

wird 1 Pfund Mehl löffelweise eingerührt und von dem Teig werden mit einem Teelöffel Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt. Backzeit 1 Stunde in mäßig erhitztem Ofen.

#### **Sandherzen.**

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl und 4 Eigelb schaumig. Rolle den Teig sehr dünn aus und stich Herzformen aus. Schlage 1 Eigelb mit etwas Milch und Muskatnuß und bestreiche die Kuchen damit vor dem Backen.

#### **Hafermehlplätzchen.**

Schlage 2 Eier gründlich, füge hinzu 4 Eßlöffel kaltes Wasser, 2 Tassen Hafermehl und 1 Tasse Zucker, welcher mit 1 Pfund Butter gerührt wurde, 1 Teelöffel Backpulver mit soviel Mehl, daß der Teig dünn ausgerollt werden kann. Forme beliebige Kuchen daraus. Backe in heißem Ofen.

---

### **Sandwiches (Belegte Brötchen).**

#### **Käsesandwich.**

Vermische 2 hartgesottene Eidotter mit 1 Eßlöffel Palmin, Öl oder Erdnußbutter gut; dann füge 3 Eßlöffel geriebenen Käse und etwas Salz hinzu. Belege die Brotschnitten mit Salatblättern und feingehackter Petersilie, Wasserkresse oder Schnittlauch, darauf mit obiger Paste.

#### **Fruchtsandwich.**

Hacke fein je  $\frac{1}{4}$  Pfund kandierte Kirschen, entkernte Rosinen und Datteln. Füge  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebene Kokosnuß, 2 Eßlöffel Traubensaft und den Saft einer halben Apfelsine hinzu. Mische gründlich. Belege die Brötchen mit Mandelbutter und dann mit der Frucht.

#### **Ingwersandwich.**

Nimm 8 Brotschnitten, tauche sie schnell auf einer Seite in kaltes Wasser, lege die nassen Seiten zusammen und röste sie goldbraun in einem mäßig warmen Ofen; darauf trenne die Schnitten und belege sie mit einer Füllung von 4 Salatblättern, 20 g in dünne Scheiben geschnittenem kandierten Ingwer.