

Von Lebkuchen, die ein beliebtes und wegen seines Honig-
gehaltes auch besonders nahrhaftes und gesundes Weihnachtsgebäck
sind, sich dazu noch vortrefflich halten, wird meist ein größerer Vorrat
gemacht; diesem Umstande wurde bei der Zusammenstellung der Vor-
schriften Rechnung getragen.

422. Zuckerglasur.*

15 dkg Zucker K 0.12	Der feine Staubzucker und 2 schwache Eßlöffel kaltes Wasser werden 15 Minuten gerührt.
2 Eßlöffel kaltes Wasser K 0.03	
$\frac{\quad}{K 0.15}$	

423. Zitronenglasur.*

15 dkg Zucker K 0.12	Mit dem Zitronensaft rührt man den feinen Staubzucker 15 Minuten gut ab.
2 Eßlöffel Zitronensaft „ 0.03	
$\frac{\quad}{K 0.15}$	

424. Kakaoglasur.*

15 dkg Zucker K 0.12	Der ganz feine Staubzucker, der Kakao und 3 schwache Eßlöffel kaltes Wasser werden 15 Minuten gerührt.
2 dkg Maltinkakao „ 0.05	
$\frac{\quad}{K 0.17}$	

425. Schokoladenglasur.*

10 dkg Schokolade K 0.26	Die Schokolade und 3 Eßlöffel Wasser werden heiß gemacht; unterdessen rührt man Zucker und Kakao mit einem Eßlöffel Wasser fein ab und gibt dies zur heißen Schokolade. Dann wird das Ganze auf dem Herd so lange ge- rührt, bis die Glasur fein und glänzend ist.
2 dkg Zucker „ 0.02	
5 g Maltinkakao „ 0.01	
$\frac{\quad}{K 0.29}$	

426. Eiweißglasur.*

12 dkg Zucker K 0.10	Der feine Staubzucker wird mit dem Eiweiß und einigen Tropfen Zitro- nensaft gemischt und 20 Minuten gerührt.
1 kleines Eiweiß „ 0.03	
Zitronensaft „ 0.01	
$\frac{\quad}{K 0.14}$	

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

427. Butterschaum (Creme) zum Füllen von Torten.*

7 dkg Butter	K 0,21
3 dkg Zucker	" 0,02
1 Dotter	" 0,03
Vanille	" 0,04
	<hr/> K 0,30

Butter und Dotter werden flaumig abgetrieben, Vanille und Zucker beigelegt und alles nochmals gut vermischt.

428. Butterschaum (Creme) mit Schokolade.*

6 dkg Zucker	K 0,05
5 dkg Butter	" 0,15
4 dkg Schokolade	" 0,10
	<hr/> K 0,30

Der schaumig gerührten Butter werden der Zucker sowie die im heißen Ofenrohr erweichte Schokolade beigegeben und die Masse so lange gerührt, bis sie erkaltet ist. Auch diesen Schaum verwendet man als Tortenfülle.

429. Gemischte Torte.*

12 dkg Zucker	K 0,10
7 dkg Mehl	" 0,03
5 dkg Schwarzbrot-	
brösel	" 0,03
2 dkg Pflanzenfett	" 0,03
6 Eier	" 0,36
Butterschaum (Creme)	" 0,30
Zuckerglasur	" 0,12
	<hr/> K 0,97

Zum ersten Tortenblatt werden 5 dkg Zucker und 3 Dotter schaumig gerührt; die Brösel, gestoßene Nelken, Zimt, Zitronenschalen und der Schnee der 3 Eiereiweiß werden dem Abtrieb beigegeben und leicht damit vermengt. Eine Tortenform wird mit besetztem Papier ausgelegt, mit Bröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt und ungefähr 20 Minuten gebacken.

Zum zweiten Blatt rührt man 3 Eidotter mit 7 dkg Zucker schaumig und mischt diesem Abtrieb 7 dkg Mehl und das zu steifem Schnee geschlagene Eiereiweiß bei. Die Masse wird in einer gut besetzten, ausgebröselten Form ungefähr 20 Minuten im Rohr gebacken. Nun bestreicht man das eine Tortenblatt mit Eingegottetem oder mit Schaum Nr. 427, legt das andere darauf, überzieht das Ganze mit einer Zuckerglasur und verzieren die Torte nach Belieben.

430. Maistorte.*

18 dkg Zucker	K 0,14
18 dkg Mais	" 0,05
1 dkg Pflanzenfett	" 0,01
6 Eier	" 0,36
Zitronenglasur	" 0,15
Zubehör	" 0,04
	<hr/> K 0,75

Einem Abtrieb aus Zucker, Dottern und einigen Tropfen Zitronensaft werden der Mais und der steife Eierschnee beigelegt und die Masse in einer mit besetztem Papier ausgelegten, mit Maisgrieß ausgestreuten Form ungefähr eine Stunde im Rohr gebacken. Ausgekühlt kann die Torte mit Zucker- oder Zitronenglasur überzogen werden.

1 Krone (K) = 1,05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0,85 Mark. 1 Desagramm (dkg) = 10 Gramm.

431. Grießtorte.*

16 dkg Zucker	K	0.13
10 dkg Grieß	"	0.04
3 dkg Mandeln	"	0.10
1 dkg Pflanzenfett	"	0.01
4 Eier	"	0.24
Zitronenglasur	"	0.15
Zubehör	"	0.04
	K	0.71

Die Bereitung ist dieselbe wie bei Torte Nr. 430, nur werden dem Abtrieb die abgezogenen, geriebenen Mandeln beigelegt. Erkalte wird die Torte mit der Glasur überzogen.

432. Knacktorte.*

12 dkg Zucker	K	0.10
10 dkg Mandeln	"	0.32
10 dkg Haselnüsse	"	0.20
1 dkg Pflanzenfett	"	0.01
4 g Zitronat	"	0.02
4 g Orangeat	"	0.01
4 Eier	"	0.24
Zuckerglasur	"	0.12
	K	1.02

Man treibt Dotter und Zucker schaumig ab, gibt die samt den Schalen geriebenen Mandeln und Haselnüsse, das fein geschnittene Zitronat und Orangeat und den steifen Eierschnee dazu, bäckt die Torte ungefähr 40 Minuten im Rohr und füllt sie erkalte nach Belieben mit Eingessottem oder Schaum Nr. 428. Die Torte wird mit

einer Zuckerglasur überzogen.

433. Heiden- oder Buchweizentorte.*

24 dkg Zucker	K	0.19
18 dkg Mandeln	"	0.58
14 dkg Heidenmehl	"	0.08
8 dkg Pflanzenfett	"	0.11
7 dkg Butter	"	0.21
4 Eier	"	0.24
Zubehör	"	0.02
	K	1.43

7 dkg Pflanzenfett werden mit einigen Tropfen Milch erst allein und dann mit der Butter flaumig gerührt und dem Abtrieb 14 dkg Zucker und die Dotter abwechselnd beigegeben. Hierauf mengt man die mit den Schalen geriebenen Mandeln, das Heidenmehl, 5 g Natron und den steifen

Eierschnee der Masse bei, die nun in der gut eingefetteten und mit Heidenmehl ausgestreuten Form ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohr gebacken wird. Gut ausgekühlt, wird die Torte mit 10 dkg Staubzucker bestreut und mit einem glühenden Eisenstangerl so gebrannt, daß kleine Vierecke entstehen. Man kann die Torte auch quer in der Mitte durchschneiden und mit Eingessottem füllen.

434. Brottorte.*

Den mit Zucker schaumig gerührten Dottern werden die mit den Schalen geriebenen Mandeln, das geschnittene Zitronat, etwas Zimt, Zitronenschale und Nelkenpulver beigegeben und zuletzt das zu

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mart. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

12 dkg Zucker	K 0.10
10 dkg Schwarzbrot-	
brösel	0.06
8 dkg Mandeln	0.26
1 dkg Zitronat	0.04
1 dkg Pflanzenfett	0.01
4 Eier	0.24
Eingesottenes	0.20
Rakoauglasur	0.17
	<hr/> K 1.08

steifem Schnee geschlagene Eiweiß und die Brösel daruntergemischt. Die Masse wird in einer mit befettetem Papier ausgelegten Tortenform ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken, nach dem Erkalten gefüllt und mit Rakoauglasur überzogen.

435. Fischingertorte.*

14 dkg Butter	K 0.42
14 dkg Zucker	0.11
10 dkg Schokolade	0.26
6 Karlsbader Oblaten	0.60
3 Eidotter	0.09
Schokoladenglasur	0.29
	<hr/> K 1.77

Gute, frische Butter, Zucker und Eidotter werden auf der warmen Herdplatte in einer Schüssel abgerührt, bis die Masse dickflüssig ist. Dann mischt man die Schokolade dazu, nimmt die Masse vom Herd und rührt, bis sie erkaltet ist, bestreicht 5 Oblaten gleichmäßig mit diesem Abtrieb

legt die sechste mit der glatten Seite nach oben darauf und überzieht die Torte mit Schokoladenglasur.

436. Biskuittorte.*

18 dkg Zucker	K 0.14
11 dkg Mehl	0.04
2 dkg Butter	0.06
1 dkg Pflanzenfett	0.01
6 Eier	0.36
$\frac{1}{4}$ l Schlagrahm	0.60
Schokoladenglasur	0.29
Zubehör	0.02
	<hr/> K 1.52

Nachdem die Dotter und 14 dkg Zucker schaumig abgetrieben worden sind, mischt man etwas Zitronensaft und -Schale, das Mehl und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß, zuletzt auch noch die zerlassene Butter darunter. Die Masse wird in einer mit befettetem Papier ausgelegten und mit Mehl ausgestreuten Form ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden ge-

backen. Erkalte schneidet man die Torte durch, füllt sie mit dem mit 4 dkg Zucker gesüßten, geschlagenen Rahm und überzieht sie mit Schokoladenglasur.

437. Singertorte.*

18 dkg Zucker	K 0.14
18 dkg Mehl	0.07
18 dkg Mandeln	0.58
18 dkg Butter	0.54
1 Eidotter	0.03
Eingesottenes	0.20
Zubehör	0.05
	<hr/> K 1.61

Mehl, Zucker, die fein geriebenen Mandeln, etwas Zimt, Nelkenpulver und Kakao vermengt man auf dem Nudelbrett, schneidet die Butter feinblättrig hinein, gibt den Eidotter dazu und mischt alles zu einem feinen Teig.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

Nach halbständigem Rasten wird der Teig fingerdick ausgewalkt und nach der Größe des Tortenbleches eine runde Platte daraus geschnitten, die in den befetteten Tortenreif gelegt und mit einem aus dem Rest des Teiges hergestellten Gitter verziert wird. Die Torte wird ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken und, wenn sie erkaltet ist, das Gitter mit Eingesottenem gefüllt.

438. Sandtorte.*

12 dkg Zucker	K 0.10
12 dkg Stärkemehl	" 0.12
8 dkg Pflanzenfett	" 0.11
6 dkg Butter	" 0.18
3 Eier	" 0.18
Zubehör	" 0.10
	<hr/> K 0.79

6 dkg Pflanzenfett werden erst allein mit einigen Tropfen Milch und dann mit der Butter flaumig gerührt; dann werden abwechselnd Zucker und Dotter nebst etwas Salz und Vanille beigegeben und zuletzt das Stärkemehl und der steife Eierschnee unter die Masse gezogen. Man bäckt die

Torte in der mit befettetem Papier (2 dkg Pflanzenfett) belegten Form ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden und bestreut die erkaltete Torte mit Vanillezucker. Beim Backen soll sie aufspringen.

439. Sachertorte.*

12 dkg Schokolade	K 0.31
12 dkg Mehl	" 0.05
12 dkg Zucker	" 0.10
8 dkg Pflanzenfett	" 0.11
6 dkg Butter	" 0.18
4 Eier	" 0.24
Glasur	" 0.29
	<hr/> K 1.28

Die Schokolade wird auf einem Tellerchen zum Erweichen ins Ofenrohr gestellt. Inzwischen treibt man 6 dkg Pflanzenfett und die Butter flaumig ab, gibt die erweichte Schokolade dazu und rührt alles zu einem feinen Abtrieb. Nun werden Dotter und Zucker abwechselnd dazugemischt, dann

das Mehl und der steife Eierschnee unter die Masse gezogen und diese in einer mit befettetem Papier (2 dkg Pflanzenfett) ausgelegten Form gebacken. Erkaltet überzieht man die Torte mit Schokoladenglasur. Füllt man sie mit Schlagrahm oder Eingesottenem, so wird sie noch feiner.

440. Wiener-torte.*

16 dkg Zucker	K 0.13
7 dkg Pflanzenfett	" 0.10
5 dkg Butter	" 0.15
4 dkg Brösel	" 0.02
2 dkg Mehl	" 0.01
4 Eier	" 0.24
Eingesottenes	" 0.20
Glasur	" 0.29
	<hr/> K 1.14

5 dkg Pflanzenfett rührt man erst allein mit einigen Tropfen Milch und dann mit der Butter flaumig und mischt sodann Dotter und Zucker abwechselnd darunter. Zum Schluß mengt man die Brösel, das Mehl, den Schnee und eine Prise Salz unter die Masse und bäckt sie in einer

1 Krone (K) = 1.05 Franken.
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

mit befettetem Papier (2 *dkg* Pflanzenfett) ausgelegten Form in $\frac{3}{4}$ Stunden. Nach dem Erkalten wird die Torte in der Mitte quer durchschnitten, gefüllt und mit Schokoladenglasur überzogen. Sie kann auch mit einem Schaum (Creme) gefüllt werden.

441. Schokoladenschaumtorte.*

15 <i>dkg</i> Schokolade	K 0.39
6 <i>dkg</i> Zucker	" 0.05
6 <i>dkg</i> Mandeln	" 0.19
2 <i>dkg</i> Pflanzenfett	" 0.03
1 <i>dkg</i> Brösel	" 0.01
6 Eier	" 0.36
Schaum (Creme):	
7 <i>dkg</i> Zucker	" 0.06
7 <i>dkg</i> Butter	" 0.21
5 <i>dkg</i> Schokolade	" 0.13
3 <i>dkg</i> Mandeln	" 0.10
2 Dotter	" 0.06
	K 1.59

Dotter und Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann die geriebenen Mandeln, Schokolade, Brösel und der Schnee darunter gemischt. Man bäckt die Masse in einer mit befettetem Papier ausgelegten, mit sehr feinen Bröseln ausgestreuten Form ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden und gibt nach dem Erkalten nachstehenden Schaum darüber. Gute, frische Butter treibt man ab, mengt dann den Zucker, die Dotter, etwas Vanille und die geriebene Schokolade dazu, rührt alles wieder schaumig, gibt diese Masse über die

Torte und bestreut sie mit geschälten, grob geschnittenen Mandeln.

442. Stefaniertorte.*

21 <i>dkg</i> Butter	K 0.63
21 <i>dkg</i> Zucker	" 0.17
6 <i>dkg</i> Mandeln	" 0.19
6 <i>dkg</i> Haselnüsse	" 0.12
4 <i>dkg</i> Brösel	" 0.02
2 <i>dkg</i> Mehl	" 0.01
6 Eier	" 0.36
Butterschaum	" 0.30
Schokoladenglasur	" 0.29
Zubehör	" 0.02
	K 2.11

Die Butter wird flaumig abgetrieben, dann werden nacheinander Dotter und Zucker beigegeben und das Ganze zu einem feinen Abtrieb gerührt. Hierauf mischt man die geriebenen Mandeln und Haselnüsse, die mit Zitronensaft angeweichten Brösel, das Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht unter die Masse. Diese wird nacheinander zu 4 Blättern gebacken.

Man bestreicht die einzelnen Blätter beim Aufeinanderlegen mit dem Schaum Nr. 428 und überzieht die gefüllte Torte mit einer Schokoladen- oder Kakaoglasur.

443. Haselnußstänglein.*

Die Haselnüsse reibt man fein und verarbeitet sie mit 14 *dkg* Staubzucker und einem Ei rasch zu einem Teig, der $\frac{1}{4}$ Stunde an

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

22 dkg Zucker	K	0.20
14 dkg ausgehäute Haselnüsse	"	0.34
1 Ei	"	0.06
1 Eiweiß	"	0.03
	K	0.63

einem kühlen Ort rasten muß und dann ausgewalkt wird. Die Enden radelt man ab, drückt den Teigrest wieder zusammen und wälkt ihn abermals aus. Die Teigplatten werden mit Glasur bestrichen und mit einem scharfen Messer zu Stänglein

geschnitten, diese auf ein befettetes Blech gelegt und bei mäßiger Hitze 10 Minuten gebacken. Die Glasur bereitet man aus 8 dkg Zucker, 1 Eiweiß (von einem kleinen Ei) und einigen Tropfen Zitronensaft, indem man diese Zutaten in einem kleinen Porzellantopf mit einem Eßlöffel 15 Minuten rührt. Die Masse ergibt 30 Stänglein.

444. Anisstänglein.*

6 dkg Zucker	K	0.05
6 dkg Mehl	"	0.02
3 Eier	"	0.18
Zubehör	"	0.01
	K	0.26

Dotter und Zucker rührt man schaumig, mischt das Mehl und zuletzt den Schnee leicht darunter und streicht den Teig auf ein befettetes Blech. Mit Anis bestreut, wird die Masse bei mäßiger Hitze 15 Mi-

nuten gebacken und in 24 Stänglein geteilt.

445. Zuckernüsse.*

23 dkg Mehl	K	0.09
12 dkg Zucker	"	0.10
5 dkg Mandeln	"	0.16
1 Ei	"	0.06
Zubehör	"	0.04
	K	0.45

Mehl, Zucker, die mit der Schale geriebenen Mandeln, darunter einige bittere, etwas Zimt, 2 gestoßene Nelken, Zitronenschalen und eine Messerspitze Hirschhornsalz mischt man in einer Schüssel und macht dann in der Mitte eine Vertiefung,

in die man das Ei und $\frac{1}{2}$ dl Milch (4 Eßlöffel) gibt. Ei und Milch werden erst gut abgerührt und die ganze Masse dann schnell zu einem feinen Teig geknetet. Man formt daraus Würstchen, die, mit dem Messer in kleine Teile geschnitten, in der Hand zu haselnußgroßen Kugeln geformt, auf ein befettetes Blech gelegt und schnell gebacken werden. Der Teig ergibt 48 Zuckernüsse.

446. Mandelschnitten.*

Zucker, Dotter und etwas Zitronensaft rührt man schaumig, mischt einen Teil der geschälten, stiftlig geschnittenen Mandeln

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

10 dkg Zucker	K 0.08
10 dkg Mehl	„ 0.04
8 dkg Mandeln	„ 0.19
6 dkg Rosinen	„ 0.12
2 Eier	„ 0.12
Zubehör	„ 0.03
	<hr/> K 0.58

und Rosinen, das Mehl und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, streicht den Teig auf ein gut befettetes Blech, bestreut ihn mit dem Rest der Mandeln und Rosinen und läßt ihn ungefähr 15 Minuten im heißen Rohr backen. Noch warm, wird das Gebäck in 24 Schnitten geteilt.

447. Haselnußschnitten.*

20 dkg Mehl	K 0.08
15 dkg Zucker	„ 0.12
10 dkg Haselnüsse	„ 0.20
2 kleine Eier	„ 0.12
Zubehör	„ 0.01
	<hr/> K 0.53

Die Eier werden mit Zucker schaumig gerührt, dann mit dem Mehl und den ganzen Haselnüssen oder Mandeln schnell zu einem Teig verarbeitet. Aus diesem formt man einen Wecken, bäckt ihn ungefähr 20 Minuten auf einem befetteten Blech

und schneidet ihn mit einem recht scharfen Messer zu 24 Schnitten.

448. Anisbogen.*

20 dkg Zucker	K 0.16
15 dkg Mehl	„ 0.06
4 Eier	„ 0.24
Zubehör	„ 0.03
	<hr/> K 0.49

Zu dem schaumigen Abtrieb der 4 Eier und Zucker gibt man das Mehl und rührt die Masse noch einmal gut durch. Dann bestreicht man ein Blech mit Wachs, gibt den Teig löffelweise darauf, bestreut die Häufchen

mit Anis und bäckt sie ungefähr 5 Minuten im Ofenrohr. Noch warm, nimmt man sie rasch vom Blech und gibt ihnen über dem Stiel eines Holzlöffels eine hübsche, gebogene Form. Aus der Masse bereitet man 60 Anisbogen.

449. Gefüllte Krapferln.*

19 dkg Mehl	K 0.08
12 dkg Zucker	„ 0.10
6 dkg Butter	„ 0.18
6 dkg Schweinefett	„ 0.13
Zubehör	„ 0.25
	<hr/> K 0.74

Mehl, Butter, Fett und 10 dkg Zucker vermengt man zu einem Teig und läßt ihn an einem kühlen Ort $\frac{1}{4}$ Stunde rasten. Dann wälkt man den Teig aus und sticht 60 kleine Krapferln aus, die auf dem Blech licht gebacken werden. Noch

heiß, wird jene Seite, mit der sie auf dem Blech lagen, mit eingekochtem bestrichen, mit einem zweiten Krapferl belegt und mit Vanillezucker bestreut.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

450 Plätzchen.*

14 dkg Zucker	K 0.11
14 dkg Mehl	" 0.06
2 Eier	" 0.12
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 0.30

Zucker und Eier werden schaumig gerührt und dann mit dem Mehl gut vermischt. Hierauf belegt man das mit Wachs bestrichene Blech mit 60 aus dem Teig hergestellten runden Plätzeln, die über

Nacht auf den Küchencasten gestellt und am anderen Morgen bei guter Hitze ungefähr 3 Minuten gebacken werden.

451. Kakes.*

58 dkg Mehl	K 0.23
25 dkg Zucker	" 0.20
6 dkg Pflanzenfett	" 0.08
5 g Natron	" 0.02
3 kleine Eier	" 0.18
1/8 l saurer Rahm	" 0.15
Zubehör	" 0.10
	<hr/> K 0.96

Mehl, Zucker, Natron und etwas Vanille werden gemischt und kranzförmig auf das Nudelbrett gegeben. In die Mitte gibt man die Eier und den Rahm, die mit dem flüssig gemachten Fett gut vermischt und dann mit den anderen Zutaten schnell zu einem Teig verarbeitet

werden. Nachdem dieser 1/4 Stunde gerastet hat, walkt man ihn aus, sticht mit der Kakesform 80 Stück davon aus und bäckt sie auf einem ganz wenig befetteten Blech ungefähr 5 Minuten bei guter Hitze. Man kann auch jede andere beliebige Form zum Ausstechen benützen.

452. Nußwürfel.*

24 dkg Zucker	K 0.19
14 dkg ausgeschälte Walnüsse	" 0.34
4 dkg Brösel	" 0.02
4 Eier	" 0.24
2 Eidotter	" 0.06
Zubehör	" 0.40
	<hr/> K 1.25

14 dkg Zucker rührt man mit 6 Dottern schaumig und vermischt damit die fein geschnittenen Wal- oder Haselnüsse, die mit einem Kaffeelöffel voll Zitronensaft angefeuchteten Brösel und zum Schluß den festen Schnee der 4 Eiweiß. Die Masse wird auf ein befettetes Blech ge-

strichen und bei guter Hitze 10 Minuten gebacken. Die eine Hälfte davon wird mit Eingefottenem bestrichen, die andere legt man darüber und schneidet 24 Würfel daraus. Man verziert jeden Würfel mit einer halben Walnuß und bestreicht ihn mit Glasur. Für die Glasur werden 10 dkg Zucker und 1 dl Wasser zu Sirup gekocht.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

453. Nußkrapferln.*

10 dkg ausgehäute Walnüsse	K 0.24
10 dkg Zucker	" 0.08
3 dkg Brösel	" 0.02
2 Eiweiß	" 0.06
	<hr/> K 0.40

Die fein gehackten Nüsse, der Zucker und die Brösel werden schnell mit dem steifen Schnee gemischt und aus dieser Masse 24 Kugeln geformt, die, breit gedrückt, auf einem gut befetteten Blech bei mäßiger Hitze 15 Minuten gebacken werden.

454. Kleines Gebäck.*

19 dkg Mehl	K 0.08
7 dkg Zucker	" 0.06
4 dkg Pflanzenfett	" 0.06
3 g Natron	" 0.01
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.05
	<hr/> K 0.32

Flüssiges Pflanzenfett wird flaumig gerührt, Ei, Zucker, Vanille, 1 Messerspitze Natron und zuletzt das Mehl beigefügt. Nachdem der Teig gut geknetet worden ist, läßt man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten, wälkt ihn dann $\frac{1}{2}$ cm dick aus, drückt mit dem Reibeisen ein Muster darauf, sticht mit dem Krapfen-

stecher oder einem Weinglas 40 Stück aus und bäckt sie bei mäßiger Hitze 5 Minuten.

455. Kleines Teegebäck.*

13 dkg Mehl	K 0.05
6 dkg Zucker	" 0.05
6 dkg Butter	" 0.18
3 dkg Mandeln	" 0.10
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 0.45

Die Butter wird flaumig gerührt, mit dem Zucker, dem Ei, den geschälten, geriebenen Mandeln, dem Mehl und etwas Zitronenschale zu einem Teig geknetet und kalt gestellt. Aus der $\frac{1}{2}$ cm dick ausgewalkten Masse sticht man 36 beliebige Formen aus, die mit Eidotter bestrichen

und bei mäßiger Hitze gebacken werden.

456. Makronen.*

15 dkg Zucker	K 0.12
12 dkg Mandeln	" 0.38
2 Eiweiß	" 0.06
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 0.57

Geschälte, fein gehackte Mandeln, darunter einige bittere, Zucker und etwas Zitronenschale mischt man leicht mit dem steifen Eierschnee. Dann gibt man die Masse löffelweise auf ein befettetes Blech und

läßt die Makronen zwei Stunden im warmen Rohr trocknen. Die Masse ergibt 24 Stück.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

457. Windkräpferln.*

12 dkg Mandeln . . .	K 0.38
8 dkg Zucker	„ 0.06
1 Eiweiß	„ 0.03
Zubehör	„ 0.05
	<u>K 0.52</u>

Die geschälten Mandeln, darunter einige bittere, werden durch die Reibmaschine getrieben und mit Zucker, etwas Zitronensaft und dem Schnee von einem großen Eiweiß schnell vermischt. Nun schneidet man aus

Oblaten 24 Scheibchen, verteilt die Masse darauf und läßt sie bei sehr mäßiger Hitze 10 Minuten im Rohr stehen.

458. Schneebufferln.*

18 dkg Zucker	K 0.14
3 Eiweiß	„ 0.09
Zubehör	„ 0.06
	<u>K 0.29</u>

Die Eiweiß werden zu sehr festem Schnee geschlagen, der sehr feine Vanillezucker und 1 Teelöffel Stärkemehl dazugerührt und davon 24 Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gegeben, die über Nacht im Rohr trocknen müssen.

459. Gefüllte spanische Winde.*

20 dkg Zucker	K 0.16
4 Eiweiß	„ 0.12
1/2 l Schlagrahm	„ 1.20
	<u>K 1.48</u>

Der sehr feine Zucker wird mit dem recht steifen Eierschnee schnell vermischt und die Masse in ein Leinwandfäckchen, in das man eine Spritzdüse gegeben hat, gefüllt.

Auf ein gut mit Pflanzenfett bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech spritzt man dann runde Schalen, die, mit Zucker bestreut, bei gelinder Wärme im Rohr so lange getrocknet werden, bis man sie vom Blech nehmen kann. Darauf wird die untere, flache Seite etwas eingedrückt und das Gebäck fertig getrocknet. Vor Tisch werden je 2 Schalen mit Schlagrahm gefüllt und aufeinander gelegt.

460. Schokoladensterne.*

14 dkg Zucker	K 0.11
5 dkg Schokolade	„ 0.13
1 kleines Eiweiß	„ 0.03
Zubehör	„ 0.01
	<u>K 0.28</u>

Der Zucker, die fein geriebene Schokolade und der steife Schnee werden gut vermengt. Der Teig wird auf Zucker dünn ausgewalzt. Davon werden 42 Sternchen ausgestochen und diese auf einem bestrichenen

Blech bei mäßiger Hitze 10 Minuten gebacken.

461. Engländer.*

14 dkg geschälte, geriebene Mandeln bringt man mit dem Zucker und dem Eiweiß in einem Schneebecken zum Feuer und rührt die

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mart.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

18 dkg Mandeln . . .	K 0.58
18 dkg Zucker	„ 0.14
2 Eiweiß	„ 0.06
Zubehör	„ 0.04
	<hr/>
	K 0.82

Masse, bis sie heiß ist. Dann wird sie auf 18 Oblaten (10 cm lang, 3 cm breit) gestrichen und mit dem Rest der Mandeln, die man stiftlig schneidet, verziert. Die Stangerln werden auf einem befetteten Blech bei mäßiger Hitze 10 Minuten gebacken.

462. Hirschhornkrasperln.*

24 dkg Mehl	K 0.10
4 dkg Zucker	„ 0.03
4 dkg Pflanzenfett	„ 0.06
4 g Hirschhornsalz	„ 0.02
2 große Eier	„ 0.12
Zubehör	„ 0.02
	<hr/>
	K 0.35

Eier, Zucker und das flüssig gemachte Fett werden gut verrührt. Dann mischt man Mehl, etwas Zitronensaft und -Schale samt dem Hirschhornsalz darunter und verarbeitet das Ganze zu einem Teig, den man auswälkt, mit verschiedenen kleinen Förmchen austicht und auf einem befetteten

Blech in 8 Minuten leicht bäckt.

463. Sufarenkrasperln.*

9 dkg Mehl	K 0.04
7 dkg Butter	„ 0.21
3 dkg Zucker	„ 0.02
1 dkg Mandeln	„ 0.03
1 Ei	„ 0.06
Zubehör	„ 0.03
	<hr/>
	K 0.39

Mehl und Butter werden abgebröseln und mit 2 dkg Zucker, Eidotter und etwas Vanille schnell zu einem Teig verarbeitet. Nachdem dieser an einem kühlen Ort 20 Minuten gerastet hat, formt man 30 Kugeln daraus, die, in der Mitte ein wenig eingedrückt und mit Eiweiß be-

strichen, in die geschälten, grobgehackten, mit 1 dkg grobem Zucker vermischten Mandeln getaucht und auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt werden. Die Krasperln werden oben mit Eiweiß bestrichen und im Ofenrohr bei guter Hitze 5 Minuten gebacken.

464. Gefüllte Krasperln mit Mandeln.*

13 dkg Mehl	K 0.05
9 dkg Zucker	„ 0.07
4 dkg Butter	„ 0.12
4 dkg Mandeln	„ 0.13
3 dkg Pflanzenfett	„ 0.04
1 Eidotter	„ 0.03
Zubehör	„ 0.02
	<hr/>
	K 0.46

Aus Mehl, 7 dkg Zucker, Butter, dem erwärmten, abgetriebenen Pflanzenfett, den geschälten, geriebenen Mandeln, Eidotter, etwas Zitronensaft und -Schale bereitet man schnell einen Teig, der $\frac{1}{4}$ Stunde rasten muß. Weiter behandelt werden die Krasperln wie jene in Nr. 449.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

465. Würbe Kipferln.*

17 dkg Mehl	K 0.07
7 dkg Zucker	" 0.06
6 dkg Butter	" 0.18
6 dkg Pflanzenfett	" 0.08
3 dkg Mandeln	" 0.10
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.01
	<u>K 0.56</u>

Aus Mehl, Pflanzenfett, Butter, 6 dkg Zucker, 2 dkg geschälten, geriebenen Mandeln, darunter einigen bitteren, etwas Zitronenschale, ein wenig Salz und dem Dotter bereitet man wie in Nr. 464 einen feinen Teig. Der Teig wird zu einer Wurst geformt, die man in nußgroße Stücke schneidet. Zu

Kipferln gerollt und mit Eiweiß bestrichen, werden sie in mit Zucker gemischte Mandeln gedrückt und auf einem befetteten Blech ungefähr 8 Minuten bei guter Hitze gebacken. Die Masse ergibt 48 Kipferln.

466. Vanillekipferln.*

14 dkg Mehl	K 0.06
12 dkg Mandeln	" 0.38
10 dkg Butter	" 0.30
10 dkg Zucker	" 0.08
Zubehör	" 0.05
	<u>K 0.87</u>

Mehl und Butter werden abgebröseln und schnell mit den geschälten, fein gestoßenen Mandeln (darunter einige bittere) und mit 5 dkg Zucker zu einem Teig verarbeitet. Aus dieser Masse formt man 40 Kipferln, bäckt sie bei mäßiger Hitze

6 Minuten ganz licht und dreht sie, noch heiß, vorsichtig in feinem Vanillezucker.

467. Butterbrezeln.*

10 dkg Mehl	K 0.04
6 dkg Zucker	" 0.05
5 dkg Butter	" 0.15
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.01
	<u>K 0.31</u>

Mehl und Butter bröseln man ab, mischt 4 dkg Zucker, Eidotter und etwas Salz dazu und vermengt schnell alles zu einem feinen Teig. Aus diesem formt man 20 Brezeln, die, mit Eiweiß bestrichen und in groben Zucker gedrückt, auf einem

Blech bei guter Hitze in ungefähr 8 Minuten gebacken werden.

468. Gewürzeln.*

2 Eiweiß werden mit dem Zucker schaumig gerührt, mit dem fein geschnittenen Zitronat, den geriebenen Mandeln und der Schoko-

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

7 dkg Mandeln	K 0.22
7 dkg Zucker	" 0.06
5 dkg Schokolade	" 0.13
4 dkg Zitronat	" 0.16
2 Eiweiß	" 0.06
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.65

lade gut vermengt, $\frac{1}{2}$ cm dick auf Oblaten gestrichen, 10 Minuten bei mäßiger Hitze gebacken und dann in 18 Stangerln geschnitten.

469. Kleine Lebkuchen.*

20 dkg Zucker	K 0.16
13 dkg Haselnüsse	" 0.26
7 dkg Mehl	" 0.03
25g Orangeat(Orancini),,	" 0.05
1 Eiweiß	" 0.03
Zubehör	" 0.06
	<hr/> K 0.59

Die Haselnüsse werden gerieben, mit 15 dkg Zucker, dem Mehl, dem fein gehackten Orangeat, etwas Zimt, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Kaffeelöffel Honig und dem Eiweiß zu einem Teig geknetet. Diesen walkt man aus, sticht 30 Lebkuchen ab, gibt ein mit Fett bestrichenes Papier

auf das Blech und bäckt sie darauf bei mäßiger Hitze. Noch heiß, werden sie mit einem aus 5 dkg Zucker und $\frac{1}{2}$ dl Wasser gekochten Sirup bestrichen, wodurch sie schön glänzend werden.

470. Honig-Lebkuchen.*

64 dkg Mehl	K 0.26
33 dkg Honig	" 0.53
16 dkg Zucker	" 0.13
11 dkg Mandeln	" 0.35
3 dkg Zitronat	" 0.12
6 g Pottasche	" 0.06
6 g pulverisiertes Hirschhornsalz	" 0.02
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.06
	<hr/> K 1.59

Der Honig wird aufgesotten, dann vom Feuer gezogen und der Zucker, das Hirschhornsalz, die Pottasche, das Zitronat, etwas Zimt, Orangen- und Zitronenschalen, Neugewürz, Nelken und Kardamomen fein gestoßen dazugegeben. Man rührt die Masse bis zum Erkalten und läßt sie dann 24 Stunden stehen. Durch

das Stehen wird die Masse sehr zähe und muß deshalb nach der obigen Zeit zum Auflösen in ein heißes Wasserbad gestellt werden jedoch an einem kühlen Ort. Hierauf gibt man in die Mitte des kranzförmig auf das Radelbrett gelegten Mehles 8 dkg mit der Schale geschnittene Mandeln und den nun auch mit dem Ei vermengten Honig und bereitet daraus einen feinen Teig, der, fingerdick ausgewalkt, zu gleichmäßig großen Lebkuchen geschnitten wird. Die Kuchen belegt man mit einer halben geschälten Mandel und bäckt sie bei mäßiger Hitze auf einem gut besetzten Blech. Man kann das Gebäck mit Zuckerglasur Nr. 422 überziehen.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

471. Zuckerschiffchen.*

12 dkg Mehl	K 0.05
10 dkg Zucker	" 0.08
4 dkg Mandeln	" 0.13
3 dkg Butter	" 0.09
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.43

Butter, Mehl und Zucker sowie die geriebenen Mandeln bröseln man gut ab und verarbeitet diese Masse mit dem Ei, etwas Zimt, Nelken und fein gehackter Zitronenschale rasch zu einem Teig, den man $\frac{1}{2}$ Stunde an einem kühlen Ort rasten läßt. Dann wird er messerrückendick ausgewalzt, zu verschobenen Vierecken geschnitten und bei mäßiger Hitze gebacken.

472. Bisquit Rollkuchen (Bisquit-Roulade).*

8 dkg Zucker	K 0.06
7 dkg Mehl	" 0.03
1 dkg Pflanzenfett	" 0.01
4 Eier	" 0.24
Eingefottenes	" 0.20
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.56

Nachdem die Dotter mit dem Zucker schaumig gerührt worden sind, mischt man das Mehl, eine Messerspitze Natron oder Backpulver und den steifen Eierschnee der Masse bei und streicht sie 1 cm dick auf ein längliches, befettetes Blech. (Man benützt dazu entweder ein längliches Blech, das rund herum mit einem Rand versehen ist, oder ein weißes, befettetes Papier, das man entsprechend formt und auf ein Blech legt.) Bei mäßiger Hitze gebacken und noch heiß gestürzt, wird der Kuchen mit Eingefottetem gefüllt, dann zusammengerollt, mit Zucker bestreut und, sobald er erkaltet ist, in schöne Stücke geschnitten.

473. Zwieback.*

32 dkg Mehl	K 0.13
18 dkg Zucker	" 0.14
7 dkg Pflanzenfett	" 0.10
4 dkg Haselnüsse	" 0.08
1 dkg Germ	" 0.03
1 Ei	" 0.06
$\frac{1}{8}$ l Magermilch	" 0.01
Zubehör	" 0.07
	<hr/> K 0.62

Die lauwarme Milch wird mit 2 dkg Zucker, Germ und etwas Mehl angerührt und nach dem Aufgehen mit dem übrigen Mehl, dem zerlassenen Fett, den geriebenen Haselnüssen, dem Ei, etwas fein gestoßenem Ingwer und Anis zu einem Teig verarbeitet. Aus dem Teig formt man 2 lange, schmale Wecken, läßt sie bis zur doppelten Höhe aufgehen und bäckt sie bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden. Am folgenden Tage schneidet man den Zwieback in dünne Scheiben, dreht sie auf beiden Seiten in Vanillezucker (für 5 Heller Vanille wird mit dem Rest des Zuckers fein gestoßen),

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

legt sie dicht aneinander und läßt sie so einen Tag stehen. Hierauf dörrt man die Scheiben schön goldgelb und verwahrt den Zwieback an einem trockenen Ort.

474. Aniszwieback.*

14 dkg Zucker	K	0.11
13 dkg Mehl	"	0.05
1 dkg Anis	"	0.02
2 Eier	"	0.12
	K	0.30

Eier und Zucker rührt man mit dem Schneebeßen $\frac{3}{4}$ Stunden, mischt dann Anis und Mehl schnell dazu, füllt die Masse in eine gut befettete, mit Mehl bestaubte Bischofsbrotform und bäckt sie

bei mäßiger Hitze. Der Zwieback wird, wenn er ganz erkaltet ist, in dünne Scheiben geschnitten und gebrät.

475. Biskuitbrot.*

15 dkg Zucker	K	0.12
15 dkg Mehl	"	0.06
1 dkg Pflanzenfett	"	0.01
3 Eier	"	0.18
Zubehör	"	0.01
	K	0.38

Eier, Zucker und einige Tropfen Zitronensaft werden 15 Minuten mit der Schneerute geschlagen, dann das Mehl daruntergemischt und diese Masse in der gut ausgefetteten, mit Mehl bestreuten Form ungefähr 25 Minuten gebacken.

476. Feineres Biskuitbrot.*

8 dkg Mehl	K	0.03
8 dkg Zucker	"	0.06
5 dkg Feigen	"	0.03
2 dkg Haselnüsse	"	0.04
2 dkg Rosinen	"	0.04
1 dkg Pflanzenfett	"	0.01
3 Eier	"	0.18
	K	0.39

Dotter und Zucker rührt man schaumig, mischt die Rosinen, die fein geschnittenen Feigen und Haselnüsse sowie das Mehl dazu, zieht den steifen Schnee unter die Masse und bäckt sie in einer ausgefetteten, mit Mehl bestreuten Biskuitform ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde.

477. Zuckerbrot.*

17 dkg Zucker	K	0.14
8 dkg Mehl	"	0.03
6 dkg Pflanzenfett	"	0.08
3 Eier	"	0.18
	K	0.43

5 dkg Fett werden erst mit einigen Tropfen Milch flaumig gerührt und dann mit Zucker und Dotter abwechselnd vermischt. Hierauf zieht man das Mehl und den steifen Schnee darunter, füllt die Masse in die ausgefettete, mit Mehl bestreute Form und bäckt sie ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

478. Schokoladenbrot.*

7 dkg Zucker	K	0.06
7 dkg Schokolade	"	0.18
4 dkg Mehl	"	0.02
2 dkg Haselnüsse	"	0.04
1 dkg Pflanzenfett	"	0.01
3 Eier	"	0.18
Zubehör	"	0.01
	K	0.50

Dotter und Zucker rührt man schaumig, mischt die geriebenen Haselnüsse, die Schokolade, das Mehl und den steifen Schnee leicht darunter und bäckt die Masse in der ausgefetteten, mit Bröseln bestreuten Form $\frac{1}{2}$ Stunde.

479. Eiweißkuchen.*

16 dkg Zucker	K	0.13
8 dkg Butter	"	0.24
8 dkg Mehl	"	0.03
6 dkg Mandeln	"	0.19
4 Eiweiß	"	0.12
Zubehör	"	0.03
	K	0.74

Das Eiweiß schlägt man zu Schnee und rührt den Zucker, die abgezogenen, geriebenen Mandeln, davon einige bittere, 8 dkg zerlassene Butter und das Mehl darunter. Eine kleine Gugelhupfform wird nun sehr gut mit Pflanzenfett ausgestrichen, mit geriebenen Mandeln und Bröseln bestreut, die Masse eingefüllt und ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

480. Marmorkuchen.*

26 dkg Mehl	K	0.10
13 dkg Zucker	"	0.10
6 dkg Butter	"	0.18
6 dkg Pflanzenfett	"	0.08
1 dkg Kakao	"	0.03
1 dkg Backpulver	"	0.06
4 Eier	"	0.24
Zubehör	"	0.05
	K	0.84

Das Pflanzenfett wird erst allein und dann mit der Butter flaumig gerührt. Hierauf gibt man abwechselnd Zucker und Dotter dazu und mengt, nachdem alles nochmals tüchtig abgetrieben worden ist, Mehl, Backpulver, etwas Salz, Vanille und den steifen Schnee gut darunter. Die Hälfte der Masse kommt in einen befetteten, bemehlten Tortenreife, zum Rest rührt man den Kakao und verteilt die nun dunkle Masse über die lichte. Der Kuchen wird ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

481. Kirchenkuchen.*

14 dkg Mehl	K	0.06
14 dkg Zucker	"	0.11
7 dkg Butter	"	0.21
7 dkg Pflanzenfett	"	0.10
2 Eier	"	0.12
2 Dotter	"	0.06
25 dkg Kirichen	"	0.20
Zubehör	"	0.01
	K	0.87

Das zerlassene Pflanzenfett wird erst allein, nachher mit der Butter flaumig gerührt. Dann gibt man die ganzen Eier, die Dotter, etwas feine Zitronenschale hinzu und treibt die Masse nochmals gut ab. Hierauf wird das Mehl daruntergemischt, die Masse in eine befettete und mit Mehl

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

bestäubte Form gefüllt und mit Kirschen belegt. Der Kuchen wird ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken und kalt zu Tisch gegeben. Kirschkuchen kann auch ohne Butter, nur mit Pflanzenfett bereitet werden.

482. Kirschenkuchen mit Schokolade.*

11 dkg Zucker	K	0.09
8 dkg Schokolade	"	0.21
6 dkg Mandeln	"	0.19
4 dkg Schwarzbrot-		
brösel	"	0.02
4 Eier	"	0.24
25 dkg Kirschen	"	0.20
Zubehör	"	0.03
	K	0.98

Zucker und Dotter werden schaumig gerührt und mit den geriebenen Mandeln, den Bröseln, die mit 2 Löffel Zitronensaft angefeuchtet sind, der geriebenen Schokolade, mit gestoßenem Zimt, Nelken und dem steifen Schnee leicht gemischt. Die in einen gut ausgefetteten Tortenreife 1 cm hoch eingefüllte Masse wird mit Kirschen

belegt und bei guter Hitze gebacken.

483. Rehrücken.*

10 dkg Zucker	K	0.08
10 dkg Mandeln	"	0.32
7 dkg Schokolade	"	0.18
35 g Orangeat	"	0.07
35 g Zitronat	"	0.14
3 dkg Pignoli	"	0.12
2 dkg Brösel	"	0.01
5 Eier	"	0.30
Schokoladenglasur	"	0.29
Zubehör	"	0.01
	K	1.52

Den feinen Abtrieb von 2 Eiern, 3 Dottern und Zucker mengt man mit der geriebenen Schokolade, den mit den Schalen geriebenen Mandeln, dem fein geschnittenen Zitronat und Orangeat, den Bröseln, etwas Zimt, zuletzt mit dem steifen Schnee, füllt die Masse in die etwas ausgefettete und mit befettetem Papier ausgelegte Rehrückenform und bäckt sie ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden. Erkalte wird der

Rehrücken mit Schokoladenglasur überzogen und, wenn sie etwas getrocknet ist, mit Pignoli bespickt.

1 Krone (K) = 1.06 Franken.
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.