

bestrichenes Blech werden nun davon runde Blättchen in der Größe eines Trinkglases ganz dünn gestrichen, diese nun hellgelb gebacken und währenddem sie noch heiß sind über ein dazu passendes Holz gebogen. Ist man damit fertig, so wird eine schöne weiße Glace gerührt, die Hüthen am Ende im Ring herum zweimeßerrückenbreit glacirt und mit fein geschnittenen Pistazien schön belegt. Auf die Mitte des Hüthens wird auch ein Ringchen gemacht von der Glace, in dasselbe dann etwas Eingemachtes von Nüssen oder sonst etwas, was nicht auseinander läuft, oder auch ein ganz kleines Bonbon gethan. Nach diesem werden sie in einem ganz erkühlten Ofen getrocknet.

1396. Thee-Ringchen.

Ein Viertelpfund (125 Grm.) Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, dann soviel feines Mehl dazu gemischt, bis sich der Teig auswirken läßt, doch darf er nicht fest sein. Man rollt ihn nun kleinfingerdick aus, formirt beliebige kleine Ringchen daraus, legt sie auf ein mit Butter ganz leicht bestrichenes Blech, streicht sie mit Eiergelb, streut etwas gröblich gestoßenen Zucker darüber und backt sie dann recht schön und gut aus; bestreut sie beim Gebrauch noch leicht mit Zucker.

1397. Anis-Bufferl.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) fein gestoßener Zucker wird mit 3 Eiweiß und dem Saft einer Zitrone eine Stunde gerührt, Anis nach Gutfinden dazu gethan, dann so viel feines Mehl hineingerührt, daß der Teig wie ein leichter Brodteig ist. Nun werden auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen nicht sehr nah zusammengesetzt, mit ein wenig Zucker bestreut, 2 bis 3 Stunden stehen gelassen und dann in einer ganz gelinden Hitze gebacken.

1398. Blech-Rüchlein.

Man rührt ein Viertelpfund (125 Grm.) Zucker mit zwei ganzen Eiern ziemlich lang, thut etwas fein verwiegte Zitronenschalen und den Saft von einer halben Zitrone dazu, rührt 9 Loth ($140\frac{4}{5}$ Grm.) feines Mehl hinein, setzt auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleine Rüchlein in der Größe eines 24-Kreuzerstückes und backt sie dann recht schön gelb in einem nicht sehr heißen Ofen.