

## 1271. Jäger-Torte.

Drei Viertelpfund (375 Grm.) Zucker wird mit neun Eiergelb schaumig gerührt, mit Zimmt, etwas Nelken, gewiegter Zitrone und drei Viertelpfund (375 Grm.) gewiegten, aber abgeschälten Mandeln und zwei Eßlöffel voll Gipfelmehl vermengt. Hierunter lüpfst man den Schnee von fünf Eiweiß und füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenen und Mehl ausgestreutes Blech.

---

## XV. Zucker-Badwerk.

## 1272. Kaiser-Brod.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker wird mit 6 Eiergelb eine halbe Stunde gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Pfund (250 Grm.) Zibeben,  $\frac{1}{4}$  Pfund (125 Grm.) Rosinen, ein halbes Pfund (250 Grm.) ungeschälte wohl geriebene Mandeln und nach Belieben ein Stückchen fein gestoßene Vanille nebst einem halben Pfund (250 Grm.) sehr feines Mehl dazu gethan, recht gut mit einander durchgerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, unter die Masse gemischt, in einen bestrichenen Model gefüllt und etwas langsam gebacken. Wenn es recht erkaltet ist, in beliebige Stücke geschnitten.

## 1273. Pomeranzen-Brod.

10 Loth ( $187\frac{1}{2}$  Grm.) Zucker werden mit 2 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, 2 Loth ( $31\frac{1}{4}$  Grm.) fein geschnittene Mandeln und 3 Loth ( $46\frac{4}{5}$  Grm.) eingemachte verwiigte Pomeranzenschalen dazu gethan, dann so viel Mehl darunter gemischt, bis der Teig nicht mehr läuft. Auf ein mit Butter leicht bestrichenen Blech werden Häuflein gesetzt, mit Zucker bestreut und schön gebacken.

## 1274. Bettler-Brod.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker wird mit 5 ganzen Eiern recht gut gerührt, ein Viertelpfund (125 Grm.) gestoßene Mandeln, etwas Nelken, ein halbes Loth ( $7\frac{4}{5}$  Grm.) Zimmt, 2 Loth ( $31\frac{1}{4}$  Grm.) geriebene Chocolate, die fein