

Gußschnitten.

Man schneidet von einem nicht ganz eines Messerrückens dick gewällten Butter- oder Weinbäckes-Teig anderthalb Finger breite und eines Fingers lange Stückchen, und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmel-Mehl bestreutes Blech. Hierauf rührt man ein Viertelpfund gestiebten Zucker mit dem geschlagenen Schaum von 2 Eyerweiß, und sechs Tropfen Zitronensaft eine Zeitlang, thut ein Viertelpfund geschälte und so fein wie möglich länglicht geschnittene Mandeln, Zitronat, Pomeranzenschalen, von jedem 1 Loth und ein Stückchen Zitronenschale, alles fein geschnitten, nebst 2 Messerspitzen voll feinem Weißmehl dazu, macht alles wohl unter einander, streicht von der Masse auf die Teigstücklein eines halben Fingers dick, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb.

Anis-Schnitten.

Ein halbes Pfund gestiebten Zucker rührt man mit 4 Eiern ab, schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln länglicht zart, und die Schale von einer Zitrone klein, nimmt ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und für einen Kreuzer Anis, thut dieß alles nebst einem halben Pfund Mehl in den gerührten Zucker, nimmt die Masse auf ein Brett, macht eine Wargel daraus, schneidet Schnitten davon, legt solche auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie gelb.

Anisschnitten auf andere Art.

Von 2 Eyerweiß schlägt man einen Schaum, rührt ihn mit 11 Loth gestiebttem Zucker eine Viertelstunde, und, wenn die Masse dick ist, für einen