

Vol au vent aux fruits.**Blätterteigrand mit Früchten.**

Man backt einen Blätterteigrand, glänzt ihn mit Staubzucker ab und füllt ihn mit verschiedenen Früchten, in Apricosenmarmelade geschwenkt.

Appareil de biscuit.**Biscuitmasse.**

500 gr Zucker werden mit 16 Eigelben schaumig gerührt und dann 500 gr Mehl und der Schnee der Eier untergezogen.

— de biscuits aux amandes.**Mandelbiscuitmasse.**

500 gr Vanillenzucker, 325 gr Mandeln (einige bittere dabei), 175 gr Mehl, 80 gr Kartoffelmehl, 5 ganze Eier, 12 gelbe, 8 Eiweiss zu Schnee. Die Mandeln werden getrocknet und mit Zucker gestossen. Dann rührt man die Mandeln, den Zucker und die Eier schaumig und zieht das Mehl und den Schnee leicht unter.

— de genoise.**Genuesermasse.**

500 gr Zucker, 500 gr Mehl, 10 ganze Eier und etwas Cognac. Man vermischt alles mit einander, ohne viel zu rühren, giesst dann 250 gr zerlassene Butter dazu, streicht die Masse auf Bleche und backt sie in mässig heissem Ofen.

— de madeleine.**Magdalenenkuchen.**

500 gr Zucker, 500 gr Mehl, 500 gr Butter, etwas Rum und Citronenschale und 12 Eier. Man vermischt den Zucker mit den Eiern, fügt das Mehl hinzu, ohne viel zu rühren und zuletzt die geklärte Butter und den Rum.

Pâte à baba.**Babateig.**

500 gr Mehl, 300 gr Butter, 8 Eier, 50 gr Zucker, $\frac{1}{10}$ Liter Sahne, 35 gr Bäreme, 150 gr Rosinen, Citronengeschmack, 100 gr Citronat und Orangenschale. Man macht ein Hefenstück. Dann macht man von den übrigen Zuthaten einen nicht zu festen Teig, vermischt das aufgegangene Hefenstück damit und zuletzt mit den Rosinen und schlägt den Teig, bis er von den Händen lässt.

— à brioche.**Apostelkuchenteig.**

500 gr Mehl, 7—8 Eier, 400 gr Butter, 2 Theelöffel Zucker, etwas Salz, 35 gr Bäreme, $\frac{1}{10}$ Liter Sahne. Mit dem vierten Theil des Mehles macht man ein Hefenstück. Alsdann macht man von dem Rest des Mehles mit den übrigen Zuthaten, aber nur mit der Hälfte Butter einen festen Teig, mischt das aufgegangene Hefenstück unter, sowie den Rest der Butter und schlägt den Teig, bis er von den Händen lässt. Man stellt ihn dann die Nacht über an einen kühlen Ort, im Sommer auf Eis. Am anderen Morgen wird er nochmals gut durchgeknetet und verarbeitet.