

## Creme in einem Zuckertaig.

Von 8 Loth Mehl, 4 Loth gesiebtem Zucker, einem Eyerweiß, einer Nuß groß Butter, und ein wenig geriebener Zitronenschale wird ein fester Taig gemacht, und ganz dünn ausgewället, eine tiefe runde Suppenschüssel oder kleine Platte aufferhalb bis an den halben Rand mit Butter bestrichen, der ausgewällete Taig darüber gelegt, auf der Seite in Schuppen ausgeschnitten, das Uebrige mit einem Federkiel wohl gestupft, und in einem nicht allzuheißen Ofen gebacken. Die Zinnschüssel oder Platte muß auf ein Blech gestellt werden. Sobald es gebacken ist, wird es auf eine Porzellan-Platte umgestürzt. Zur Creme nimmt man eine halbe Maas rechten dicken süßen Rahm in eine tiefe Schüssel, spriegelt ihn stark mit dem Chocolate-Spiegel (Querl), stellt ein Zuckersieb auf eine Platte, und schöpft immer den Schaum davon ab, bis das Sieb recht voll ist, mengt dann 6 bis 8 klein gehackte Makronen und eine Hand voll gesiebten Zucker schnell unter den abgeschöpften Schaum, und gießt ihn gleich in den gefertigten Zuckertaig. Die Creme darf nicht lang stehen, daß sie sich nicht setzt, sondern wird gleich aufgetragen. Sie kann auch in Chocolate-Becher eingefüllt, auf Teller gestellt, und mit dem Confekt eingesezt werden.

## Creme von Schaum.

Eine halbe Maas Milch gibt eine große Platte voll. 16 Eyerweiß schlägt man zu einem steifen Schaum, macht die Milch in einer breiten Kastrol oder messingenen Pfanne siedend, thut ein kleines Stück Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmet, und etwas Zitronenschale darein. Wenn der Schnee