

backen, was leicht geschieht, wenn dieselben gar werden. Nachdem man die Masse in eine Schüssel geschüttet, wird tüchtig gerührt und man gibt, wenn die Masse kalt ist, $\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker nebst der auf einem Stück Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone darunter. Es wird nun alles mindestens 20 Minuten tüchtig schaumig gerührt und schließlich der steif geschlagene Schnee von 16 Eiweiß und 130 Gramm Kartoffelmehl darunter gezogen. Man bäckt diese Mehlspeise in einer ausgestrichenen Form $\frac{3}{4}$ Stunde bei nicht zu starkem Feuer im Wasserbade im Ofen und richtet sie mit einem guten Weinschaum an.

5. Mandel-Budding.

200 Gramm abgezogene süße Mandeln werden im Mörser mit 2 ganzen Eiern recht fein gerieben und in einer Schüssel mit $\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker und 12 Eidottern mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde tüchtig schaumig gerührt. Dann zieht man 6 feingestößene bittere Makronen nebst 130 Gramm geriebener weißer Semmel mit dem steif geschlagenen Schnee der 12 Eiweiß gut darunter und bäckt in einer Form $\frac{3}{4}$ Stunde im Wasserbade bei mäßigem Feuer. Wird mit einer Apfelsinen-Soße gegeben.