

schmale Streifen davon und röste diese schön hellgelb. Die untere Seite wird nun noch mit Eiweißglasur überstrichen. (Das Stück zum Preise von 2 Pfg.)

4. Matronen-Zwieback.

Zwiebackstreifen werden geschnitten und geröstet, darauf mit einer Glasur von ein Drittel recht fein geriebenen süßen Mandeln und gut zwei Drittel Zucker, mit Eiweiß verrührt, übergestrichen. Im Ofen hübsch gelb getrocknet, sind diese Zwiebäcke ein sehr schönes Kaffeegebäck. (Das Stück 3 Pfg.)

5. Herrnhuter-Nähr-Zwieback.

Man nimmt 125 Gramm Hefe, 1 Liter Milch und soviel Kaiserauszug- oder Weizen-00 Mehl, daß ein leichter, weicher Teig wird. An einen warmen Ort gestellt und aufgehen gelassen. Wenn das Hefenstück reif ist werden 8 Eier, 200 Gramm Zucker, 250 Gramm beste Butter und soviel Mehl hinzugethan, daß ein schlanker Kuchenteig wird. Den Teig gut bearbeitet (tüchtig geschlagen). Jetzt lasse man ihn ein wenig aufgehen, doch nicht zu lange. Nun wird der Zwieback aufgemacht, mit sauberen Tüchern bedeckt, und bei genügender Gahre im Ofen flüchtig gebacken. — Jedoch achte man darauf, daß der Zwieback nicht zuviel Gahre erhält, weil er sonst inwendig große Poren (Löcher) bekommt. — Nach dem Erfalten geschnitten und schön hellgelb geröstet; hierbei ist zu beachten, daß dieses nicht zu schnell geschehen darf, weil dadurch die Zwiebäcke inwendig feucht bleiben, und auch nicht in zu kühlem Ofen, da sie hierbei zu sehr austrocknen.

Will man die vorstehend gen. Zwiebäcke etwas besser haben, so nimmt man 2 Pfund von dem, nach obengenannten Rezept hergestellten Teig; legt ihn in eine runde Holzschüssel, rühre vorher 125 Gramm gute, zerlassene Butter, 65 Gramm Vanillezucker und 4 Eigelb zur Sahne, und diese unter den frischgemachten Teig recht klar. Nun im weitem ebenso behandeln wie oben.