

Salz-Küchlein.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit Rosenwasser zart, siebt anderthalb Viertelpfund Zucker, rührt Beides mit 6 Eyer gelb eine Viertelstunde, zuletzt auch ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und die klein geschnittene Schale von einer Citrone daran, schneidet viereckigte Stücklein Oblaten, streicht von der Masse eines starken Messerrückens dick darauf, streut grob gestoßenen schönen Zucker darüber, und backt sie gelb.

Wiener-Brod.

Ein Viertelpfund Butter rührt man ganz leicht, schlägt 5 Eyer langsam daran, nimmt ein Viertelpfund geschälte und ganz fein gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gesiebten Zucker und eben so viel feines Mehl dazu, rührt dieß alles noch tüchtig zusammen, macht dann von Papier 3 kleine drey Finger breite Kapseln, bestreicht solche mit Butter, füllt sie von der Masse halb voll, und backt sie gelb. Wenn sie kalt sind, werden die Brode zu Schritten geschnitten, und diese im Ofen gelb geröstet.

Wiener-Brödlein.

Von 3 Ethern wird das Weiße zu Schaum geschlagen, ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker in einer Schüssel mit dem Schaum eine Viertelstunde gerührt, eine Citrone auf dem Reibeisen fein abgerieben, das Abgeriebene, ein Zucker-Löfflein Zitronensaft nebst 6 Loth feinem Mehl dazu gerührt. Hierauf werden die Bleche mit Butter bestrichen, und mit einem Löffel kleine Küchlein wie Groschen-Stücke aufgesetzt. Bleiben sie ein wenig aufgesetzt stehen, so ist es besser, wenn man