

Brezeln davon gemacht, die auf einem mit Wachs bestrichenen Blech im Ofen langsam zu gelber Farbe gebacken werden. Während der Zeit muß von 6 Loth ( $93\frac{3}{4}$  Grm.) Staubzucker, zwei Loth ( $31\frac{1}{4}$  Grm.) Vanille-Zucker und einigen Eßlöffeln voll kaltem Brunnenwasser eine Glassur glatt verrührt werden, der Art, daß sie sehr dick vom Löffel fließt. Die aus dem Ofen kommenden Brezeln werden, so lange sie noch warm sind, mit dieser Glassur dick bestrichen und zum Abtrocknen in einen lauwarmen Ofen gestellt.

## 1360. Zimmt-Sterne.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker wird mit gewiegter Zitrone, Zimmt, Nelken und drei schaumig geschlagenen Eiweiß schaumig gerührt, mit einem halben Pfund (250 Grm.) gewiegten Mandeln vermengt, mit Zucker auf das-Brett genommen, gewirkt und ausgewellt, mit Sternen ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und langsam gebacken.

## 1361. Makkaronen.

2 Eiweiß werden zu recht steifem Schnee geschlagen, 12 Loth ( $187\frac{1}{2}$  Grm.) gestoßener Zucker und ein halbes Pfund (250 Grm.) fein gestoßene Mandeln darunter gemischt, dann auf ein mit Zucker bestreutes Papier länglichte Häuflein gesetzt und bei ganz schwacher Hitze gebacken.

## 1362. Chocolate-Makkaronen.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) fein gestoßener Zucker wird mit 3 Eiweiß und 2 Täfelchen Chocolate eine gute halbe Stunde stark gerührt, dann ein halbes Pfund (250 Grm.) fein gestoßene und gut getrocknete Mandeln nebst ein Loth ( $15\frac{3}{5}$  Grm.) recht feines Mehl darunter gemischt, dann auf Oblaten kleine Häufchen gesetzt und diese bei schwacher Hitze gebacken.

## 1363. Geröstete Makkaronen.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) geschälte Mandeln werden recht fein gestoßen, mit Rosenwasser, dann mit einem halben Pfund (250 Grm.) fein gestoßenen Zucker und einem Eiweiß auf ganz schwaches Feuer gesetzt, darin gerührt bis die Masse so ist, daß man sie formen kann, dann vom Feuer