

aber länglicht zart geschnitten. Zu den letztern kommen noch 4 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, und die Schale von einer Zitrone, alles auch fein länglicht geschnitten, ein Loth gestoßener Zimmet und ein Kaffeelöffelein Muskatblüthe. Alles Geschnittene mischt man mit dem Gewürz untereinander, rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker in die gestoßenen Mandeln mit dem Schaum von 4 Eyerweiß zusammen, endlich noch das Geschnittene darunter, schneidet dann von Oblaten: Stücklein, so groß die Lebkuchen werden sollen, streicht die Stücklein mit Eyerweiß, von der Masse eines Messerrückens dick darauf, legt wieder ein solches Stück Oblaten darüber, bestreicht dieses auch mit Eyerweiß, wieder von der Masse auf dieses, streut feines Biscuitmehl darauf, fährt mit dem Wällholz ein einzigesmal darüber, bestreicht das Blech mit Butter, legt die Lebkuchen darauf, und backt sie in einem kühlen Ofen, daß sie blaß bleiben. Nach diesem wird ein weißes Eis darüber gemacht.

#### Zimmet: Röchlein.

Ein Viertelpfund Butter rührt man leicht, schlägt dann das Gelbe von 5 Eiern darein, nimmt ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, das von einer Zitrone am Zucker Abgeriebene und anderthalb Viertelpfund feines Mehl dazu, macht dieß alles untereinander zu einem Teig, nimmt ihn auf ein Brett, wällt ihn eines starken Messerrückens dick, sticht mit einem kleinen Tringlas oder sonst einer runden Form Röchlein aus, legt solche auf ein mit Mehl besäetes Blech, backt sie, und macht ein Zimmeteis darüber.