

Mandeln und ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß werden mit 3 Eiergelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann wird ein Viertelpfund (125 Grm.) feines Mehl hinein gewirkt, wellt dieses messerrückendick aus, macht zweifingerbreite und einfingerlange Stückchen daraus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie im Ofen schön gelb.

1287. Schweizer-Brod.

Ein Viertelpfund (125 Grm.) Zucker wird mit 4 Eiergelb recht schaumig gerührt, ein Viertelpfund (125 Grm.) Zibeben, ein Viertelpfund (125 Grm.) feines Mehl, 6 Loth ($93\frac{3}{4}$ Grm.) in Scheiben geschnittene Mandeln und etwas Anis dazu gethan, gut durchgerührt, dann von 3 Eiweiß ein Schnee geschlagen, darunter gezogen, in einen mit Butter ausgestrichenen langen Model gefüllt und schön gelb gebacken. Wenn es erkühlt ist, nach Belieben in Schnitten geschnitten.

1288. Anis-Brod.

Ein halbes Pfd. (250 Grm.) Zucker wird mit 2 Eiergelb gut gerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, dazu gethan, dann Mehl hinein gerührt, daß man den Teig auswellen kann, doch darf er nicht sehr fest sein, auch thut man nach Gutfinden Anis in den Teig. Nun wird er halbfingerdick ausgewellt, die Model mit Mehl leicht bestreut auf den Teig gedrückt und dann ausgeschnitten, auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech gelegt und wenn es geschehen kann, einen Tag stehen lassen, dann in einem gar nicht heißen Ofen gebacken. Wer es liebt, kann diese Masse auch roth machen, indem man Sandel darunter nimmt.

1289. Anis-Brod mit Mandeln.

Man schlägt 4 Eiweiß zu Schnee, rührt dann mit drei Viertelpfund fein gestoßenen, gesiebten Zucker bis es recht dick wird, thut dann etwas fein verwięte oder abgeriebene Zitronenschale dazu und dann so viel Mehl, bis sich der Teig auswellen läßt, wo man ihn dann mit beliebigen Formen aussticht und langsam schön bäckt, dann, wenn man es liebt, schön mit weißer und rother Glace, welche man mit Saurabeersaft oder mit abgekochtem Tournesol schön roth gemacht, glacirt und wieder trocknet. Auf das Blech, wo man die Brödchen