

## 1334. Pistazien-Kränze.

Ein Viertelpfund (125 Grm.) Zucker wird mit einem ganzen Ei sehr gut gerührt, etwas sehr fein verwiegte Zitronenschalen dazu, dann ein Teig zum Auswellen daraus gemacht. Der Teig wird halbfingerdick ausgewellt, zuerst mit einem runden Ausstecher ausgestochen, sodann mit einem kleinern wieder in der Mitte ausgestochen, worauf es ein schönes Kränzchen wird. Man legt sie ferner auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie recht schön; glacirt sie nachher recht schön weiß und bestreut sie mit verwiegten Pistazien recht dick, läßt es dann in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen.

## 1335. Gefüllte Kränzchen.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Mehl wird mit ein Viertelpfund (125 Grm.) Butter gut gerieben, ein Achtelpfund ( $62\frac{1}{2}$  Grm.) fein gestoßene Mandeln, die halbe Schale von einer Zitrone abgerieben und 12 Loth ( $187\frac{1}{2}$  Grm.) gestoßener Zucker dazu gethan, dann mit Eiern zu einem nicht sehr festen Teig gemacht und zu einem messerrückendicken Kuchen ausgewellt. Nun wird von einer guten Marmelade ein langer Streifen halbkleinfingerdick durch die ganze Länge des Kuchens gelegt, der Teig ein wenig darüber gelegt, daß die Marmelade damit ganz bedeckt ist, dann  $\frac{1}{4}$  Elle (15 Cent.) lange Stücke geschnitten, an beiden Enden mit Eigelb bestrichen und so die Enden zusammen gedrückt und damit fortgeföhren bis der ganze Kuchen zu Kränzen gemacht ist, dann werden sie auf einem mit Mehl bestreuten Bleche schön gelb gebacken, vorher aber erst mit Eiern bestrichen und mit gestoßenem Zucker, worunter etwas Zimmt ist, gut bestreut.

## 1336. Braune Mandel-Kränzchen.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) geschnittene Mandeln werden mit 4 Loth ( $62\frac{1}{2}$  Grm.) Zucker auf gelindes Feuer gesetzt, immer gerührt bis die Mandeln schön braun sind, alsdann heraus gethan und erkalten lassen, hierauf recht fein gestoßen. Ein Viertelpfund (125 Grm.) gestoßener Zucker wird mit einem ganzen Ei eine gute Zeit gerührt, 2 Loth ( $31\frac{1}{4}$  Grm.) geriebene Chokolade nebst den gestoßenen Mandeln und etwas Zitronensaft dazu gethan, gut durchgerührt,