

Geröstete Mandeln.

Man verliest ein Pfund schöne Mandeln, reibt sie mit einem leinenen Tuche ab, thut 3 Viertelpfund gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, die Mandeln dazu, ein Trinkglas Rosenwasser oder auch nur Brunnenwasser nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet daran, und kocht dieß über dem Feuer unter beständigen Rühren so lang, bis die Mandeln ganz trocken sind, nun muß aber wohl Acht gegeben werden, daß das Feuer nicht stark ist, und das Rühren auf eine gleiche Weise geschieht. Sobald der Zucker wieder weich zu werden anfängt, und die Mandeln ein wenig Glanz haben, werden sie schnell auf eine Platte gethan, und auseinander gelegt, daß sie sich nicht zusammen hängen. Wenn sie kalt sind, können sie lange aufbehalten werden.

Mandel = Körbchen.

Man stoßt ein Viertelpfund Zucker und ein halbes Loth Zimmet, schneidet die Schale von einer halben Zitrone fein, mischt diese 3 Stücke untereinander, schält ein halbes Pfund Mandeln, schneidet sie zart und länglicht, klopf 4 Eyerweiß wohl, rührt die geschnittenen Mandeln damit an, macht in einem kleinen eisernen Pfännchen Schmalz heiß, nimmt in dasselbe einen Eßlöffel voll von den angerührten Mandeln, und bakt sie gelb, thut das Gebackene in einen Mörser, streut von dem gestoßenen Zucker und Zimmet darauf, macht mit dem Stümpfel eine Form wie ein Körbchen, es darf aber keine Löcher geben, und fährt so fort, bis die Masse zu Ende ist.