

Kleines Backwerk.

Vorbemerkung.

Bei dem meisten Backwerk gilt die Regel, daß es genug ist, sobald die Böden desselben fest sind und sich ablösen lassen. Auf dem Backblech muß jedes Stück in einiger Entfernung vom andern liegen, weil das Backwerk meistens sehr auf- und auseinandergeht.

1. Anischnitten.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit 7 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde lang schaumig, giebt 30 Gramm erlesenen Anis, etwas abgeriebene Citrone, den steifen Schnee der Eiweiß und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Kilo feines Mehl dazu, bestreicht ein Backblech mit Wachs, Butter oder Speck, formt aus der Teigmasse einen 2 Finger dicken Kuchen und backt ihn in langsamer Hitze. Nachher schneidet man ihn noch warm in Schnitten und trocknet sie noch ein wenig im Ofen. Man kann aus der Masse auch Wallnuß große Häufchen auf das Blech setzen, die man schnell mit der Fingerspitze rund dreht. Kann man sie vor dem Backen noch einige Stunden stehen und abtrocknen lassen, so ist es gut.

2. Vanillekuchen

werden auf dieselbe Weise bereitet, nur giebt man statt Anis und Citronen feingestößene und gesiebte Vanille unter die Masse.

3. Mailänderchen.

250 Gramm Zucker, 4 Eier, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 375 Gramm Mehl und 250 Gramm