

zuletzt so viel Mehl, daß sich der Teig auswirken läßt; man formirt nun schöne Kränzchen davon und backt sie bei gelinder Hitze. Glacirt sie nachher recht schön, oder bestreicht sie mit Eiweiß und streut Streuzucker darüber.

## 1337. Mandel = Kränzchen.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann mit 12 Loth (187 $\frac{1}{2}$  Grm.) fein gestoßenem Zucker und ein Viertelpfund (125 Grm.) fein gestoßenen Mandeln sehr wohl vermischt, dann auf Oblaten davon Kränzchen formirt und hernach schön gelb gebacken; nach diesem bricht man das Unnöthige von den Oblaten an den Seiten ab und in der Mitte bricht man ebenfalls behutsam durch, oder läßt die Oblate in derselben ganz und füllt etwas von guter Konfitur hinein. Auch kann man diese Kränzchen hübsch auszieren mit einer beliebigen Glace.

## 1338. Mandel = Bögen.

Man nimmt ein Viertelpfund (125 Grm.) fein gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund (125 Grm.) Butter, ein Viertelpfund (125 Grm.) Zucker, ein Viertelpfund (125 Grm.) Mehl, etwas Zimmt und Nelken, macht mit zwei Eiern einen Teig daraus, wellt ihn stark messerrückendick aus, schneidet dreifingerbreite und starke fingerlange Stücke daraus, backt sie schön und biegt sie dann über ein rundes Holz.

## 1339. Salz = Bögen.

12 Loth (187 $\frac{1}{2}$  Grm.) Butter wird mit einem halben Pfund (250 Grm.) gestoßenem Zucker und 3 ganzen Eiern abgerührt bis es recht schaumig ist, dann ein halbes Pfund (250 Grm.) Mehl darunter gethan, alsdann auf ein mit Butter bestrichenes Blech messerrückendick gestrichen, von vier Eiweiß wird Schnee geschlagen und ebenfalls messerrückendick darauf gestrichen, dann stark mit Zucker bestreut nebst grob gestoßenen Mandeln und verwiegter Zitronenschale, läßt es schön gelb backen, schneidet es in Stücke wie die andern Bögen und biegt sie recht heiß über das dazu bereitete Holz.

## 1340. Zucker = Bögen.

Man rührt ein halbes Pfund (250 Grm.) fein gestoßenen