

erwärmt, $1\frac{1}{4}$ Pfd. zerschmolzene Butter, 2 Tassenköpfe voll gute Hefen, eine geriebene Muskatnuß, die abgeriebene Schale einer Citrone, 8 Loth Zucker, 2 Eier und 4 Eigelb nebst $2\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl hinein gethan. Der Teig wird mit einem Rührlöffel so lange geschlagen, bis er sich ablöst und so steif wird, daß man auf dem Backbrette runde Ringel bilden kann. Diese legt man auf ein mit Butterpapier belegtes Backblech, läßt sie gahren und bestreicht sie vor dem Backen mit Eidotter, worunter man etwas Rahm und zerlassene Butter gerührt hat, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

38. Wiener Kolatschen.

Hierzu nehme man 1 Pfd. abgeklärte Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $1\frac{1}{4}$ Pfd. erwärmtes Mehl, 14 Eigelb und 2 ganze Eier, etwas Muskatblüthe und ein Tassenkopf voll gute Hefen. Die Butter wird nebst dem Zucker und den Eiern zu Schaum gerührt, dann die Hefen und das Mehl hinzu gegeben und davon Kolatschen (Bröbchen) etwas kleiner als ein Ei gemacht, in welche man eine eingemachte Kirsche drückt und auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt, wo man sie gahren läßt. Bevor man sie bäckt, werden sie mit Eigelb bestrichen und mit Hagelzucker bestreut.

39. Zuckerbrezeln.

Man rührt in einer erwärmten Schüssel $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter mit 3 Eier und 6 Loth Zucker zusammen, thut 2 Obertassen voll Milch und eben so viel Hefen dazu und arbeitet so viel Mehl hinein, daß ein guter Teig daraus