

ein wenig gekocht hat, kommen die gestoßenen Mandeln nebst dem Geschnittenen dazu, und man rührt es noch so lang auf Kohlen, bis es recht getrocknet ist, thut es dann in eine Schüssel, läßt es kalt werden, schlägt das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, rührt ihn langsam an die Masse, und schneidet von weißem Papier Formen wie ein Herz. Wenn sie alle beisammen sind, bestreicht man sie mit Butter, streicht von der Masse eines Fingers dick darauf, und backt sie im Ofen gelb. Nach dem Backen kommt ein Eis darüber, oder sie werden auch ohne ein solches gegeben.

Macronen auf andere Art.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit einem Eyerweiß ganz fein, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker und 2 Loth feines Reismehl in eine Schüssel, die gestoßenen Mandeln dazu, rührt es wohl untereinander, schneidet die Schale von einer halben Zitrone nebst 2 Loth Zitronat klein, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn an die Mandelmasse, das Geschnittene darein, legt dann länglichte Stücklein von der Masse auf weißes Papier, und backt solche im Ofen gelb. Nachher kommt ein weißes Eis darüber.

Wenn man kein feines Reismehl haben kann, so läßt man es ganz weg.

Gefüllte Macronen.

Man schält ein halbes Pfund Mandeln, stoßt sie mit 2 Eyerweiß fein, thut ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in eine Kastrol, reibt eine Zitrone am Zucker ab, thut beydes zu dem Zucker, schafft es recht untereinander, schlägt das Weiße