrett zu einem glatten Teig geschafft, ausgewellt, mit beliebigen Formchen ausgestochen, mit verkleppertem Ei bestrichen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und im Ofen schön gelb gebacken.

678. Kleine Bisquitthen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebten Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern so lange, bis die Masse ganz dick ist, schlägt dann das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee, rührt die abgeriebene Schale von einer Citrone nebst $\frac{1}{4}$ Pfund gestiebtem Mehl hinein und mengt dann den Schnee leicht unter die Masse, macht kleine Kapseln von Papier, gibt in jedes etwas von der Masse, streuet etwas verhackte Mandeln darauf, stellt die Bisquitthen nun auf ein Blech und backt sie in gelinder Hitze hellgelb.

679. Haselnußbrod.

12 Loth Haselnußkern werden geschält und mit einem Eierweiß recht fein gestossen, rühre sie dann nebst 12 Loth gestiebtem Zucker, mit dem Schnee von 3 Eierweiß $\frac{1}{4}$ Stunde, setze kleine Küchlein, in der Größe eines Zwölfkreuzerstückes, auf weißes Papier, überstreue sie mit Zucker, bringe das Papier auf ein Blech, und backe sie in einem nicht sehr heißen Ofen.

680. Schwefelschnitten.

$\frac{1}{2}$ Viertelpfund geschälte und mit etwas Rosenwasser gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund gesiebter Zucker, etwas Zimmt und geschnittene Citronenschale, werden mit 2 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde recht gerührt, dann werden Oblaten wie natürliche Schwefelschnitten geschnitten, von der Masse fingerdick darauf gestrichen, auf ein Blech gelegt und im Ofen schön gelb gebacken.

681. Geduldtäfelchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker, 2 Citronen am Zucker abgerieben oder etwas Vanille, der Schnee von 5 Eierweiß, werden $\frac{1}{2}$ Stunde mit einander gerührt, alsdann werden 8 Loth gesiebtes Mehl darunter gemengt, mit dem Löffel kleine Tröpfchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und in einem nicht sehr heißen Ofen blaßgelb gebacken.

682. Mandelküchlein.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 4 Eierweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; hierauf kommen $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und lang geschnittene Mandeln, 1 Quint Zimmt, eine Priesse Nelken, die Schale von einer halben Citrone und 2 Löffelvoll Mehl hinein, nun wird ein Blech mit Butter oder Wachs bestrichen, kleine Häufchen darauf gesetzt, doch keines zu nahe an das andere, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

683. Zimmbrod.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 3 ganzen Eiern eine Stunde, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln länglicht und röstet sie im Ofen gelb, dann wird die Schale von einer Citrone nebst 2 Loth Citronat

ebenso geschnitten, 3 Quint gestoßener Zimmt und 1 Quint Nelken dazu gethan; rühre dieses Geschnittene nun unter die Masse nebst 12 Loth weißem Mehl, nimm den Teig auf ein Brett, mache 2 lange Laibchen daraus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen gelb; dann werden die Laibchen in Schnitten geschnitten und gelb geröstet.

684. Confect zum Glaciren.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebten Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und zartgestoßene Mandeln, 2 Eigelb und ein klein wenig Wasser, schafft Alles auf dem Wirkbrett zu einem festen Teig, wellt und sticht ihn mit beliebigen Modeln aus, setzt das Confect auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt es in mäßiger Hitze. Glace: $\frac{1}{2}$ Pfund ganz feiner gestiebter Zucker wird mit dem Schnee von 2 Eierweiß und dem Saft einer Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, damit die Glace dick und glatt wird; sollte sie noch etwas zu dick sein, so kann man noch etwas Eierweiß dazu geben. Will man der Glace eine Rosafarbe geben, so thut man etwas Sauerbeersaft dazu, und will man sie braun haben, so wird etwas fein geriebene Chokolade und etwas Zucker mit Eierweiß so lange gerührt, bis sie recht glatt und dick ist.

685. Ingwer in Zucker.

1 Pfund gestiebter Zucker wird mit etwas Wasser auf dem Feuer geläutert, bis er ganz hell ist, dann kommt für 1 Kreuzer Ingwer, Zimmt, Muskatblüthe und ein klein wenig Nelken, Alles gestoßen hinein, und läßt man den Zucker noch einige Mal damit aufkochen; streiche dann eine Anisbrodform mit Butter, reibe sie wieder ein wenig aus, thue die Masse hinein und lasse sie ein

wenig gestehen, alsdann schneide sie in Stückchen und lasse sie erhärten.

686. Quitten-Confect.

6 Stück Quitten werden geschält, in Wasser weich gesotten und auf dem Reibeisen gerieben. Zu 1 Pfund Mark nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, thut ihn in eine messingene Pfanne, läutert ihn mit 1 Schoppen Wasser ganz dick, thut das gewogene Mark darein, dann die feingeschnittene Schale von einer Citrone, nebst dem Saft derselben dazu, und kocht es unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer zu einer dicken Masse, bis sie sich losschält; dann wird sie vom Feuer genommen. Nun wird eine Porzellanplatte mit Zucker bestreut, die Masse darauf gebracht, bis sie ein wenig erkaltet ist, hierauf auf einem mit Zucker bestreuten Brett zweimefferrückendick ausgewellt, mit kleinen Förmchen ausgestochen, auf ein mit Zucker bestreutes Papier gelegt, und in der Wärme getrocknet, dann kann man auch eine Glacée darauf machen. (Siehe Confect zum Glaciren.)

Gefornes.

687. Gefornes von Drangen.

Man nehme 2 Schoppen Wein, 1 Schoppen Wasser und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, woran 2 Stück Drangen leicht abgerieben werden, nebst dem Saft von 6 Stück Drangen; dieses lasse man ein wenig auf dem Feuer aufkochen, dann durch ein Haarsieb laufen; ist es abgekühlt, so wird es in die Büchse gefüllt, in das Eis mit 4 Pfund Salz eingesetzt und getrieben, bis es gefroren ist; dann wird es in Gläser gefüllt und servirt.