

unter gut vermischt; einer Nuß groß Häufchen auf Oblaten gesetzt und in einem abgekühlten Ofen gebacken; sie müssen ganz weiß bleiben. Wenn sie gebacken sind, bricht man die Häufchen schön aus, läßt aber die Oblate am Boden daran.

1331. Gemischte Mandel-Häufchen.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker wird mit zwei Eiweiß sehr schaumig gerührt nebst dem Saft von einer halben Zitrone, dann ein halbes Pfund (250 Grm.) fein geschnittene Mandeln, 4 Loth ($62\frac{1}{2}$ Grm.) gröblich verwiegten Zitronat und 2 Loth ($31\frac{1}{4}$ Grm.) eben so verwiegte und verzuckerte Orangenschalen dazu gethan, sehr wohl unter einander gemischt, dann auf Oblaten Häufchen gesetzt und schön weiß gebacken.

1332. Rothe Mandel-Kränzchen.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Mandeln werden, nachdem sie gut geschält sind, sehr fein mit ein wenig Rosenwasser gestoßen. Ein Loth ($15\frac{3}{5}$ Grm.) Tournesol wird mit einem Glas Wasser gut ausgekocht, dann ausgedrückt und die Farbe bis auf ein ganz wenig eingekocht, ein halbes Pfund (250 Grm.) fein gestoßener Zucker wird mit 2 Eiweiß eine halbe Stunde recht stark gerührt, die rothe Farbe, ohne lang zu rühren, darunter gemischt und zuletzt die Mandeln; sind diese von der Glace gut überzogen, so formirt man Kränzchen daraus, indem man sie auf einem mit Zucker bestreuten Brette halbfingerdick ausrollt, dann formirt und auf Oblaten gesetzt, dann sehr behutsam in einem gar nicht heißen Ofen backt; sie müssen eine schöne rosenrothe Farbe haben. Wenn sie nun schön, ohne die Farbe verloren zu haben, gebacken sind, werden die Oblaten in der Mitte des Kränzchens sowohl als an den Seiten gut abgebrochen.

1333. Anis-Kränzchen.

Zwei Eiweiß werden mit 12 Loth ($187\frac{1}{2}$ Grm.) Zucker recht gut gerührt, Anis nach Belieben dazu gethan, dann so viel Mehl, daß man den Teig auswirken kann, dann wird er stark messerrückendick ausgewellt, mit einem Model Kränzchen ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenen und mit wenig Mehl bestreutes Blech gelegt, etwas rasch gebacken.