

stunde, 2 Loth geschälte und ganz fein gestoßene Mandeln nebst 3 Loth geriebener Chocolade gleichfalls an den Zucker, setzt Häuflein in der Größe von Sechskreuzerstücken auf weißes Papier, und backt sie bey geringer Wärme im Ofen.

Chocolade-Brod dritte Art.

Man rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit dem Schaum von 3 Eyerweiß eine Viertelstunde, dann 3 Loth geriebene Chocolade dazu, überstreut einen Bogen weißes Papier mit Zucker, setzt kleine Häuflein von der Chocolade-Masse darauf, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Chocolade-Brod vierte Art.

Es kann ein halbes Pfund oder mehr gesiebter Zucker auf ein Brett genommen werden. Zu einem halben Pfund Zucker rechnet man nur 2 Loth Chocolade, und macht dieß mit dem Schaum von 2 Eyerweiß untereinander. Die Masse muß so, wie zu den Zitronen-Biscuits, seyn, daß sie gewället, und mit ganz kleinen Nadeln ausgestochen werden kann. Die Stücklein werden auf ein mit Zucker besäetes Papier gelegt, und im Ofen bey wenig Wärme gebacken.

Brod auf Portugiesische Art.

Zu einem Plättchen mittlerer Größe verrührt man das Gelbe von 10 Eiern in einem Geschirr mit dem Abgeriebenen von einer halben Zitrone, einem Kaffee-Löfflein voll gestoßenem Zimmet und 2 Eßlöffeln voll Zucker tüchtig, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm dazu, nimmt es dann in eine Kastrol, und läßt es unter beständigem Rühren über dem Kohlfeuer zu einer dicken Creme