

Kleine Leckereien selbst gemacht! ; Interessant und lehrreich

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Nidwaldner Kalender**

Band (Jahr): **98 (1957)**

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

de, wie schon vermerkt, bereits im Sommer durchschlagen, nachdem man auch den ganzen vorangegangenen Winter daran gearbeitet hatte. Die Bäche sind zugeleitet, die Dämme, ähnlich wie auf Bannalp konstruiert, wachsen in die Höhe. Der Melchsee freilich ist noch künstlich abgesenkt, damit die Anzapfungswerke gebaut werden können. Und schon sind auch die Rohre verlegt, von denen ein größerer Teil unter die Erde zu liegen kommt. Und vor einigen Tagen konnten wir in den Zeitungen das Bild der

neuen Zentrale sehen, die im Rohbau bereits fertig ist.

Das neue Fruttwerk wird die Natur nicht verschandeln, im Gegenteil. Der vergrößerte Melchsee überflutet einmal viel trostloses Sumpfbereich, und zusammen mit dem neu geschaffenen Tannensee wird er wie ein freundliches Augenpaar an den ewigen Schnee und in den tiefblauen Himmel hinausblicken. Für den Kanton aber werden diese Wasser Ursache eines neuen Segens sein.

Kleine Leckereien selbst gemacht!

Gefüllte Datteln

18 bis 20 große Datteln werden auf einer Längsseite eingeschnitten und der Stein sorgfältig herausgelöst. Dann werden 100 g süße Mandeln mit kochendem Wasser überbrüht, geschält und mit 6—8 bitteren geschälten Mandeln ganz fein gemahlen oder im Mörser zerstoßen. Die so vorgegerichteten Mandeln werden nun mit 60 g gesiebtem Puderzucker und 2—3 Eßlöffeln Rosenwasser gut verknetet, aus der Masse längliche, kleine Würstchen geformt, diese statt der Steine in die Datteln gelegt und mit einem Messer hübsch gemustert.

Truffes

100 g Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach unter fleißigem Rühren 80 g gesiebten Puderzucker, 25 g gesiebten Kakao, 100 g im Wasserbad geschmolzene, leicht ausgekühlte dunkle Schokolade und 1 Eßlöffel Cognac oder Rum dazu und rührt die Masse, bis sie geschmeidig ist. Nachdem stellt man die Truffesmasse an einen kühlen Ort, bis sie etwas fester geworden ist, formt aus ihr kleine Kugeln, wälzt diese sofort in Schokoladegränule oder Schokoladespänen und stellt sie zum Festwerden kühl.

Nuß-Konfekt

100 g Kokosfett wird geschmolzen und mit 100 g gesiebtem Puderzucker, 50 g Kakao, 2 Eßlöffeln süßem Rahm und 1 Eßlöffel Kirsch oder Rum so lange gerührt, bis sich die Masse bindet und schön geschmeidig ist. Dann mischt man 50 g grob gehackte Baumnüsse unter die Masse und stellt sie so lange kühl, bis sie so fest ist, daß man ohne Mühe kleine Kugeln formen kann. Diese werden sofort in grob gehackten Baumnüssen gewälzt und zum Festwerden kühl gestellt.

Schokolademandeln

100 g Zucker wird in einer Eisenpfanne zu heller Karamel geröstet, 250 g abgeriebene, ungeschälte Mandeln dazugegeben und gut vermischt. Dann werden die Mandeln auf ein geöltes Blech angerichtet, und wenn sie etwas ausgekühlt sind, sofort auseinandergebrochen. Nachdem werden die Mandeln in 100 g mit 2—3 Eßlöffeln Wasser auf ganz kleinem Feuer geschmolzener dunkler Schokolade gewendet, in Schokoladepulver gewälzt und zum Abtrocknen und Erhärten beiseite gestellt.

Salzmandeln

250 g Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen, geschält und über Nacht zum Trocknen beiseite gestellt. Anderntags gibt man 1 Kaffeelöffel Öl dazu, vermischt sie gut und stellt sie nochmals 2—3 Stunden beiseite. Dann werden die Mandeln in einer Eisenpfanne auf kleinem Feuer unter fleißigem Wenden hellgelb geröstet, solange sie noch warm sind mit feinem Tafelsalz bestreut und auf Fließpapier angerichtet.

Krachmandeln

300 g Zucker wird mit einer Messerspitze Zimt und $1\frac{1}{2}$ dl Wasser so lange gekocht, bis der Zuckersaft klar und etwas eingedickt ist. Dann gibt man 300 g ungeschälte Mandeln dazu, läßt sie kochen, bis der Zucker zum Bruch kommt, und rührt dann tüchtig weiter, bis sich der Zucker schön um die Mandeln legt, glänzende braune Stellen bekommt. Nachdem werden die Mandeln auf ein leicht geöltes Blech geschüttet, wenn sie erkaltet sind auseinandergebrochen und gut verschlossen und trocken aufbewahrt.