

ganzen Eiern drei Viertelstunden, thut ein halbes Pfund (250 Grm.) feines Mehl und gestoßene Vanille dazu und rührt es noch eine gute Weile, setzt dann kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie schön hellgelb bei lichter Hitze.

1320. Schnee-Rüchlein.

3 Eiweiß werden in einer Schüssel zu recht steifem Schnee geschlagen, dann ein halbes Pfund (250 Grm.) fein gestoßener Zucker, an welchem eine Zitrone abgerieben worden, nebst ein Viertelpfund (125 Grm.) feinem Mehl gut darunter gemischt, auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech kleine Rüchlein gesetzt und in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken.

1321. Chocolate-Bufferl.

Man rührt mit dem Eiweiß von zwei nicht ganz großen Eiern ein halbes Pfund (250 Grm.) gestoßenen Zucker, 2 Täfelchen geriebene Chocolate immer auf eine Seite (welches man bei allen gerührten Sachen beobachten muß) bis es schön braun und dick ist, setzt dann mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt sie in einem Ofen, der nur so heiß ist, daß man es mit der Hand eine Weile darin aushalten kann, läßt sie eine halbe Stunde darin.

1322. Weiße Bufferl.

2 kleine Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann mit einem halben Pfund (250 Grm.) ganz fein gesiebten Zucker eine halbe Stunde gerührt, alsdann wie obige auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und bei etwas stärkerer Hitze gebacken.

1323. Punsch-Bufferl.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker wird mit 5 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, dann ein starkes halbes Pfund (250 Grm.) Mehl darunter gemischt. Ein Blech mit Butter bestrichen, kleine Häuflein schön gleich und rund darauf gesetzt und in einem nicht sehr heißen Ofen schön gelb gebacken. Hierauf wird Hagenbuttenmus mit etwas Rum oder Arac nebst gestoßenem Zucker vermischt, die Hälfte der