

## Rahm- oder Sahnküchelchen.

Ein halb Pfund Butter wird mit vier ganzen Eiern und vier Eyer gelb zu Schaum gerührt, etwas Muskatens Blüthen, ein halb Rosel gu. er Rahm, und zuletzt drey Viertelpfund feines Mehl nach und nach dazu gethan. Diese Masse läßt man ohngefähr eine Stunde an einem kühlen Ort stehen, damit solche kalt und steif wird; dann nimmt man sie auf die Tafel, und sollte sie noch zu flüssig seyn, so kann man noch ein wenig Mehl darunter arbeiten, bis sie sich mit dem Backwelger so dick wie ein Messerrücken austreiben läßt. Alsdann sticht man mit einem blechernen Ausstecher runde Küchelchen, ohngefähr noch einmal so groß wie ein Laubthaler daraus, bestreicht sie mit etwas Rahm und Eyerdotter, legt solche auf ein mit Butterpapier belegtes Blech, und bäckt sie heiß. Sie müssen auflaufen und hohl werden. Sobald sie aus der Röhre kommen, bestreut man solche mit Zucker und Zimmt.

## Zuckerdeutchen.

Man wiegt fünf Eyer schwer gestoßenen Zucker, thut solchen nebst dem Abgeriebenen einer Zitrone in eine Schale, und rührt nach und nach die fünf Eyer darunter, und zuletzt so viel, als drey Eyer schwer, feines Mehl. Man bestreicht ein Backblech mit Butter, und setzt die Masse mit einem Eßlöffel in Häufchen darauf, welche man nachher so egal wie möglich ausbreitet, daß die Masse ohngefähr eines Messerrücken dick verbleibt. Man bäckt sie hierauf ohngefähr eine Viertelstunde bey etwas stärkerer Hitze als zum Biscuit, schneidet dann die, welche gut sind, von dem

dem