

legt, wird etwas Mehl gestreut und nach Gutfinden Anis und fein geschnittene Mandeln.

1290. Zimmt-Brod.

Ein halbes Loth ($7\frac{4}{5}$ Grm.) Zimmt, 14 Loth ($218\frac{3}{4}$ Grm.) mit einem halben Eiweiß fein gestoßene Mandeln und 12 Loth ($187\frac{1}{2}$ Grm.) Zucker werden mit einander sehr wohl verarbeitet, dann mit Zucker dreimeßerrückendick ausgewellt, mit beliebigen Formen ausgestochen und dann getrocknet.

1291. Rosinen-Brod.

2 Eier werden gut durchgerührt, dann mit $\frac{1}{4}$ Pfund (250 Grm.) Zucker ganz schaumig gerührt, 6 Loth ($93\frac{3}{4}$ Grm.) fein gestoßene Mandeln, etwas Zitronat und ein Achtelpfund ($62\frac{1}{2}$ Grm.) sehr wohl erlesene sauber gewaschene und wieder gut getrocknete Rosinen dazu gethan, nebst so viel ganz feinem Mehl vermischt, bis sich die Masse auswirken läßt. Man wellt nun den Teig leicht kleinfingerdick aus, sticht Bröddchen daraus in der Größe eines kleinen Thalers, legt sie auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech und backt sie recht schön bei ganz mäßiger Hitze. Erlaubt es die Zeit, so ist es gut, wenn man diese Bröddchen mehrere Stunden kann stehen lassen, ehe sie gebacken werden, sie nehmen dann etwas obere Glassur an. Wer es liebt, kann sie auch nach dem Backen schön weiß oder auch braun glaciren.

1292. Chocolate-Brod.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker wird mit einem Eiweiß und zwei Eiergelb eine gute Zeit gerührt, etwas fein verwiegte Zitronenschalen, 6 Loth ($93\frac{3}{4}$ Grm.) geriebene Chocolate dazu gethan, dann Mehl darunter gerührt, daß es ein leichter Teig zum Auswirken wird. Der Teig wird dann halbfingerdick ausgewellt, nach Belieben in schöne länglichte Stücke geschnitten, auf ein mit Butter leicht bestrichenen Blech gelegt und gut ausgebacken. Hierauf werden 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 2 gute Löffel voll Zucker gut darunter gemischt, die Bröddchen stark messerrückendick damit bestrichen, mit Streuzucker gut bestreut und im abgekühlten Ofen getrocknet.

1293. Orangen-Brod.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) gesiebten Zucker nebst einer