Löffelein voll Wasser, rührt ihn dann mit 2 ganzen Eyern und einem Gelben zu einer dicken Masse, schält ein halbes Pfund Mandeln, hackt 12 Loth davon fein, spaltet die übrigen 4 Loth nur von einander, thut die gehackten Mandeln nebst zwölf Loth feinem Mehl in den Zucker, schneidet von Oblaten runde Stücklein, und streicht von der Masse eines starken Messerrückens dick darauf. Sobald sie alle beysammen sind, legt man 2 halbe gespaltene Mandeln, und 2 eben so breit geschnittene Stücklein Zitronat darauf, bestreicht das Blech mit Butter, setzt die Krapfen darauf, und backt sie gelb.

Mandelbögen.

Man stoßt ein halbes Pfund geschälte Mandeln ganz fein, kocht anderthalb Viertelpfund gestoßenen Zucker in einer messingenen Pfanne mit einem halben Glas Wasser, bis der Zucker zu spinnen anfangt, nimmt nun die gestoßenen Mandeln darein, rührt es auf schwachen Kohlen glatt, läßt es ein wenig abtrocknen, und schlägt von zwey Eyerweiß einen Schaum. Wenn die getrockneten Mandeln in der Schüssel ein wenig erkaltet sind, rührt man den Schaum daran, die Schale von einer halben Citrone, 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, welche 3 leztere Stücke länglicht und so fein als möglich geschnitten seyn müssen, nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet dazu. Sobald dieß unter einander gerührt ist, bestreicht man die Bleche mit Butter oder weissem Wachs, streicht von der Masse 3 Finger breite und nicht gar eine Viertel-Ehle lange Schnitten eines Messerrücken dick auf, backt solche in ganz gelinder Hitze, nimmt sie, so lang sie noch warm sind, mit einem breiten Messer ab, krümmt sie