

26. **Feine harte Weinbisquits.**

Von 5 sehr frischen Eiern wird das Weiße abgelassen und zu steifem Schnee geschlagen, 300 Gramm fein gestoßener Staubzucker langsam darein gesiebt, 3 Eidotter abgerührt, dann in den Zuckerschnee eingezogen, nach diesem 280 Gramm feines Mehl in die Masse eingesiebt, mit der Schneeruthe in die Masse gerührt und Bisquits daraus geformt.

27. **Gewöhnliche Bisquits.**

7 Eiweiß steifer Schnee, 300 Gramm feingestoßener Zucker, 7 abgerührte Eidotter, 300 Gramm feines Mehl. Die Behandlungsweise ist ganz wie die des vorhergegangenen harten Bisquits.

28. **Bisquit-Küchlein (Plätzchen).**

560 Gramm Staubzucker werden nebst drei ganzen Eiern und 3 Eidottern in ein Schneebecken gegeben und mit der Schneeruthe dicklich schaumig geschlagen, sodann in die Masse 560 Gramm feines Mehl dareingesiebt, mit der Masse gut vermengt, ein Backblech mit Wachs bestrichen, darauf mit einem Eßlöffel kleine Plätzchen, Küchlein, gegossen, die man in mäßig heißem Rohr gar bäckt. Mit einem dünnen, flachen Messer hebt man die fertige Bäckerei vom Blech.

29. **Bisquit-Dütchen.**

Vier Eierdotter werden mit 200 Gramm feingestoßenem Zucker schaumig gerührt, etwas feingeriebenes Citronengelb dazugemischt, der Schnee von den Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen und mit 140 Gramm feingesiebttem Mehl abwechselnd in die Masse eingezogen. Das Backblech wird mit Wachs oder Butter bestrichen, in letzterem Falle noch mit Mehl bestäubt, die Masse wird ein halb Centimeter dick mit dem Eßlöffel in einiger Entfernung auf das Blech gegossen. Die runden Teigplätzchen werden mit Nonpareille, Hagel oder farbigen Geschmackszucker, auch grobgewiegten Mandeln bestreut und im Rohr leicht gebacken, noch warm mit einem flachen Messer vom Backblech genommen und rasch über ein kegelförmiges Holz zu Dütchen gedreht.