1390. Butter-Körbchen.

6 Loth (93¾ Grm.) Butter wird mit einem Viertelpfund (125 Grm.) feinem Mehl gut zerrieben oder mit dem Wellholz zerdrückt, dann ein gutes Kaffeelöffelchen voll Zucker dazu gethan und mit Wasser ein Teig gemacht, welchen man eine Zeit lang ruhen läßt. Alsdann wird er stark messerrückendick ausgewellt. Nun werden länglichte oder runde flache Förmchen mit Butter ein Bischen bestrichen, dann mit dem Teig ganz ausgelegt, hernach wird beliebige Konfitur darein gethan, ein wenig voll, dann mit einem Rädchen ganz schmal ausgeschnittene Streifen darüber gelegt, so wie auch um den Rand desselben, dann mit Ei bestrichen und schön gelb ausgebacken, hernach, wenn sie aus den Förmchen sind, mit Zucker bestreut.

1391. Zucker-Körbchen.

Man nimmt ein Viertelpfund (125 Grm.) Mehl, 4 Loth (62½ Grm.) Butter, 4 Loth (62½ Grm.) gestoßenen Zucker und 2 Loth (31¼ Grm.) fein gestoßene Mandeln, macht es mit einem Ei und einem Bischen süßen Rahm zu einem zarten Teig, welchen man auch messerrückendick auswellt. Von obigen Förmchen werden an der äußern Seite leicht mit Butter bestrichen und von dem Teige nicht ganz bis an Rand überzogen. Von dem übrigen Teige rollt man ganz dünn aus, bereits wie Spagat, macht dann davon auf jedes Förmchen am Ende ein hübsches Kränzchen, so wie geflochten, legt dann die Förmchen alle so verkehrt auf ein Blech, stupft sie leicht mit einer Gabel, backt sie dann recht schön, nimmt sie nach diesem behutsam von den Förmchen, hernach füllt man sie mit einem beliebigen Crême, Konfitur oder kurz vor dem Auftragen mit geschlagenem Rahm mit Vanille.

1392. Blätter-Krapfen.

Von einem halben Pfund (250 Grm.) Mehl, einem Viertelpfund (125 Grm.) Butter, einem Achtelpfund (62½ Grm.) Zucker, 2 Eiergelb und etwas Wein macht man einen zarten Teig, theilt ihn in vier gleiche Theile und wellt aus jedem Theil einen messerrückendicken Kuchen; diese Kuchen werden, nachdem sie leicht mit Butter bestrichen worden sind, aufeinander gesetzt, ein wenig zusammengedrückt, dann recht fest

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden