

werden, wonach die Bäckereistücke ihren Namen sodann erhalten, als Vanille-Ringe, Citronen-Brezeln, Cardamomen-Kränzchen, Sterne ꝛc.

8. Mürbe Teigmasse mit Schokoladезusatz.

Wünscht man die Bäckereien mit Schokoladegeschmack, so wird feingeriebene, käufliche Schokolade dem Zucker beigelegt, dafür vom Zucker etwas weniger im Gewichte genommen, z. B. 200 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 30 Gramm geriebene Schokolade, 1 Ei, 1 Dotter, 400 Gramm feines Mehl. Im Uebrigen wird der Teig wie jeder andere angemacht, daraus Figuren ausgestochen oder frei mit der Hand dressirt, bei guter Ofenhitze gebacken; noch warm überzieht man Schokoladebäckereien mit Zuckerglasur von weißer oder rosa Farbe.

9. Mürbe Figuren, Sterne ꝛc. für den Christbaum.

Man mache einen mürben Teig nach Nr. 1, walke diesen kleinfingerdick aus, steche daraus beliebige Formen, setze diese auf Backbleche und bestreiche sie mit verklopftem Eigelb, einen Theil der Stücke bestreue man, sobald sie mit Eigelb bestrichen sind, mit grobem weißen oder gefärbten Zucker oder mit grobgewiegten Mandeln oder andere mit farbigem Streuzucker. Die Teigabfälle knete man wieder zum Knollen, rolle daraus kleinfingerdicke Strähne, aus denen man Brezeln, geschlungene Kränzchen, Flachsreisel ꝛc. formt, auf weitere kalte Backbleche setzt, mit Eigelb bestreicht und goldgelb bei guter nicht übermäßiger Hitze bäckt.

10. Plätzchen für den Christbaum und Desserttisch.

140 Gramm Zucker, 2 kleine Eier, 140 Gramm Mehl und der Saft einer halben Citrone wird gut abgerührt, ein Backblech gleichmäßig mit Fett oder Wachs bestrichen, darauf setzt man mit einem Löffel kleine, runde Hügelchen, drückt in deren Mitte je eine halbe Mandel oder eine ungekochte Kirsche, stellt das Backblech eine Stunde kühl und bäckt sodann die Plätzchen. Je zwei solcher Plätzchen werden mit Goldfaden oder farbiger Wolle an der Bodenseite zusammengebunden, sodann mit feinem Blumen-draht am Baum befestigt.