
Fünfte Abtheilung.

Zuckerbrode zu verfertigen.

1. Zuckerbrod von Jesmin.

Einen Löffel voll Jesmin-Marmelade giebt man nebst dem Gelben von vier frischen Eiern in eine irdene Schüssel, und ein halbes Pfund gestossenen Zucker dazu; dieses alles mengt man mit einem oder zweien Rührlöffeln recht untereinander, bis der Zucker sich mit dem übrigen wohl vereinigt hat. Hernach nimmt man das Weiße von sechs Eiern, schlägt es so lang, bis Schaum daraus wird, und rührt es unter die Eyerdotter, und unter den Zucker. Gleich darauf läßt man vier Unzen Mehl durch ein Sieb sachte hinein fallen, und treibt es mit einer weißen Ruthe immer mit den übrigen Sachen herum. Nachdem alles dieses wohl untereinander gebracht ist, so giebt man das Zuckerbrod in papierne oder blecherne Formen, die zuvor mit Butter bestrichen worden. Auf

das Zuckerbrod wird wenig feiner Zucker gegeben, daß es einen Zuckerguß bekommt: und so backt man es hernach in einem gelind geheizten Ofen.

2. Zuckerbrod von Pomeranzen.

Man reibet in zween Löffel Pomeranzen-Marmelade etwas von einer Citrone, und giebt beides, nebst sechs frischen Eyerdottern in ein halbes Pfund gestoffenen Zucker. Alles dieses schlägt man mit einem Rühelöffel wohl untereinander, bis der Zucker mit der Marmelade und den Eyerdottern gut vermengt ist. Als denn schlägt man das Weiße von acht Eiern zu Schaum oder Schnee, mengt es unter den Zucker, und giebt drey Unzen gesiebten Mehl dazu. Wenn alles wohl durcheinander gemischt ist, so setzt man die Zuckerbrode in papierne Formen, und läßt sie im Backofen backen. Ist dieses geschehen, und das Papier weggenommen, so bedeckt man sie oben mit einem weissen Zuckergusse von Pomeranzenblüthen-Wasser, einem Eyerweisse, und rein gesiebten Zucker, welches alles wohl durcheinander gerührt wird, bis der Zuckerguß weiß ist. Mit diesem

diesem muß man sie noch einmal in den Ofen setzen, daß er trocken wird.

3. Zuckerbrod von Maronen.

Zwanzig Maronen werden in Asche gebraten, wohl abgewischt, geschält, und in einem Mörser gestossen; während dieser Arbeit feuchtet man sie mit etwas Eyerweiß an. Nachdem sie wohl gestoßen sind, so mengt man sie mit einem Rührlöffel in einem Napfe unter ein halbes Pfund zart gestossenen Zucker, und wenn beides wohl untereinander gebracht ist, so mischt man das zu Schaum geschlagene Weiße von fünf Eiern darunter. Daraus verfertigt man Zuckerbrode, die man in der Größe einer Makarone oder auch länglicht auf weißes Papier setzt, und in einem gelind geheizten Ofen backen läßt, daß sie eine schöne Farbe behalten. Sobald sie beinahe erkaltet sind, werden sie vom Papiere abgenommen.

4. Zuckerbrod von süßen Mandeln.

Man macht von weißem Papiere Formen, so groß als das Zuckerbrod werden soll, länglicht, oder in Gestalt eines kleinen Vierecks,

brüht ein Viertelpfund süsse Mandeln ab, und wirft sie ohne Schale in frisches Wasser. Wenn das Wasser abgegossen, und die Mandeln wohl abgetrocknet sind, so muß man sie recht rein stossen, und dabey ein wenig mit Eyerweiß anfeuchten. Ist dieses geschehen, so nimmt man sie heraus in eine Schüssel, und rührt zwey frische Eyerdotter und ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit einem Rührlöffel darunter; ferner schüttet man das zu Schaum geschlagene Weiße von vier frischen Eyern mit einem Löffel voll Mehl dazu. Dieses alles menget man wohl durcheinander, bringt es in die Formen, und bestreuet die Zuckerbrode mit feinem Zucker, worunter der vierte Theil Mehl ist, durch welches die Feuchtigkeit der Mandeln abgetrocknet, und vermindert wird. Endlich läßt man sie in dem Ofen backen, und wenn sie gut aufgegangen sind, und eine schöne Farbe bekommen haben, so nimmt man sie aus dem Ofen und sogleich auch von dem Papiere.

5. Zuckerbrod von Haselnüssen.

Man stößt ein Viertelpfund Haselnüsse in einem Mörser recht rein, und feuchtet sie
unter

unter der Arbeit mit Eyerweisse an. Hiezu giebt man ein Viertelpfund Zucker, der mit den Nüssen gestossen wird, bis beides untereinander gemengt ist. Ferner mischt man das wohl geschlagene Weisse von vier Eiern darunter, und macht das Zuckerbrod so fertig, wie von bittern Mandeln.

6. Zuckerbrod von Chokolade.

Zwo Tafeln geriebene Chokolade, ein halbes Pfund gesiebter feiner Zucker und vier Eyerdotter werden mit einem Rührlöffel untereinander gerührt. Dann schlägt man von Eiern das Weisse und vermischt es gut mit dem Zucker und der Chokolade. Sodann nimmt man ein Viertelpfund Mehl, das ein wenig auf dem Ofen trocken worden ist, und siebt es über den Zuckerbrod-Teig, rührt es, indem es durchfällt, immer hinein, damit alles gut durchmengt wird; bringt hernach die Zuckerbrode in papierne Formen, siebt ein wenig Zucker darüber, und läßt sie in einem gelinden Ofen backen.

7. Anderes Zuckerbrod von Chokolade.

Eine Tafel geriebene Chokolade, ein Viertelpfund rein gestoßener Zucker, ein halbes
 Bier

Viertelpfund Mehl und drey Eyerdotter werden untereinander gemengt, und das wohl geschlagene Weiße von vier Eyern darunter gerührt. Man gießt hernach die Zuckerbrode länglicht auf weißes Papier, siebt ein wenig gestoßenen Zucker darüber, und läßt sie in einem gelinden Ofen backen. Wenn sie gut sind, nimmt man sie aus dem Ofen, löst das Papier davon ab, und setzt sie in einem Siebe auf dem Ofen, daß sie trocken werden.

8. Zuckerbrod von Pistazien.

Ein Viertelpfund Pistazien brüheth man ab, damit man sie schälen kann, läßt das Wasser davon ablaufen, und trocknet sie mit einem Tuche ab. Hernach stößt man sie mit dem achten Theile einer eingemachten Citrone und etwas geriebener frischer Citrone recht rein in einem Mörser, wobey sie etlichemal mit Eyweiß angefeuchtet werden. Nachdem sie gestoßen sind, so gibt man sie mit etwas mehr als einem Viertelpfunde rein gestoßenen Zucker, und dem Gelben von zwey Eyern in einem Napf, rührt sie mit einem Rührlöffel um, bis sie mit dem übrigen wohl vermengt sind, und giebt noch das zu Schaum geschlagene Weiße von sechs Eyern

Eyern, worunter ein Eafeelöffelchen voll Mehl wohl gerühret worden dazu. Alles dieses mengt man so gut als möglich untereinander, gießt die Zuckerbrode entweder in Formen oder länglicht auf weißes Papier, streut ein wenig Zucker drüber, und läßt sie in einem gelind geheizten Ofen backen.

9. Zephyr = Zuckerbrod.

Vier Dotter von frischen Eyern, ein Pfund fein gesiebter Zucker, so viel geriebene Citronenschaalen, als man mit drey Fingern fassen kann, und eben so viel gebackne rein gehackte Pomeranzen-Blüthen werden eine halbe Stunde lang mit einem Nührlöffel durcheinander gerührt. Ferner wird von zwölf frischen Eyern das Weiße gequirt, und wenn es recht vielen Schaum macht, so wird es unter den Zucker gemischt, und dabey beständig mit dem Quirl gerührt. Auf dieses alles wird ein halbes Pfund gebeuteltes, und auf dem Ofen getrocknetes Mehl gesiebt, und indem es durch das Sieb fällt, mit dem Nührlöffel eingerührt. Sodann gibt man die Zuckerbrode in papierne Formen, streut reinen Zucker darüber, das sie einen Zuckerguß bekommen, und läßt sie in einem gelinden Ofen backen

Ofen. Wenn sie recht schön aufgegangen sind, und eine gute Farbe bekommen haben, so werden sie, so lang sie noch warm sind aus den Formen genommen.

10. Zuckerbrod, wie es in Probenze gemacht wird.

Zween Löffel voll Marmelade von Pome-
ranzen, so viel geriebene Citronenschaalen, als
man mit drey Fingern faßt, ein halbes Pfund
rein gesiebter Zucker und vier frische Eyerdotter
werden eine halbe Stunde lang mit einem Rühr-
löffel recht durcheinander gerührt. Ferner
mischt man das gequirrte Weiße von 8 Eiern
darunter, und wenn alles recht in einander ge-
mengeset ist, so läßt man noch ein Viertelpfund
getrocknetes feines Mehl durch ein Sieb locker
hinein fallen, und indem es fällt, wird es mit
dem Quirl nach und nach eingerührt. Dar-
nach verfertigt man die Zuckerbrode in papierne
Formen, und läßt sie in einem gelind geheiz-
ten Ofen backen; wenn sie gut sind, so bedeckt
man sie mit einem aus reinem Zucker, Eyer-
weiß, und Citronensaft zubereiteten Zuckergu-
ße, setzt sie damit noch einmal in den Ofen,
daß

daß er trocken wird; und nimmt sie aus den Formen, wenn sie noch warm sind.

11. Zuckerbrod in holgebogenem Papiere.

Das Gelbe und Weiße von 6 Ethern quirlet man so lang, als man bey dem mit dem Löffel gemachten Zuckerbrod zu thun pflegt, hernach wiegt man so viel rein gestossenen Zucker und Mehl ab, als die Eyer am Gewichte betragen, und gibt beides mit etwas geriebener grünen Citrone gazu. Man rühret hierauf alles mit einem Rührlöffel wohl untereinander, und macht die Zuckerbrode auf folgende Art: Man bieget ein großes Blatt weißes Papier in der Länge zusammen, und legt die beiden Ende desselben durch einen Filtz in der Breite eines Quersingers, daß es inwendtg die Gestalt eines Hohlziegels bekommt. Das Zuckerbrod wird sofort kreuzweis übereinander auf Papiere gesetzt, und man kann davon drey Schichten auf einander legen. Es muß so lang backen, als das mit dem Löffel gemachte Zuckerbrod. Wenn man glaubt, es sey genug gebacken, so wird es aus dem Ofen genommen; man zieht hierauf das Papier an beiden Seiten zugleich auseinander.

Das

Das Zuckerbrod löst sich auf diese Art selbst vom Papiere ab. Man setzt es sodann auf andern Papiere in die Wärme, damit es trocken wird. Es läßt sich aufheben, so lang man will, und schmecket in süßem Weine eingetaucht sehr wohl.

12. Zuckerbrod von allerhand eingemachten Früchten.

Zwo trocken eingemachte Abrikosen, der vierte Theil von einer auf eben diese Art eingemachten süßen Pomeranze, ein halbes Vierpfund Mandelsteig, und ein Löffel voll Pomeranzenblüthen, Marmelade werden zusamen in einem Mörser gestossen, bis man sie mit dem Rührlöffel so durch ein Sieb drücken kann, daß nichts davon zurückbleibt. Zu dieser Marmelade wird ein halbes Viertelpfund rein gestossener Zucker, nebst fünf Eyerdottern gegeben, und alles in einem Napfe wohl untereinander gemenet, daß ein ordentlicher Zeig daraus wird, der nicht gar zu dünn ist. Man schneidet hievon allzeit einen Rührlöffel voll mitten entzwey, legt ein Zuckerbrod nach dem andern in reinen Zucker, setzt sie hernach länglicht auf weißes Papier, und läßt sie in einem gelinden Ofen backen.