

man nach und nach 2 ganze fest abgesprudelte Eier und einen halben Eßlöffel Citronen-Essenz darein und rührt den Teig 20 Minuten lang nach einer Seite. Inzwischen löst man eine Messerspitze voll doppeltkohlensaures Natron in wenig lauer Milch auf, mischt es rasch in den Abtrieb, füllt den Teig in eine Stranize (Düte) aus steifem Papier, schneidet von der Düte die unterste Spitze ab und dressirt kleine Ringe auf ein leicht bestrichenes Backblech. Man beeile sich bei der ganzen Arbeit sehr, denn die Masse muß sofort, nachdem das Natron beigemischt, in's Rohr kommen, wo man sie 15—20 Minuten bei gleichmäßiger Hitze bäckt.

19. Portugieser-Badwerk.

250 Gramm feingesiebtes Mehl, 125 Gramm Staubzucker, 100 Gramm süße Butter und von 4 Eiern die Dotter werden möglichst rasch zu einem Teig angemacht, der in Papier oder eine Serviette gewickelt 25—30 Minuten kalt stehen muß. Sodann macht man aus dem Teig verschiedene Formen, bestreicht diese mit Eigelb, streut nach Belieben farbigen Grobzucker darauf und bäckt sie bei gleichmäßiger Hitze strohgelb.

20. Mürbe Mandellaibchen.

Der Teig hiezu wird nach Nr. 1 gemacht, mit einem Weinglas sticht man aus dem 1—1¹/₂ Centimeter dick ausgerollten Teig runde Scheiben aus, setzt diese auf ein Backblech, bestreicht sie mit verklopftem Ei und drückt in die Mitte eines jeden Laibchens eine halbe geschälte, der Länge nach gespaltene Mandel und bäckt diese Laibchen in gut warmem Rohre goldgelb.
