

Buſſerl damit beſtrichen, dann auf jedes ein unbeſtrichenes gethan; ein Viertelpfund (125 Grm.) Zucker wird mit einem Eiweiß und einem Löffel voll Arac zu einer ſchönen Glace gerührt, die Buſſerl ganz damit glacirt und nach Belieben verziert.

#### 1324. Beilchen-Buſſerl.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) fein geſtoßener Zucker wird mit 2 großen Eiweiß eine halbe Stunde ſtark gerührt und ein Loth ( $15\frac{3}{5}$  Grm.) pulverisirte Beilchenwurzel dazu gethan und noch ſo lang miteinander gerührt biß es gut vermiſcht iſt, dann kleine Häuſchen auf ein mit Wachs beſtrichenes Blech geſetzt und bei ſchwacher Hitze gebacken.

#### 1325. Roſen-Buſſerl.

18 Loth ( $281\frac{1}{4}$  Grm.) fein geſtoßener Zucker wird mit 2 kleinen Eiweiß ebenfalls eine halbe Stunde recht ſtark gerührt, dann ein ſtarker halber Löffel voll doppeltes Roſenwasser dazu gethan und noch eine Weile gerührt, dann ein Loth ( $15\frac{3}{5}$  Grm.) Tournesol dazu gerührt biß es ſchön roth ausſieht; auf ein mit Wachs beſtrichenes Blech kleine Häuſchen geſetzt und wie die vorhergehenden gebacken.

#### 1326. Butter-Buſſerl.

4 Loth ( $62\frac{1}{2}$  Grm.) Butter wird mit 3 Eiergelb abgerührt, dann 4 Loth ( $62\frac{1}{2}$  Grm.) fein geſtoßener Zucker dazu gethan, mit dieſem noch recht gut gerührt, hernach wird ein wenig fein verwiegte Zitronenſchale, das zu Schnee geſchlagene Eiweiß und nicht gar ein Viertelpfund (125 Grm.) gutes Mehl darunter gemiſcht, dann auf ein mit Butter leicht beſtrichenes Blech kleine Häuſchen nicht zu nah zuſammengeſetzt, wenn es die Zeit erlaubt, eine Weile ſtehen gelaffen und dann ſchön gebacken. Nach dieſem wird die Hälfte davon mit guter Marmelade beſtrichen, mit einem nach dem andern bedeckt, und wenn alle fertig ſind, ſo glacirt man den Rand derſelben ſchön weiß und in die Mitte macht man von der Glace einen kleinen weißen Punkt, legt etwas von hübscher Conſitur oder etwas Grünes darauf. Man muß darauf ſehen, daß dieſes Backwerk im Ofen eine ſchöne gelbe Farbe erhält, weil es nicht ganz glacirt wird, mithin ohne dieſes auch nicht ſo gut ausſehen würde.