

ten Weck ſammt dem Rahm durch einen Seyher, thut etwas kleingeschnittene Citronenſchalen dazu, rührt noch einmal alles zuſammen, gießt es in ein ſelbſtbeliebiges Geſchirr, und läßt es aufziehen.

## Mandel = Nuß.

Man rührt 12 Loth Butter leicht, nimmt ein halbes Pfund geſchälte Mandeln, welche mit Roſen-, Orangeblüth- oder Zimmetwaſſer geſtoßen werden können, zu der Butter, rührt 6 ganze Eyer und von 6 andern das Gelbe hinein, beſtreicht eine Porzellan-Platte mit Butter, gießt die Maſſe darein, und läßt ſie langſam auf Kohlen aufziehen. Oben darf es nur gelblich werden. Dabey iſt noch zu bemerken, daß, wenn man die Speiſe macht, ſie nicht eher auf Kohlen geſetzt wird, als eine Viertelſtunde vorher, ehe man ſie zu Tiſche bringt. Geſtoßener Zucker wird beſonders dazu aufgeſtellt.

## Mandel = Nuß auf andere Art.

Man ſtoßt 8 Loth abgezogene Mandeln, nimmt ein Viertelpfund friſche Butter dazu, und ſtoßt ſie vollends fein, rührt hierauf ein Viertelpfund geſiebten Zucker ſtark mit 6 ganzen Eyer und dem Gelben von 6 andern, thut die geſtoßenen Mandeln und die Butter auch dazu, beſtreicht ein Blech mit Butter, füllt die Maſſe darein, läßt es nur langſam auf heißer Aſche aufziehen, und beſtreut es, ehe es zu Tiſche kommt, mit Zucker und Zimmet.

## Mandel = Brey.

Man nimmt 2 Kochlöffel voll ſchönes Mehl, 8 Loth geſchälte und zart geſtoßene Mandeln in eine meſſingene Pfanne, rührt es mit ein wenig