

etwas mehr als Fingers breite Stücklein davon, bestreut die Bleche stark mit Mehl, legt die Stücklein weitläufig darauf, und backt sie gelb.

#### Belgrader-Brod auf andere Art.

Ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln reibt man rein ab, schneidet sie klein gewürfelt, rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 3 andern eine halbe Stunde, dann die Mandeln, ein halbes Pfund Mehl, 1 Loth gestoßenen Zimmt, eine halbe grob gestoßene Muskatnuß, und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu, wället die Masse eines starken Messerrücken dick aus, schneidet Fingers lange und etwas breitere Stücklein davon, bestreicht die Bleche mit Butter, legt die Stücklein darauf, und backt sie gelb.

#### Zimmtbrod.

Ein Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 6 Eiern eine Stunde, schneidet ein Pfund geschälte Mandeln grob und länglicht, röstet sie auf einem Blech im Ofen gelb, schneidet die Schalen von 2 Zitronen und 4 Loth Zitronat länglicht, stoßt anderthalb Loth Zimmt und ein halbes Loth Nägelein. Wenn nun die Mandeln geröstet sind, rührt man sie nebst dem Geschnittenen und Gestoßenen auch 3 Viertelpfund (24 Loth) weißem Mehl an den Zucker, nimmt den Teig auf ein Brett, macht 4 lange Laiblein daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie im Ofen gelb. Nach dem Backen werden die Laiblein zu Schnitten geschnitten, und diese gelb geröstet. Weil es eine starke Portion ist, so kann man sie lange aufheben.