Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XXV. Kleine süße Speisen und Konfekt.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XXV. Kleine süße Speisen und Konfekt.

1. Sandtörtchen.

1 Pfd. schönes Mehl und 3/4 Pfd. gute, frische Butter wird auf dem Nudelbrett gut aufgerieben; man thut in die Mitte vom Teig 10 Eigelb, 1/2 Pfd. feinen Zucker und die verwiegte Schale von 1 Citrone, schafft alles leicht zusammen und wellt den Teig aus. Derselbe wird dann nach Belieben ausgestochen, auf ein Blech gesetzt, mit dickem Zuckerwasser gestrichen, mit geschnittenen Mandeln bestreut und schön im heißen Ofen gebacken.

2. Mailänderle.

Man macht aus 1/2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. frischer Butter, 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker und 4 ganzen Eiern auf dem Nudelbrett einen Teig und wellt ihn messerrückendick aus. Der Teig wird dann mit einem Förmchen ausgestochen, auf ein Blech gesetzt, mit Eigelb angestrichen, mit Zucker und Zimmet bestreut und in gelinder Hitze gebacken.

3. Anisbrötchen.

1/2 Pfd. vom feinsten Zucker und 4 ganze Eier rührt man in einer Schüssel eine ganze Stunde nach einer Seite, streut 2 Kaffeelöffel voll Anis darein und lüpft 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl darunter. Ein Blech wird nun dünn mit frischer Butter gestrichen und mit einem Kaffeelöffel kleine Häuflein von Teig daraufgesetzt; man läßt sie so 12 Stunden stehen und bäckt sie in einem lauwarmen Ofen.

4. Anisbrötchen mit Gewürz.

In einer Schüssel rührt man 1/2 Pfd. gelben Zucker mit 3 ganzen Eiern 1/2 Stunde nach einer Seite, thut 1 Kaffeelöffel voll ausgelesenen Anis, ebensoviel gestoßenen Zimmet, eine Messerspitze voll gestoßene Nelken, 30 Gramm fein verwiegtes Citronat und 220 Gramm fein gesiebtes Mehl darein. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt man mit einem Kaffeelöffel kleine Häuflein Teig, streicht sie glatt und bäckt sie in nur schwacher Hitze.

5. Anisbrötchen, dritte Art.

4 ganze Eier, 3 Eigelb und 1 1/4 Pfd. feinen Zucker rührt man in einer Schüssel eine ganze Stunde, thut 1 Eßlöffel voll ausgelesenen

Anis und 1¼ Pfd. feinstes, durchgesiebtes Mehl dazu und rührt es durcheinander. Der Teig wird dann mit einem Kaffeelöffel auf ein dünn bestrichenes Kuchenblech in kleine Häuflein gesetzt, schön glatt gestrichen, 12 Stunden so stehen gelassen und dann in schwacher Hitze gebacken.

6. Anisbrötchen, vierte Art.

3 Eier und ½ Pfd. feinen Zucker rührt man ½ Stunde, rührt für 5 Pfg. ausgelesenen Anis und ½ Pfd. fein gesiebtes Mehl darunter, setzt den Teig auf ein Blech, läßt ihn über Nacht stehen und bäckt ihn dann.

7. Anisbrötchen, fünfte Art.

In einer Schüssel rührt man 3 ganz große Eier mit ½ Pfd. Zucker und 20 Gramm Anis 1 Stunde nach einer Seite, siebt 220 Gramm vom feinsten, durchgesiebten Mehl darein, setzt von dem Teig kleine Häuflein auf ein Kuchenblech, läßt die Häuflein über Nacht stehen und bäckt dieselben in schwacher Hitze.

8. Anisbrötchen, sechste Art.

Man schlägt 8 ganze Eier in einer gelben Pfanne mit 1 Pfd. vom feinsten Zucker auf dem Feuer warm, rührt 1 Pfd. fein gesiebtes Mehl und 2 Eßlöffel voll ausgelesenen Anis darein, bestreicht ein Blech dünn mit Butter, setzt den Teig mit einem Kaffeelöffel in kleinen Häuflein darauf, streicht dieselben glatt und bäckt sie schön im warmen Ofen. Wenn man die Anisbrötchen luftig haben will, so kann man etwas gereinigte Pottasche oder einen anderen Treibgeist darunter thun.

9. Springerle.

1 Pfd. Zucker, 4 frische Eier, 1 Eßlöffel voll ausgelesenen Anis rührt man in einer Schüssel eine ganze Stunde nach einer Seite, thut 1 Pfd. fein gesiebtes Mehl darein, schafft den Teig auf dem Nudelbrett zusammen, drückt die Springerle so groß, wie man sie haben will, aus, legt sie auf ein Blech und bäckt dieselben den nächsten Tag bei schwacher Hitze.

10. Schokolade-Buserl.

Man stoßt ½ Pfd. Zucker ganz fein, reibt 2 Täfelchen Schokolade und giebt 2 Eiweiß dazu. Dieses wird ½ Stunde nach einer Seite gerührt, kleine Häuflein auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und im warmen Ofen getrocknet. Es ist gut, wenn man die Häuflein auf dem Blech 5 bis 6 Stunden stehen läßt, bevor man dieselben in den Ofen zum Trocknen thut.

11. Konfekt von Schokolade.

1/4 Pfd. Mandeln stoßt man mit 1/4 Pfd. Zucker ganz fein, reibt 2 Täfelchen Schokolade, schlägt von 3 Eiweiß einen festen Schnee, siebt den Zucker und die Mandeln in den Schnee, rührt es mit der Schokolade durcheinander, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt nußgroße Häuflein darauf und bäckt die Häuflein bei schwacher Hitze. Dieselben müssen einige Tage alt sein, sonst sind sie zum Essen zu hart.

12. Pfeffernüsse.

1/2 Pfd. gestoßenen Zucker rührt man in einer Schüssel mit 2 ganzen Eiern 1/2 Stunde nach einer Seite, thut 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zimmet, 1 Kaffeelöffel voll gestoßene Nelken nnd sehr wenig Pfeffer darein, schafft 1/2 Pfd. feines Mehl darunter und formt aus diesem Teig auf dem Nudelbrett Nüsse so groß, wie man sie haben will. Dieselben setzt man auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze. Man kann auch noch etwas Muskatnuß in den Teig reiben. Die Pfeffernüsse sind erst nach einigen Tagen recht gut.

13. Haselnuß-Makronen.

Man schlägt von 2 Eiweiß einen steifen Schnee, siebt 1/4 Pfd. vom feinsten Zucker darein, lüpft 100 Gramm fein geriebene Haselnüsse darunter, setzt mit einem Kaffeelöffel längliche Häuflein auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie in nur warmem Ofen.

14. Gewürzte Küchle.

Auf einem Nudelbrett reibt man 1 Pfd. feines Mehl mit 3/4 Pfd. guter, frischer Butter miteinander auf, macht in der Mitte eine Höhlung, thut 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll Kirschenwasser, 4 Eßlöffel voll Weißwein, 1/2 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1 Messerspitze voll Nelken, 1 Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimmet und ein wenig Muskatnuß darein. Daraus wird ein leichter Teig gemacht, ganz dünn ausgewellt, in lange oder runde Küchle ausgestochen, auf ein Blech gesetzt und schön gelb gebacken. Nach dem Backen, während sie noch warm sind, macht man eine weiße Glasur darüber und trocknet sie wieder.

15. Theeschnitten.

1/4 Pfd. Mehl reibt man auf einem Brett mit 1/4 Pfd. guter, frischer Butter zusammen auf, thut 1/4 Pfd. Zucker, 60 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln dazu, verklopft 1 Ei mit 2 Eßlöffel saurem Rahm, schafft den Teig leicht zusammen, wellt ihn ganz dünn aus und schneidet ihn so groß wie Basler Leckerli. Diese Schnitten werden auf die Hälfte gefüllt, am Rand mit Eiweiß gestrichen und

fest gedrückt, oben mit Eigelb bestrichen und mit grob gestoßenem Zucker bestreut; dieses giebt 12 bis 16 Schnitten. Zur Fülle stoßt man 60 Gramm Haselnüsse ganz fein, rührt sie mit 60 Gramm feinem Zucker, dem steifen Schnee von 2 Eiweiß gut durcheinander und streicht sie dann über die halben Schnitten.

16. Schwabenbrötchen.

Man rührt 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1 ganzes Ei, 6 Eßlöffel voll Kirschenwasser, 1/4 Pfd. feines Mehl und 30 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln, setzt davon Häuflein auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie in schwacher Hitze.

17. Mandelbrötchen.

Von 4 Eiweiß schlägt man einen festen Schnee, thut 1/2 Pfd. fein gesiebten Zucker, 1/2 Pfd. abgeriebene, fein gestoßene Mandeln, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat und 30 Gramm feines Mehl auf ein Brett, verarbeitet den Teig und wellt ihn fingerdick aus. Derselbe wird dann ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gelegt, eine weiße Glasur darüber gemacht und langsam im warmen Ofen gebacken.

18. Croquanteaux.

Zu einem großen Croquanteau schneidet man 1 Pfd. gebrühte und geschälte Mandeln ganz dünn der Länge nach, thut 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker in eine gelbe Pfanne, giebt die Mandeln darein und rührt es, bis beides ganz lichtgelb ist. Sodann streicht man eine passende Form mit Mandelöl aus, thut die gerösteten Mandeln darein, drückt sie mit einem Stößer oder mit einem starken Eßlöffel in der ganzen Form fest an und löst es dann oben mit einem Messer; wenn es ganz kalt ist, legt man eine Platte darauf und stürzt sie langsam um. Man muß die Croquanteaux immer an einem warmen Ort aufbewahren, sonst fallen sie zusammen. Die kleinen Croquanteaux macht man auch genau so, nur benützt man Kaffeetassen dazu.

19. Basler Leckerli (erste Art), s. S. 269.

1 Pfd. Honig, 1/2 Pfd. gestoßenen Zucker thut man mit 1/8 Liter Kirschenwasser, 1/2 Pfund geschälten und feingeschnittenen Mandeln, 1/4 Pfd. fein verwiegtem Citronat, etwas Zimmet und Nelkengewürz, 5 Gramm Hirschhornsalz und 1 1/4 Pfd. schönem Mehl in eine ziemlich große Pfanne, schafft den Teig darin tüchtig und läßt ihn stehen bis den nächsten Tag. Hierauf wird er auf dem Nudelbrett ausgewellt, messerrückendick geschnitten, auf ein Blech gesetzt und in nicht

zu heißem Ofen gebacken. Nach dem Backen macht man eine dünne, weiße Glasur darüber und ißt die Leckerli erst, wenn sie einige Tage alt sind; obige Portion giebt 60 bis 66 Stück.

20. Stricherle.

Ein eigroßes Stück Butter rührt man in einer Schüssel schaumig, rührt sie noch mit einem Ei und einem Eßlöffel Mehl 10 Minuten, dann rührt man noch 2mal je ein Ei und einen Eßlöffel voll Mehl darein. In diesen Teig rührt man noch 2 Eßlöffel Zucker und etwas Vanille, streicht den Teig messerrückendick auf ein nur leicht mit Butter bestrichenes Blech, schiebt es in nicht zu heißen Ofen und wenn der Teig ein wenig gebacken ist, sticht man denselben mit scharfen Blechförmchen aus und läßt sie so auf dem Blech fertig ausbacken.

21. Haselnuß-Brezeln.

Man reibt 1/4 Pfd. Haselnußkernen ganz fein, thut 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Mehl und 90 Gramm frische Butter dazu und reibt es miteinander auf, dann giebt man noch 1 ganzes Ei und 2 Eßlöffel voll Kirschenwasser darein und macht davon einen leichten Teig. Nachdem formt man 50 Brezelchen daraus, backt sie in nur schwacher Hitze und macht nach dem Backen eine weiße Glasur darüber.

22. Zimmetbrot.

6 Eigelb und 3 ganze Eier werden mit 185 Gramm gestoßenem Zucker gut gerührt, 60 Gramm grob gestoßene Mandeln, 10 Gramm gestoßener Zimmet und 180 Gramm schönes Mehl dazugethan und die Masse gut durcheinander gerührt. Eine Backsteinform wird dann gut mit frischer Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und schön gebacken. Den nächsten Tag schneidet man es in fingerdicke Schnitten und bäht sie schön gelb; man kann diese Schnitten lange aufbewahren; sie werden dadurch immer besser.

23. Hopferle.

Von 3 Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee, thut den Saft von einer Citrone und siebt 150 Gramm vom feinsten Zucker darein. Nachher werden mit einem Kaffeelöffel kleine Häuflein auf ein bestrichenes Blech gesetzt und im warmen Ofen getrocknet. Diese Hopferle braucht man meistens, um Creme zu verzieren.

24. Zimmetkränze.

Man nimmt 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. geschälte, fein gestoßene Mandeln, die feinverwiegte Schale von einer Citrone,

4 Eigelb und 1 ganzes Ei auf ein Nudelbrett und verarbeitet es zu einem Teig. Dieser wird ausgewellt, kleine Kränze daraus gemacht, in schwacher Hitze gebacken und eine Himbeerglasur darüber gegeben.

25. Zimmetstern.

3 Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. ungeschälte fein gestoßene Mandeln und 12 Gramm gestoßenen Zimmet darein; nachdem nimmt man halb Mehl, halb Zucker auf das Nudelbrett, wellt den Teig aus, sticht ihn mit dem Sternförmchen aus, setzt ihn auf ein bestrichenes Blech und bäckt ihn in nur schwacher Hitze.

26. Zimmetstengel.

Von 4 Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee, siebt 200 Gramm feinen Zucker, 1/2 Pfd. geschälte fein gestoßene Mandeln, 30 Gramm feines Mehl und 15 Gramm gestoßenen Zimmet darein, rührt alles gut durcheinander, wellt den Teig auf dem Nudelbrett aus, schneidet ihn in fingerlange Schnitten, überzieht sie mit einer weißen Glasur, setzt sie auf ein Blech und bäckt sie behutsam im warmen Ofen.

27. Zimmetbogen.

1 Pfd. fein gesiebten Zucker, 1/2 Pfd. abgezogene länglich geschnittene Mandeln, 1/2 Pfd. mit der Haut fein gestoßene Mandeln, 15 Gramm gestoßenen Zimmet, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat, 1 Messerspitze voll Gewürznelken, den Saft von 2 Citronen, den steifen Schnee von 8 Eiweiß und 10 Gramm Mehl thut man in eine Schüssel und mischt es durcheinander. Ein langes Blech wird mit Butter bestrichen und legt man die Masse messerrückendick darauf, schiebt es in heißen Ofen und wenn es ein wenig gebacken und trocken ist, schneidet man es in Streifen, krümmt sie mit dem Wellholz und setzt sie zum Trocknen auf ein anderes Blech. Diese Bogen müssen alle gleich groß geschnitten werden.

28. Mandelhäuflein.

1 Pfd. fein gesiebten Zucker, den Saft von 2 Citronen und 5 Eiweiß rührt man in einer Schüssel, bis es ganz weiß ist, mengt 1 Pfd. länglich geschnittene Mandeln darunter, legt Oblaten auf ein Blech, setzt von dem Teig Häuflein darauf und trocknet sie im warmen Ofen. Dieselben sollen ziemlich weiß bleiben.

29. Wiener Küchle.

3 Eiweiß schlägt man zu Schnee, thut 1/4 Pfd. fein gesiebten Zucker, den Saft von einer Citrone und lüpft 30 Gramm fein ge-

siebtes Mehl darein. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, 10pfennigstückgroße Häuflein daraufgesetzt und dann im Ofen schön gebacken.

30. Vanille-Brezeln.

100 Gramm Zucker, 200 Gramm schönes Mehl, 1/4 Pfd. sehr gute frische Butter reibt man miteinander auf, thut etwas gestoßene Vanille, 2 Eigelb und 2 Eßlöffel voll guten Wein dazu, wirkt den Teig zusammen, macht Brezeln daraus und backt sie bei gelinder Hitze. Man macht eine weiße Glasur darüber, während sie noch warm sind und trocknet sie wieder im Ofen.

31. Zuckerbrezeln.

1/2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. sehr gute Butter und 1/4 Pfd. geschälte, fein gestoßene Mandeln reibt man miteinander auf, wirkt den Teig mit 3 ganzen Eiern zusammen, macht Brezeln daraus, so groß man sie haben will, und bäckt sie bei gelinder Hitze.

32. Basler Lebkuchen, die beste Art.

1/2 Pfd. abgeriebene Mandeln schneidet man der Länge nach ganz dünn, thut 1/2 Pfd. gestoßenen Zucker, 15 Gramm gestoßenen Zimmet, 8 Gramm Gewürznelken, pulverisiert, 1 Messerspitze voll Muskatnuß, 100 Gramm Citronat, fein verwiegt, 1 Messerspitze voll gereinigte Pottasche, die fein verwiegte Schale von einer halben Citrone und 1/8 Liter Kirschenwasser dazu, schüttet zu dieser Masse 1 Pfd. 3 Jahre alten in einer Pfanne siedend gemachten Honig, arbeitet es durcheinander und läßt es stehen. Dann schafft man langsam 1 Pfd. schönes Mehl darein, wellt diesen Teig auf dem Nudelbrett aus, schneidet längliche Lebkuchen daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie bei schwacher Hitze. Nach dem Backen macht man eine weiße Glasur darauf. Diese Lebkuchen kann man ein ganzes Jahr aufbewahren.

33. Zuckernudeln.

1/4 Pfd. frische Butter rührt man zu Schaum, thut 4 ganze Eier, 3 Eigelb, 1 Kaffeelöffel voll Anis, 90 Gramm feinen Zucker und 90 Gramm Mehl dazu, arbeitet es durcheinander, damit es einen lockeren Teig giebt. Der Teig wird in den Keller gestellt, daß er recht steif wird; man formt daraus kleinfingergroße Nudeln, dreht sie um eine hölzerne Schraube, bäckt sie im Fett und bestreut sie mit Zucker.

34. Gebackene SS.

3/4 Pfd. feines Mehl, 1/2 Pfd. frische Butter, 1/4 Pfd. fein gesiebten Zucker reibt man miteinander auf, giebt 6 Eigelb dazu und macht

davon einen Teig, den man rollen kann. Daraus macht man fingerlange Würstchen, formt sie zu einem S, bestreicht sie mit Eierschnee, streut fein gestoßene Mandeln und Zucker darauf und bäckt sie im warmen Ofen.

35. Zuckerauflauf.

7 Eigelb rührt man mit 7 Eßlöffel voll Zucker zu Schaum, giebt 2 Kaffeelöffel voll Mehl, 2 Eßlöffel voll Kirschenwasser und den steifen Schnee von 7 Eiweiß darein, bestreicht ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Masse ein, läßt sie 10 Minuten aufziehen und serviert sie dann schnell.

36. Badenweiler Brezeln.

Zu einer ziemlich großen Portion reibt man 2 Pfd. Mehl, 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1 Pfd. frische Butter, 1/2 Pfd. ungeschälte fein gestoßene Mandeln, 10 Gramm gestoßenen Zimmet und 5 Gramm Nelken miteinander auf, verklopft 4 ganze Eier mit 4 Eßlöffel voll Kirschenwasser, verschafft den Teig auf dem Nudelbrett, formt fingerdicke Brezeln daraus, streicht sie mit Eigelb an, streut grob gestoßenen Zucker darüber und bäckt sie in schwacher Hitze.

37. Weiße Mandelschnitten.

Man nimmt für 18 Pfg. 2 Tage alten Einback, schneidet daraus 18 dünne Schnitten, legt 1/2 Pfd. gebrühte Mandeln in frisches Wasser, damit sie schön weiß werden. Nachdem werden sie mit 1/2 Pfd. Zucker fein gestoßen, von 5 Eiweiß ein fester Schnee geschwungen und unter die Mandeln gerührt; 18 Schnitten bestreicht man fingerdick damit, streut noch etwas grob gestoßenen Zucker darüber, setzt sie auf ein Blech und bäckt sie im warmen Ofen. Man kann dieselben 3 bis 4 Wochen aufbewahren.

38. Basler Leckerli, zweite Art.

In eine gelbe Pfanne thut man 1 Pfd. alten Honig, 1 Pfd. feinen Zucker, 1/2 Pfd. abgezogene länglich geschnittene Mandeln, 1/4 Pfd. fein geschnittenes Citronat, das abgeriebene Gelbe von einer Citrone, 10 Gramm gestoßene Nelken, 15 Gramm gestoßenen Zimmet, 1 Messerspitze voll Muskatnuß, 1 Messerspitze voll gereinigte Pottasche, 1/8 Liter Kirschenwasser und 2 Pfd. Mehl. Die Pfanne stellt man auf das Feuer, schafft den Teig darin durcheinander, macht Leckerli daraus, setzt sie auf ein Blech, bäckt sie im gut warmen Ofen und macht eine weiße Glasur darüber.

39. Basler Leckerli, dritte Art.

1 Pfd. alten Honig stellt man in einer gelben Pfanne auf das Feuer, rührt 1/2 Pfd. feinen Zucker, 1/2 Pfd. abgeriebene länglich

geschnittene Nußkernen, 60 Gramm Citronat, 20 Gramm gestoßenen Zimmet, 5 Gramm Nelken, 1/8 Liter Kirschenwasser und 1 1/4 Pfd. vom feinsten Mehl dazu, arbeitet den Teig durcheinander und wellt ihn auf einem Brett gleich aus. Derselbe wird dann ausgestochen, über Nacht stehen gelassen und den andern Morgen in nicht zu heißem Ofen gebacken. Wenn sie im Ofen zusammenlaufen, schneidet man sie durch, bevor sie fertig gebacken sind; will man sie luftig haben, so kann man in den Teig 1 Messerspitze voll gereinigte Pottasche streuen. Diese Portion giebt 70 Stück.

40. Madlen.

130 Gramm gute frische Butter rührt man zu Schaum, thut 7 ganze Eier, 1/2 Pfd. feinen Zucker und etwas Vanille oder Citronengeschmack darein, rührt es 1/2 Stunde nach einer Seite, nimmt 140 Gramm Mehl dazu, streicht 24 lange oder runde Förmchen mit ausgekochter Butter gut aus, füllt ein und backt sie gleich im heißen Ofen.

41. Bitteres Mandelbrot.

1/4 Pfd. frische Butter wird zu Schaum gerührt; man giebt 3/4 Pfd. fein gesiebten Zucker, 30 Gramm geschälte, fein gestoßene bittere Mandeln, 60 Gramm geschälte, fein gestoßene süße Mandeln dazu, lüpft den steifen Schnee von 10 Eiweiß und 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl darunter. Eine Backsteinform wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und schön langsam gebacken. Den andern Tag schneidet man es in fingerdicke Schnitten und bäht es im warmen Ofen wie Zwieback.

42. Croquette.

Man schneidet 1/2 Pfd. abgeriebene Mandeln der Länge nach ganz fein, thut sie mit 1/2 Pfd. fein gestoßenem Zucker, 150 Gramm feinem Mehl nebst etwas gestoßenem Zimmet und Nelken auf das Nudelbrett, schlägt von 4 Eiweiß einen steifen Schnee und schafft alles zusammen, dann formt man Croquettle daraus wie ein dicker Finger, bestreicht sie mit Eigelb und gestoßenem Zucker und bäckt sie hernach in gut warmem Ofen ganz langsam.

43. Schifferbrötchen extra gut.

190 Gramm gute frische Butter wird zu Schaum gerührt, dann mit 3/4 Pfd. feinem Zucker und 9 Eigelb 1/2 Stunde gerührt; man schafft dies mit 1/4 Pfd. geschälten und fein gestoßenen Mandeln, 30 Gramm fein geschälten und verwiegten Pistazien gut durcheinander, lüpft den steifen Schnee von 10 Eiweiß darunter und schafft 1/2 Pfd. fein ge-

siebtes Weißmehl darein. 40 lange Blechförmchen, schiffähnlich, werden dick mit ausgekochter Butter bestrichen, gefüllt, glatt gestrichen und im warmen Ofen schön gebacken.

44. Merinken.

Man schlägt von 3 großen Eiern einen steifen Schnee, rührt 1/4 Pfd. fein gesiebten Zucker hinein, bestreicht ein langes Blech mit Wachs, setzt mit einem Eßlöffel lange Häuflein darauf, streicht sie oben schön glatt und bäckt sie in nur warmem Ofen schön lichtgelb. Der Ofen darf ja nicht heiß sein, denn sonst mißraten sie. Auch müssen sie nach dem Backen gleich vom Blech abgenommen werden, sonst zerbrechen sie, und am Boden muß das Weiche hineingedrückt werden. Man kann sie an einem warmen Ort aufbewahren oder gleich mit Schlagrahm füllen und setzt immer zwei gefüllte zusammen.

45. Damenkolatschen.

Man rührt 280 Gramm frische Butter ganz schaumig, schafft 130 Gramm feinen Zucker, nachher 1 ganzes Ei und 5 Eidotter eines nach dem andern hinein, dann den Saft von einer Citrone; nach diesem werden 310 Gramm vom feinsten Mehl hineingesiebt und so arbeitet man den Teig gut zusammen, macht runde Kugeln daraus wie eine kleine Nuß und setzt alle nebeneinander auf ein Blech. Wenn sie fertig sind, drückt man sie in der Mitte nieder, steckt eine eingemachte ausgesteinte rote Kirsche oder eine eingemachte Ananas-Erdbeere hinein. Man kann sie auch erst nach dem Backen füllen, sie müssen aber in der Mitte tief eingedrückt werden.

46. Belgrader Brötchen.

70 Gramm frische Butter rührt man ganz schaumig, schafft 3 ganze Eier, 1/2 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat, 60 Gramm fein verwiegte Orangenschalen, 1/2 Pfd. abgeriebene und länglich geschnittene Mandeln, 1 Messerspitze voll Hirschhornsalz oder gereinigte Pottasche und 1/2 Pfd. feines Mehl darein und gießt 2 Eßlöffel voll Arrak darüber. Dieser Teig wird auf dem Nudelbrett ausgewellt und ausgestochen; man kann sie lang, rund oder zackig ausstechen, wie man will, und bäckt sie schön im warmen Ofen.

47. Punschschnitten.

60 Gramm gute frische Butter rührt man schaumig, thut 1/2 Pfd. feinen Zucker und 12 Eigelb dazu, lüpft den steifen Schnee von den 12 Eiweiß gut darunter und siebt nach diesem 187 Gramm Pudermehl dazu. Nachdem wird ein Blech dünn mit Butter bestrichen, der

Teig daraufgelegt, aber nur 1/2 cm dick und in den warmen Ofen geschoben, wenn er halb angebacken ist, schneidet man zwei fingerbreite Streifen und läßt ihn vollends fertig backen. Nach dem Backen, wenn sie kalt sind, beträufelt man sie mit Arrak und streicht etwas feine Konfitüre oben darauf und legt immer zwei aufeinander, so daß die Konfitüre stets in der Mitte ist, sollten die Streifen aber zu dick werden, so kann man sie in der Mitte durchschneiden und dann füllen.

48. Punschbrötchen.

16 Eigelb werden mit 1/2 Pfd. Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite gerührt, 4 Eßlöffel guter Arrak, der steife Schnee von den 16 Eiweiß, das Gelbe von 1/2 Citrone und 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl gut darunter gerührt. Man streicht den Teig messerrückendick auf ein bestrichenes Blech und bäckt ihn in nur warmem Ofen, sticht die Brötchen hiernach rund aus, bestreicht sie mit Konfitüre und legt zwei aufeinander, das obere wird mit weißer Glasur glasiert und dann wieder getrocknet. Auch kann man kleine Torteletförmchen mit Butter bestreichen, füllt ein wenig von dieser Masse hinein, läßt es anbacken, legt einen halben Kaffeelöffel voll Konfitüre darauf, dann noch etwas Teig, wenn alle so gefüllt sind, bäckt man sie schön gelb und macht eine weiße Glasur darüber.

49. Punschschnitten anderer Art.

15 Eigelb werden mit 1/2 Pfd. feinem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite gerührt, von 10 Eiweiß der steife Schnee darunter gelüpft, 1/2 Pfd. feines Mehl darein gestreut, auf zwei lang geschmierte Bleche gestrichen und schön im warmen Ofen gebacken, dann in zwei fingerlange Streifen geschnitten, mit Rum getränkt, mit Konfitüre überstrichen, zusammengelegt und oben schön mit Himbeer-Glasur glasiert.

50. Tresenetschnitten.

Eine Form wird gut mit Butter gestrichen und mit Anis ausgestreut, dann rührt man 10 Eier mit 1/2 Pfd. feinem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite und siebt 1/2 Pfd. feines Mehl darein, füllt es gleich in 2 Formen und bäckt es schön langsam im guten Ofen. Den nächsten Tag schneidet man es in kleine, fingerdicke Scheiben, reibt es mit Sandel ein und läßt es über Nacht stehen. Hierauf mengt man 1 Pfd. Staubzucker, 1/4 Pfd. Bolus, 15 Gramm gestoßenen Zimmet durcheinander, bestreicht die Schnitten vorher noch mit dickem Rotwein, reibt sie mit dem Zuckerpulver ein, setzt sie auf ein Blech und bäht sie im Ofen.

51. Gefüllte Makronen.

1/2 Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln werden mit 1 Pfd. feinem Zucker bedeckt, dann von 4 Eiweiß ein fester Schnee geschlagen, zu den Mandeln gethan, gut durcheinander gerührt, dann Makronen auf ein bestrichenes Blech gesetzt und in nur warmen Ofen gebacken. Nach dem Backen werden sie etwas niedergedrückt, mit eingemachten Himbeeren gefüllt, zwei zusammengelegt und die oberen mit Citronen-Glasur glasiert.

52. Kleine Makronen.

Man nimmt 3/4 Pfd. vom feinsten Zucker, 1/2 Pfd. geschälte und fein geriebene Mandeln in eine Schüssel, schlägt von 6 Eiweiß einen steifen Schnee, schafft denselben gleich unter die Masse, setzt mit dem Kaffeelöffel Makronen auf weißes Papier oder auf Oblaten und trocknet sie 1/2 Stunde lang im warmen Ofen; man muß das Papier mit einem kleinen Pinsel feuchten, dann geht es leicht weg, ebenso die Oblaten.

53. Makronen anderer Art.

3/4 Pfd. vom feinsten Zucker, 1/2 Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln, 30 Gramm fein geschnittenes Citronat, 30 Gramm geschnittene Orangenschalen, dann der steife Schnee von 5 Eiweiß werden auf dem Feuer dick gerührt, nachher auf eine Porzellanplatte zum Abkühlen gelegt, Makronen daraus geformt, so groß, wie man sie haben will und schön im Ofen gebacken.

54. Theekränzle.

Auf einem Nudelbrett wird 1/2 Pfd. Mehl, 150 Gramm fein gestoßener Zucker, 150 Gramm ganz gute, frische Butter miteinander aufgerieben und davon nebst einem ganzen Ei ein Teig gemacht, der sich gut wellen läßt; wenn er messerrückendick ausgewellt ist, schneidet man 30 Centimeter lange und 3 Centimeter breite Streifen, streicht sehr wenig Gelee darauf, klebt sie zusammen und formt sie zu einem Kränzle. Zur Glasur nimmt man 2 Eiweiß, 1/4 Pfd. vom feinsten Zucker, rührt dieses ganz schaumig, nachher nimmt man 60 Gramm ganz fein geschnittene Mandeln dazu und bestreicht damit die Kränzle, setzt sie gleich auf ein Blech und bäckt sie schön in nicht zu heißem Ofen; Teig und Glasur muß beides miteinander aufgehen.

55. Vanillebögen.

In einer Schüssel werden 90 Gramm feiner Zucker mit 2 ganzen Eiern, einem Stückchen fein gestoßener Vanille 1/2 Stunde nach einer Seite gerührt; man streut 50 Gramm vom feinsten Mehl dazu und rührt es gut durcheinander. Dann streicht man einen weißen Bogen Papier

ganz dünn mit frischer Butter und den Teig messerrückendick darauf und trocknet ihn im warmen Ofen; wenn er halb gebacken ist, schneidet man den Teig in zwei fingerlange Streifen und krümmt sie über ein Wellholz und bäckt sie dann fertig im warmen Ofen.

56. Braune Mandelschnitten.

8 ganze Eier verklopft man in einer Schüssel, giebt 1 Pfd. feinen Zucker, 1 Pfd. schönes Mehl, 1/2 Pfd. abgeriebene und länglich geschnittene Mandeln, 5 Gramm fein gestoßenen Zimmet dazu, schafft den Teig zu einem Laib und bäckt ihn schön im warmen Ofen; den andern Tag schneidet man ihn in dünne Scheiben und bäht ihn gelb im Ofen.

57. Linzertörtlein.

Man nimmt 90 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln, rührt sie in einer Schüssel mit 90 Gramm Mehl und 90 Gramm Butter miteinander auf, thut 1/4 Pfd. Zucker, 10 Gramm gestoßenen Zimmet, 5 Gramm Nelken und 1 ganzes Ei dazu, schafft den Teig zum Auswellen und sticht ihn mit Pastetenförmchen aus, bestreicht den Teig mit einer weißen Glasur und bäckt denselben im warmen Ofen. Es kommen noch 2 Eßlöffel voll Kirschenwasser dazu.

58. Vanillestengel.

Man rührt ein Stück Butter so schwer wie 3 Eier ganz schaumig, giebt 3 ganze Eier, ein Stück Zucker so schwer wie 3 Eier, nachher ebensoviel Mehl und ein Stück fein gestoßene Vanille darein, rührt den Teig noch 1/4 Stunde, füllt ihn in die Förmchen und bäckt die Stengel in stark warmem Ofen; es giebt 18 bis 20 Stück.

59. Zuckerbrezeln.

1/2 Pfd. Zucker rührt man mit einem ganzen Ei und 2 Eigelb 1/2 Stunde nach einer Seite, mischt den steifen Schnee von 3 Eiweiß, nachher 1/2 Pfd. schönes Mehl darunter, macht kleine Brezeln daraus, bestreut sie mit Zucker und fein gestoßenem Zimmet, glasiert sie mit Eiweiß und bäckt sie schön.

60. Kleine Biskuits, warm geschlagen.

4 ganze Eier stellt man mit 1/4 Pfd. fein gestoßenem Zucker in einer gelben Pfanne auf das Feuer, schlägt es warm, stellt es dann ins Kalte, schlägt es kalt, stellt es wieder auf das Feuer und schlägt es wieder warm, und so wird es dreimal warm und dreimal kalt geschlagen. Hierauf siebt man 100 Gramm feines Mehl hinein, be-

streicht kleine Formen dünn mit Butter, streut sie mit geschnittenen Mandeln aus, füllt jene Masse hinein, bäckt sie schön langsam und stürzt sie dann um.

61. Zitronen-Glasur.

1/4 Pfd. vom feinsten Zucker rührt man in einer weißen Schüssel mit dem Saft von 2 Citronen 1/4 Stunde, sollte es zu dick sein, so kann man noch einige Tropfen frisches Wasser dazu thun, doch ja nicht zu viel, denn sonst wird die Glasur zu dünn und trocknet nicht. Nachher bestreicht man die Torte oder das Konfekt damit, aber nur ganz dünn, und läßt es an der Wärme trocknen.

62. Weiße Glasur.

1/4 Pfd. vom feinsten Staubzucker rührt man in einer Schüssel mit 2 Eiweiß etwa 10 bis 15 Minuten nach einer Seite zu Schaum; diese Glasur ist die schönste für Basler Leckerli.

63. Himbeer-Glasur.

Zu jeder Glasur muß stets der feinste Zucker genommen werden, sonst wird die Glasur kraus; man rührt 6 Eßlöffel voll feinen Zucker in einer Schüssel mit 6 Eßlöffel voll gutem dicken Himbeersaft 10 Minuten lang, damit es recht glatt wird, dann bestreicht man die Torte damit.

64. Erdbeer-Glasur.

Diese wird geradeso gemacht, wie die Himbeer-Glasur.

65. Schokoladen-Glasur.

Zu dieser Glasur rührt man 1/4 Pfd. gute Schokolade in einer gelben Pfanne mit 1/4 Pfd. gestoßenem Zucker und 6 bis 8 Eßlöffel voll kochendem Wasser ganz glatt, läßt es einen Wall aufkochen, dann glasiert man die Torte oder das Konfekt, während die Glasur noch etwas warm ist; das muß jedoch immer schnell geschehen, sonst giebt es keinen Glanz; nachher läßt man es an der Wärme trocknen.

66. Gekochte Glasur.

Man nimmt ein Stück Zucker in eine gelbe Pfanne, gießt etwas Wasser daran und läßt es kochen, bis es ganz dick ist; man kann dieser Glasur einen Geschmack beimischen oder auch Vanille oder Citronenschalen mitkochen; wenn es zu dick ist, kann man, wenn man das Rote liebt, etwas Himbeersaft dazu thun; dann verfährt man wie bei den anderen Glasuren.

67. Glasur mit Kirschwasser.

Diese Glasur ist sehr gut über Hefenteig oder Sandtorten; man rührt 1/2 Pfd. vom feinsten Zucker in einer Schüssel mit 1 Eiweiß und 4 Eßlöffel voll Kirschwasser so lange, bis es ganz weiß ist, nachher glasiert man Konfekt oder Torten damit.

68. Rosenwasser-Glasur.

1/4 Pfd. Zucker oder mehr rührt man in einer Schüssel mit 4 bis 5 Eßlöffel voll Rosenwasser 1/2 Stunde ganz glatt, überzieht dann die Torte und läßt sie trocknen.

69. Mandel-Glasur.

Man nimmt 190 Gramm vom feinsten Zucker in eine Schüssel, dazu 4 Eiweiß nebst 90 Gramm geschälte und sehr fein gestoßene Mandeln, alles rührt man 1/2 Stunde miteinander, dann kann man verschiedene Sorten Konfekt damit überziehen und dasselbe trocknen lassen.

70. Choux.

Man thut 1/4 Liter Wasser in eine gelbe Pfanne, nimmt 2 Eßlöffel voll davon, sonst ist es zu viel, giebt 1/4 Pfd. gute, frische Butter und ein Stückchen Vanille, 1 Messerspitze voll Salz und 30 Gramm Zucker darein; wenn das Wasser kocht, rührt man 1/2 Pfd. feines Mehl hinein und solange, bis es ganz glatt ist. Dann läßt man es ein wenig abkühlen, schlägt 8 Eier, eines nach dem andern hinein, schafft den Teig ganz glatt, nimmt ihn auf ein Brett und formt die Choux länglich, streicht sie mit Eigelb an und setzt sie der Länge nach auf ein Blech, bestreut sie mit fein geschnittenen Mandeln nebst grob gestoßenem Zucker und bäckt sie ganz langsam im Backofen. Wenn man sie nach Brot bäckt, werden sie am schönsten; es giebt 30 Stück.

71. Erdbeerschnitten mit Glasur.

300 Gramm Zucker läutert man in einer weißen Pfanne mit 1/8 Liter Wasser, bis er dick werden will, thut 1/2 Pfd. schöne reife Walderdbeeren hinein, deckt sie zu und rüttelt sie; nach 1/2 Stunde legt man sie mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen, thut die Hälfte von der Sauce in die Sauciere, die andere Hälfte wird dick eingekocht zum Glasieren; nun sollen schon 8 bis 10 Stück fingerdicker Einback in ausgekochter Butter gelb gebacken sein, auf diese werden die Erdbeeren gelegt und mit der dick eingekochten Sauce glasiert.

72. Gateau de Milan (Mailänderle).

Auf einem Brett reibt man 3/4 Pfd. Mehl mit 1/2 Pfd. guter, frischer Butter auf, thut 1/2 Pfd. feinen Zucker nebst der fein ver-

wiegten Schale von einer Citrone dazu, verklopft das Gelbe von 4 Eiern mit 2 Eierschalen voll Wasser und schafft einen Teig, der sich gut wellen läßt, wellt ihn zweimesserrückendick aus, streicht ihn mit Eigelb an und bäckt ihn schön im warmen Ofen.

73. Braunes oder Schokoladenbrot.

Man rührt 1/2 Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln, 1/2 Pfd. fein gestoßenen Zucker und 60 Gramm fein geriebene Schokolade, 15 Gramm gestoßenen Zimmet und 5 Gramm Nelken miteinander in einer gelben Pfanne auf einem gelinden Kohlenfeuer zu einem Teig, nimmt ihn vom Feuer und rührt noch zwei Eier hinein; streut auch inzwischen Mehl und Zucker auf ein Brett, legt den Teig darauf, wellt ihn aus, sticht ihn mit Blechformen nach Belieben aus und bäckt denselben in schwacher Hitze.

74. Marzipan zu machen.

Dieses Backwerk wird von geschälten Mandeln gemacht; wenn sie gut geschält sind, legt man sie ins frische Wasser, nachher in ein Tuch und trocknet sie ganz gut, dann stoßt man sie mit etwas Rosenwasser sehr fein. Hat man 1/2 Pfd. Mandeln, so stellt man sie mit 1/2 Pfd. Zucker in einer weißen Pfanne auf ein gelindes Kohlenfeuer, rührt darin, bis sich die Masse einander ganz angenommen hat und sich von der Pfanne losschält. Dann besät man ein Blech mit Zucker und sehr wenig Mehl, arbeitet den Teig mit dem Wellholz, wie einen anderen Teig und formt allerlei Figuren daraus; die Figuren müssen dann im Ofen getrocknet werden.

75. Echter Marzipan.

Man nimmt 1 Pfd. süße Mandeln in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser darüber, daß man sie gut schälen kann, hernach werden sie in einem Tuche gut getrocknet. Man läßt sie zweimal durch die Mandelmühle gehen, damit sie recht fein werden. Jetzt 1 Pfd. vom feinsten Staubzucker und für 20 Pf. Rosenwasser darüber. Man wirkt auf dem Nudelbrett alles zu einem festen Teig, aber ja recht fest. Dann wird der Teig ausgewellt in beliebige Größe, allerlei Figuren daraus gestochen. Nachdem man diese auf ein Blech gesetzt hat, thut man letzteres auf den Herd. Rings um das Blech stellt man Backsteine auf, deckt darüber ein anderes Blech als Deckel, auf den glühende Holzkohlen gelegt werden. So soll der Marzipan in 1/2 bis 3/4 Stunde zum Aufbewahren mäßig getrocknet werden. Oben darf er ein wenig gelb backen.

76. Mandelkränzchen.

Man nimmt 1/2 Pfd. Mandeln, zieht ihnen die Hülse ab und schneidet sie länglich so fein als möglich, schwingt von 4 Eiweiß einen

steifen Schnee, streut 1/2 Pfd. vom feinsten Zucker darüber und rührt ihn ganz sachte unter den Schnee und mischt dann die fein geschnittenen Mandeln gut darunter. Nachdem wird ein Blech mit Speckrinde bestrichen, die Masse löffelvollweise rund auf das Blech gelegt, in der Mitte eine Oeffnung gemacht, damit es schöne Kränzchen giebt. Man trocknet sie im warmen Ofen ganz langsam.

77. Zuckerteig, zu Torten zu gebrauchen.

Man nimmt auf ein Brett 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. feinen Zucker und 1/4 Pfd. geschälte und sehr fein gestoßene Mandeln, mengt es gut durcheinander, giebt 2 ganze Eier dazu und schafft den Teig, bis er zum Auswellen ist, dann füllt man ihn mit Konfitüre und bäckt ihn schön.

78. Große Makronen.

Man schält 1 Pfd. Mandeln und legt sie gleich ins kalte Wasser, nachher stoßt man sie ganz fein mit etwas Rosenwasser, siebt 1 1/4 Pfd. feinen Zucker darüber, schwingt einen steifen Schnee von 5 Eiweiß und rührt ihn an die Mandeln, legt nach diesem ein weißes Papier auf ein Blech, setzt mit einem Eßlöffel Makronen darauf und backt sie bei gelinder Hitze (man kann sie vor dem Backen auch füllen); man drückt jede Makrone ein wenig nieder und legt eine eingemachte Erdbeere darein und bäckt sie dann erst.

79. Muskat-Zünglein.

Man reibt 1 Pfd. Mandeln mit einem Tuch sauber ab, stoßt sie mit der Haut ganz fein, giebt 1 Pfd. fein gesiebten Zucker, 15 Gramm gestoßenen Zimmet, 6 Gramm gestoßene Nelken, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat dazu, lüpft den steifen Schnee von 6 Eiweiß gut darunter, bestreicht die Zungenförmchen ganz dünn, füllt nur wenig hinein und bäckt sie im warmen Ofen.

80. Gedulds-Täfelchen.

Man rührt 1/4 Pfd. Zucker mit 1 ganzen Ei 1/2 Stunde, verwiegt das Gelbe von einer halben Citrone ganz fein und rührt es mit 20 Gramm schönem Mehl gut durcheinander. Dann wird ein Blech dünn mit Butter bestrichen, die Masse tropfenweise auf das Blech gesetzt und im warmen Ofen gebacken. Statt Citrone kann man auch Vanillegeschmack nehmen.

81. Apfeltäfelchen.

Man bratet im Ofen 8 Borsdorfer Aepfel, dann nimmt man das Mark davon oder treibt es durch ein Haarsieb, thut es in eine Schüssel mit 1/2 Pfd. fein gesiebtem Zucker, dieses rührt man nebst etwas

Citronengeschmack 1/2 Stunde nach einer Seite, schlägt von 4 Eiweiß einen steifen Schnee und rührt es unter die Aepfel, bestreicht ein eisernes Blech ganz dünn mit Butter, setzt mit dem Kaffeelöffel ganz kleine Häufchen darauf, aber nicht zu nahe aneinander. Dann schiebt man sie in gut warmen Ofen und läßt sie langsam backen.

82. Quittentäfelchen.

Man nimmt ganz reife Quitten und kocht sie im Wasser, bis sie weich sind und treibt das Mark durch ein Haarsieb; zu 1/2 Pfd. Mark nimmt man 1/2 Pfd. feinen Zucker, rührt dieses zusammen 1/2 Stunde nach einer Seite, schwingt das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schnee, rührt ihn in die Quitten, bestreicht dann ein eisernes Blech dünn mit Butter, setzt kleine Häufchen darauf und bäckt sie schön im warmen Ofen.

83. Husaren-Schnitten.

1/2 Pfd. Zucker, 15 Gramm Anis, 5 Gramm Fenchel stoßt man zusammen und seiht es durch ein Haarsieb an den Zucker, schwingt 5 Eiweiß zu Schnee, thut das Gelbe an den Zucker, dann den Schnee, rührt es recht durcheinander und siebt 200 Gramm schönes Mehl darein. Die Masse wird in eine Backsteinform gefüllt und langsam gebacken, den andern Tag macht man Schnitten davon und bäht sie schön gelb.

84. Zimmet-Schnitten.

1/2 Pfd. Zucker und 5 bis 6 Eier rührt man 1/2 Stunde nach einer Seite, giebt 1/4 Pfd. abgezogene und fein verwiegte Mandeln, 10 Gramm gestoßenen Zimmet, 3 Gramm gestoßene Nelken und ebenso viel Kardamomen dazu, rührt es gut durcheinander, siebt 190 Gramm schönes Mehl darein, bestreicht ein Zwieback-Blech mit Butter, füllt die Masse hinein und läßt sie im warmen Ofen schön backen. Am nächsten Tag schneidet man sie in fingerdicke Stücke und bäht sie schön gelb im warmen Ofen.

85. Braut-Konfekt.

1 Pfd. Mandeln werden geschält und grob gewiegt. Dann mit 6 Eßlöffel voll Zucker lichtgelb in einer gelben Pfanne geröstet. Dann abkühlen gelassen. Jetzt schlägt man 6 Eiweiß zu einem steifen Schnee und siebt 1 Pfd. feinen Zucker darunter, rühre dies 1/4 Stunde nach einer Seite. Die gerösteten Mandeln jetzt dazu und gut durcheinander rühren, damit es keine Knollen giebt. Dann setzt man kleine lange Häufchen auf ein nur wenig bestrichenes Blech, um im guten, warmen Ofen gebacken zu werden.
