

läßt sie bei einer gelinden Wärme trocknen. Wenn sie fest sind, so verziert man sie mit weißem Eis, welches mittelst eines kleinen papiereenen Trichters geschehen muß.

469. Chocolate-Bufferln.

Es werden in einem Mörser 14 Deka (8 Loth) Zucker und zwei Zelteln Chokolade recht fein gestoßen, und wenn dies geschehen ist, so schlägt man von einem Eierklar einen festen Schnee, gibt ihn zu dem Zucker und Chokolade in den Mörser, vermischt es, und stößt es so lange, bis daraus ein fester Teig wird, dann bestreut man ein Brett mit Zucker, wälzt den Teig Finger dick, drückt die Bufferln mit einem ganz kleinen Ausstecher aus und bäckt sie kühl.

470. Mandel-Bufferln.

Auf 14 Deka (8 Loth) gestoßenen Zucker gibt man zwei Eßlöffel voll Wasser und stellt ihn auf die Glut. Bis er ganz aufgelöst ist, rührt man 14 Deka (8 Loth) fein gestoßene Mandeln, die fein geschnittene Schale von einer Limonie und vier Eierdotter darein. Es wird so lange auf der Glut gerührt, bis, wenn man mit dem Finger probirt, man denselben nicht mehr darein erleiden kann; hierauf formt man die Bufferln auf rund geschnittenen Oblaten recht hoch, bestreut sie mit gestiftelt geschnittenen Pistazien und bäckt sie kühl.

471. Mandel-Bufferln anderer Art.

Man nimmt $10\frac{1}{2}$ Deka (6 Loth) gesiebten Zucker, schlägt von einem Ei das Klar zu festem Schnee, und rührt ihn mit dem Zucker eine Viertelstunde, drückt dann von einer Limonie den Saft nach und nach hinein, rührt es so lange, bis es dick wird, und zuletzt gibt man 14 Deka (8 Loth) fein gestoßene Mandeln dazu, vermengt sie gut mit dem Uebrigen, formt die Bufferln auf rund geschnittene Oblaten, legt sie auf ein Blech und bäckt sie kühl; wenn sie gebacken sind, werden sie mit Eis verziert.