

nen Teig zum Auswälken gibt, überschlägt denselben ein Mal wie einen Buttertaig, wälkt ihn dann erst 2 Messerrücken dick, sticht runde Kuchen, je nachdem man sie in der Größe haben will, mit einem Schoppen- oder halben Schoppen-Glas aus, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen, garnirt, wenn sie fertig und erkaltet sind, jeden Kuchen oben herum mit eingemachten saftigen Johannis- oder Himbeeren auch Gélée (Schelee), legt sie auf eine Platte, und trägt sie auf.

Zuckerbrezeln.

In ein halbes Pfund feines Mehl schneidet man ein Viertelpfund frische Butter, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, den Rahm von einer halben Maas sauern Milch, 3 Eyer gelb und ein Eyerweiß dazu, rührt dieß alles zu einem Teig an, nimmt diesen auf ein mit Mehl bestreutes Brett, formirt kleine Brezeln daraus, legt solche auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, und bestreicht sie mit Eyer gelb. Zuvor aber werden 2 Loth geschälte bittere Mandeln gestoßen, mit einer Hand voll Zucker vermengt, dann über die Brezeln gestreut, und diese gelb gebacken.

Wiesbader-Brod.

Ein halbes Pfund feines Mehl, ein Viertel Pfund frische Butter, 6 Loth gesiebten Zucker und das Abgeriebene von einer ganzen Zitrone rührt man zusammen mit sechs Eyer gelb zu einem Teig an, nimmt ihn auf ein Brett, macht kleine eines Fingers lange Wargeln daraus, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Wargeln nicht gar nahe zusammen darauf, macht mit dem Messerrücken 3