

Noch eine Art gebackene Mandeln ohne Mandeln.

Ein halbes Pfund Mehl, eben so viel gesiebten Zucker und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone würgt man mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern zusammen, wället den Teig etwas dünner als den vorhergehenden aus, backt die mit dem Mandel-Model ausgestochenen Stücklein im Schmalz gelb, und streut sie auch mit Zucker und Zimmet.

Zimmet-Rollen.

Ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, eine Messerspiße gestoßene Nägelein und ein Loth gestoßenen Zimmet, dieß alles zusammen macht man mit einem Ey, dem Gelben von 2 andern, ein paar Eßlöffeln voll saurem Rahm und ein wenig Wein zu einem Teig, würgt ihn, überschlägt ihn ein paarmal wie einen Buttersaig, wället ihn 2 Messerrücken dick aus, und schneidet Stücklein davon, daß sie auf kleine Hölzlein können gewickelt werden; die Hölzlein dürfen nur Daumendick seyn. Nun werden die Stücklein Teig darüber gewickelt, mit einem dicken Näh- oder zarten Bindfaden umbunden, im Schmalz gelb gebacken, und alsdann die Hölzlein herausgenommen. Noch besser sind sie, wenn man sie mit eingemachten Früchten füllt.

Taback's-Rollen.

Zu diesen müssen die Hölzlein noch einmal so dick als zu den vorbeschriebenen seyn. Von gu-