

ein Becken, gießt Wasser darauf, läßt ihn schön dick sieden; schneidet dann vier Loth abgezogene Mandeln klein zusammen, gibt sie in den Zucker, die geschnittenen Weichseln, Citronenschalen und Zimmt nach Belieben, von einem Ey das Klare zu Faum geschlagen, und etwas wenig Citronensaft dazu, rührt alles auf dem Feuer unter einander; läßt es hernach abkühlen, streicht es auf die Oblaten, belegt sie wie die Bogen, bäckt sie langsam, macht ein weißes und ein rothes Eis darauf, trocknet sie, und bestreut sie mit Pistazien.

* 1038. Wiegenbrot.

Man nimmt vier ganze Eyer, ein halbes Pfund Zucker, von einer Citrone die Schale, ein Pfund Mehl, ein Loth Zimmt, zwey Schokoladezettel, eine Kaffeeschale voll gestiftelte Mandeln; die Eyer, der Zucker und die Citronenschalen werden eine halbe Stunde gerührt; hernach wird die Schokolade auf dem Reibeisen gerieben, und sammt dem Mehle, Zimmt und Mandeln hinein gethan, aber nicht lange gerührt, sondern nur darunter gemischt; dann formt man es wie einen Laib Brot, gibt es in ein Papier und bäckt es schön langsam.

* 1039. Spanischer Wind.

Es wird von zwey Eyerklar ein möglichst fester Schnee geschlagen, und mit so viel fein gestoßenem Zucker vermengt, als zwey ganze Eyer im Gewichte betragen. Diese Masse wird auf Papier in verschiedener gefälliger Form aufgetragen, mit feinem Zucker bestreut und in einem recht abgekühlten Ofen gebacken, so zwar, daß das Gebäcke nach drey Stunden erst eine zarte Semmelfarbe bekomme.

* 1040. Braune Zettel.

Man stößt ein halbes Pfund Mandeln sammt den Schalen nicht gar zu klein, thut sie auf ein Nudelbret, mischt zwey Vierling Zucker, klein geschnittene Citronenschale und Gewürz nach Gutdünken darunter, macht dieses mit Eyerklar an, walzt es ein wenig dicker als messerrückendick aus,