

fingerdick aus, drückt den Teig mit kleinen Modeln (Formen) oder einem Fingerhut aus, legt die Plätzchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreut sie mit Ei, Zucker und Zimmt und backt sie im Ofen oder auch in heißem Schmalz.



Zucker=Backwerk.

Anis-Schnittchen.

15 Gramm gesiebter Zucker wird mit 2 Theelöffeln Ei gerührt. Man schneidet 15 Gramm geschälte Mandeln zart, nimmt sie nebst etwas Citronenbizelein, Zimmt, Anis und 15 Gramm Mehl in den gerührten Zucker, thut diese Masse auf ein Brett, macht einen runden langen Streifen daraus, schneidet Schnitten davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie gelb.

Citronen-Bisquit.

Von 3 Theelöffeln voll Eiweiß schlägt man einen steifen Schaum und mengt so