

Obers, ein halb Pfund Butter, davon aber behalte etwas wenigens zurück, dann mache den Teig an, und lasse ihn rasten, hernach walche ihn aus, trockne den Butter ab, lege sie auf die Teigstrecke, walche und schlage sie 4 Mal zusammen, wende sie aber niemahls um, lasse sie rasten durch eine halbe Stund, dann nimm einen Viertling geschwellte und klein gestoßene Mandeln, und 6 Loth Zucker, thu dieß in ein Rastrol, sammt Limonienschälerln, hernach schlage 5 Eyer darein, daß ist 2 Dötter und 3 ganze, rühre sie eine gute halbe Stund, walche den Teig ganz dünne aus, schneide viereckigte Fleckel daraus, überstreiche sie mit Eyer, fülle etwas Eingefottenes darein, decke sie mit einem Fleckel zu, gib ein weißes Eis darauf, backe sie auf einem Tortenblatt, so sind sie fertig.

Waffenkrappeln mit Mandeln.

Nimm ein halb Pfund gestoßene Mandeln, ein halb Pfund gefähten Zucker, Zimmet, so viel man will, 4 ganze Eyer und 4 Dötter, rühre es eine Stund, gib ein Seitel süßes Obers dazu; 8 Loth süßen Butter, lasse sie in dem Obers zerfließen, hernach thu dieß unter die Mandel, rühre 12 Loth Mundmehl darein, dann backe sie schön und gemächlich.

Zehnte Abtheilung.

Von Torten u. anderen süßen Speisen.

Aufgestrichene Torten.

Nimm ein halb Pfund geschwellte und ge-

Stoßene Mandel, mische ein halb Pfund gefä-
 ten Zucker darunter, schlage von 3 Eiern die
 Klar zu Schnee, rühre ihn dazu, so wie auch
 mit Zucker gestoßene Vanille und klein geschnit-
 tene Limonienschäler. Alsdann streiche es auf
 ein Bergblatt kleinfingerdick, backe es langsam
 in der Tortenpfanne; wenn es gebacken ist, so
 schlage 2 Eiklar zu Schaum, belege die ganze
 Torten häufelweise damit, bestreue sie wohl
 mit Zucker und gehackten Pistazien, lasse sie in
 der Wärme trocknen, damit der Schnee sich
 härtet, dann belege sie mit welchem Eingesot-
 tenen es dir beliebt.

Pomeranzen, Torte.

Nimm einen Viertel geschwellte und klein ge-
 stoßene Mandel, 6 Loth feine Semmelbrösel,
 mische dieß unter einander; dann reibe einen
 halben Viertel Zucker auf 2 schönen Pomeran-
 zen ab, und schabe selben nach und nach ab,
 so lange, bis er gänzlich aufgerieben ist, her-
 nach drücke den Pomeranzensaft auf die Sem-
 melbrösel und Mandeln, und vermenge es wohl;
 treibe einen Viertel Butter ab, thu die Brö-
 sel, Mandel und den Pomeranzenzucker dar-
 ein, rühre sie eine gute Zeit mitsammen ab,
 hernach schlage 2 ganze Eier und 5 Dotter
 daran, rühre das ganze Gemengsel noch eine
 halbe Stunde mit solchen ab, dann nimm ein
 Blatt sammt dem Reis, gib das Abgerührte
 darein, bestreue es mit Zucker und Pistazien,
 und backe es.

Krebs • Torte.

Treibe ein halb Pfund Krebsbutter ab; ein halb Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandel, einen halben Viertling gestoßenen Zucker, und mische oder rühre diese drey Stücke gut unter einander, dann schlage 4 Endböcker daran, und gib einen Viertling Mundmehl dazu, und verrühre diese 2 Stücke mit den vorigen recht gut; hernach streiche die Hälfte von dem Teige kleinfingerdick auf ein Blatt, streue klein geschnittene Krebschweifel darüber, mache von dem übrigen Teig lauter Stangeln über die Quere, und nach der Länge darauf, bestreue sie mit Zucker, und backe sie langsam.

Schmalz • Torte.

Treibe 3 Viertling Schmalz recht pflaumig ab, schlage 14 Endböcker, jeden gut verrührt daran, dann auch ein halb Pfund gefähten Zucker, und rühre dieß eine gute halbe Stunde mit-sammen ab; alsdann nimm von einer halben Limonie klein geschnittene Schäler, und endlich 3 Viertling Mundmehl, verrühre es nur so viel, daß es vermischt werde; dann streiche die Hälfte des Teiges mit einem Messer auf ein Blatt, und Saffen darüber, welche du willst, von dem übrigen Teig formire ein Gegitter darauf, und backe es langsam in der Tortenpfanne; ist es gebacken, so mache ein rothes oder weißes Eis darüber, und bestreue sie mit Pistazien.

Mandel • Torte.

Stoße ein Pfund geschwellte Mandel sehr fein,

nimm 3 Viertling gefähten Zucker, 12 ganze Eyer und 12 Dötter, von einer halben Limonien Klein geschnittene Schäler, rühre alles eine ganze Stunde gut unter einander, und dann schmiere ein Reisblättel mit Butter, gib das Gerührte darein, und backe es.

Grüne Torte.

Stoße ein halb Pfund geschwellte Mandeln klein, währenddem Stoßen beneze sie mit Limoniensaft, inzwischen siebe Spinat, zerrühre ihn ein wenig, daß sich das Wasser färbet, seige das Wasser ab, gib die Mandeln in ein Rastrol, und von dem Spinatwasser dazu, auch ein halb Pfund gefähten Zucker, und vermische es gut, alsdann schlag in ein Geschirr 6 ganze Eyer und 8 Dötter, rühre sie wohl ab, und gieße sie unter beständigem Rühren zu dem Uebrigen, das nun eine Stunde gerühret werden muß, damit der Teig sich dicke und faume, gib inzwischen Klein geschnittene Limonien Schäler, etwas Zimmet und Zitronat ebenfalls geschnitten, und zuletzt ein Loth feine Semmelbrösel; wenn nun alles so verrühret ist, belege das Tortenblatt mit Oblat, schmiere den Reif gut mit Butter oder Schmalz, fülle dasselbe mit dem Teige, aber nicht voll, gib unten mehr Blut als oben, und backe sie.

Alexen. Torte.

Wasche ein Pfund Mandel reinlich, dann

Stoße sie sammt den Schalen, feuchte sie während des Stossens öfters mit Wasser an, doch daß sie nicht zu naß werden, thu sie in ein Geschirr sammt einem Pfund gefäheten Zucker, schlaege 12 ganze Eyer daran, rühre sie eine gute Stund, dann schmiere ein Blättel sammt dem Reis, gib das Gerührte darein, nachdem du vorher noch gestoßene Gewürznägerl, Zimmet und Limonienschälerln darein vermenges hast, und backe es. Du kannst auch ein Eis darauf machen, und mit geschnittenem Zitronat, Pistazien und feinen Pomeranzen und Limonienschälern überstreuen.

Kaiser-Torte.

Nimm ein Pfund geschwellte und gestoßene Mandel sammt 3 Vierting gefähetn Zucker in ein Geschirr, drücke von 3 Limonien den Saft daran, rühre es gut unter einander, hernach gib Limonienschäler, gestoßenen Zimmet, Nägerln, geschnittene Zitronat nach Gedunken darunter, dann nimm Oblat, und streiche von dem Teige die Hälfte kleinfingerdick darauf, gib eine gesottene Weichsel oder Kiebiesel darüber, mache von dem übrigen Teige lauter Ringeln, und lege sie über die Torte, gib aber in jedes eine Weichsel, bestreue sie recht gut mit Zucker, unten mehr Blut als oben, und so backe sie langsam.

Brod-Torte.

Stoße einen Vierting geschwellte Mandeln,

dann nimm einen Viertling Mandeln sammt den Schälern, schneide sie klein mit dem Schneidmesser, stosse ein halb Pfund Zucker fein, nimm 8 ganze Eyer und 7 Dötter; von den 8 ganzen muß die Klar aufacklopfet werden, gib alles zusammen in ein Kastrol, und rühre es drey Vierteltstunden, inzwischen mischenach und nach klein geschnittene Limonenschäler, gestoßenen Zimmet, Nügerln, etwas Muskatblsh sammt einer Hand voll schwarz geriebenen Brods darunter, dann schmiere ein Tortenblättel sammt dem Reis, thu den Teig darein, und backe die Torte langsam.

Brösel-Torte.

Treibe einen Viertling Butter ab, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter, jedes gut verrührt, daran; nimm einen Viertling Zucker, einen Viertling klein gestoffene Mandeln, Limonenschäler, und ein halb Pfund Mehl, und rühre alles gut untereinander, dann gib den Teig auf ein Blättel, fülle darauf, was du willst, mache Stängeln darüber, auch ein kleines Wassereis, bestreue es mit Pistazien, und backe sie schön.

Mürbe Torte.

Nimm Mehl auf ein Bret, brösele es mit einem halben Pfund Butter ab, zuckere es, so viel du willst, nimm wenig geschnittene Limonenschäler, 3 Eydötter darunter, verrühre sie gut, mache den Teig zusammen, walche ihn messerrückendick aus, formire Stängeln darüber,

überstreiche sie mit Wasser, überwerfe sie mit Zucker, und dann backe sie.

Müscherl - Torte.

Backe ein Pfund Mandel sammt den Schalen nicht gar fein, dann nimm ein Pfund Mehl, schneide ein Pfund Butter darein, von einer Limonie die Schaler klein geschnitten, ein Loth gestossenes Zimmet, ein Loth Mägerl, ein halb Loth Muskatnuß, ein Pfund Zucker, und dieß alles vermische gut mit den Mandeln, hernach schlage ein ganzes Ey und 4 Dötter daran, verrühre sie gut, und mache den Teig zusammen, hernach nimm Oblat, streiche den Teig Messerrücken dick darauf, gib vom Eingefotteneu darauf, was du willst, mache einen Reif von dem nämlichen Teig, bestreiche ihn mit Eyer, drücke Müscherl aus, groß und klein, und picke sie darauf, du mußt aber von Papier einen Reif um sie ziehen, damit sie nicht herab laufen, bestreiche diesen gleichfalls mit Eyer, und dann backe sie bräunlich, du kannst auch ein Wassereis darauf machen.

Carmellter - Torte.

Schlage 6 Eyer und 6 Dötter in ein Kastrol, rühre es eine Viertelstunde, dann rühre ein halb Pfund gefähten Zucker darein, und dann wieder gerührt, schneide einen Viertling geschwellte Mandel mit dem Messer auf dem Bret, gib die Hälfte davon in das Gerührte, sammt 6 Loth gefähtem Stärkmehl und 6 Loth Mundmehl, und einigen Limonienschälerln,

mit
3
Cha
Lehl,
iner
Loth
halb
dieß
nach
ver
nen,
Mes
enen
von
ner,
dicke
Reif
ber
ann
ffere
Ka
ahre
und
ting
dem
erte,
Loth
eln,

machē alles gut untereinander, schmiere ein Blättel sammt dem Reif mit Butter, thu den Teig darein, streue die übrigen Mandeln darüber, und backe sie.

Gerührte Mandeltorte.

Stosse ein Pfund geschwellte Mandel, gib sie in ein Kastrol, und 3 Vierting gefähten Zucker darunter; schlage von 10 Eyer die Klar zu Schnee, rühre 25 Endötter eine halbe Stunde fleißig ab, rühre sie dann unter den Zucker und die Mandeln, und inzwischen zugleich den Eischnee, und so rühre es eine Stunde untereinander, gib auch einige fein geschnittene Limonienschäler dazu, bestreiche ein Bergblättel sammt dem Reif mit Schmalz, das Gerührte darein, aber nicht zu voll, und backe es bey mittelmäßiger Hitze in der Tortenpfanne.

Gestängelte Germ, Torte.

Treibe ein halb Pfund Butter pflaumig ab, schlage in ein Kastrol 14 Endötter, thu 3 Löffel gewässerte Germ dazu, auch ein halbes Seitel laulichte Milch, sprudle alles gut ab, und gib es in den abgetriebenen Butter, salze es, und hernach thu ein Pfund Mundmehl dazu, und verrühre es gut, schlage aber den Teig nicht ab, nimm nicht gar die Hälfte davon auf ein mit Mehl überworfenen Bret, walche ihn klein Finger dick aus, lege ihn von dem Walcher auf das Tortenblättel, streiche Sassen oder ein anderes Eingesottenes darauf, aber von keinem

viel, sonst würde die Torte schwer, und mach von dem übrigen Teige ein Gitter darüber, gib einen blechenen Reif darum, lasse sie in einem warmen Orte gehen, bis fast dem Ranste gleich ist, bestreiche sie mit abgeschlagenen Eiern, überwerfe sie mit Zucker, und backe sie.

Biskoten - Torte.

Nimm ein halb Pfund gefähten Zucker in ein glazirtes Geschirr, schlage 8 ganze Eier und 8 Dörter auf einmahl daran, rühre es eine ganze Stunde. Von den 8 Eiern schlage die Klare zu Schnee, und thu sie auch dazu; dann gib 8 Loth Stärkmehl und 4 Loth Mundmehl darein, vermische es gut, rühre es aber nicht mehr, auch von einer halben Limonie die Schälern, schmiere den Reif mit Butter, fülle den Teig darein, backe es langsam, dann mache ein Eis darauf, und bestreue sie mit Pistazien.

Gesottene Torte.

Nimm ein Pfund Zucker in ein messingenes Becken, schütte ein Seil Wasser darauf, lasse ihn sieden, bis er fließt. Dann gib ein Pfund gestoffene Mandel darein, trockne sie wohl ab, auch von einer Limonie klein geschnittene Schälern, Zimmet und Gewürznägerl ganz fein nach Gutdünken, lasse es auskühlen, thu 4 Eydörter daran, und vermische das Ganze; schmiere ein Blättel mit Butter, lege Oblaten darauf, streiche den Teig darüber, mache einen papiernen Reif darum, und backe sie schön. Fülle, wenn

du willst, etwas Eingesottenes darüber, und mache ein Eis darauf.

Linzertorte mit Mandeln.

Treibe ein Pfund Butter recht pflaumig ab, nimm ein Pfund geschwellte und gestoßene Mandeln, rühre sie in den abgetriebenen Butter, wenn sie verrührt sind, schlage 4 Eydötter, jeden gut verrührt, daran, menge auch ein Pfund gefähten Zucker, ein Quintlein gestoßene Nagerl, etwas geriebene Muskatnuß, ein halb Loth Zimmet, Limonenschälerln, und zuletzt ein Pfund Mundmehl darunter, verrühre diese Stücke gut mischammen; dann gib die Hälfte von dem Teige auf ein mit Butter überstrichenen Tortenblättel, streiche ihn mit einem Messer auseinander, fülle Gassen, welche es ist, darauf, von dem übrigen Teige mache Bitterzieren darüber, beschmiere einen Reif, und um gib sie damit, backe sie 5 Viertelstunden in der Tortenpfanne, mache rothes und weisses Eis darauf, überwerfe sie mit geschnittenen Pistazien, und lasse sie alsdann noch ein wenig übertrocknen.

Linzertorte mit Gewürze.

Trockne einen Viertling ausgeschwellte Mandel reinlich und gut ab, schneide sie klein zusammen, fähe sie durch ein Nudelsieb, dann nimm auf ein Bret ein Pfund Mehl, einen halben Viertling gefähten Zucker, ein ganzes Ey und 5 Dötter, von einer Limone die Schä-

lerl, um 2 Kreuzer gestoßene Mägerl, 2 Kreuzer Zimmet, und dieß alles vermische mit dem Mehl, und mache den Teig an, arbeite ihn mit der Hand, daß alles gut untereinander komme; dann lege die Hälfte davon auf ein Pfund Sortenblättel, und wasche ihn so groß, als das Blättel ist, fülle ihn mit Ribiesel, oder was immer, mache von dem andern Teig ein Gitterwerk darauf, bestreiche es mit Eyklar, überwerfe sie mit Zucker, und backe sie schön gelb; wenn sie gebacken ist, mache ein Eis darauf, überstreue sie mit Distazien, so ein wenig über trocknet, gib sie zur Tafel.

Eine andere gute Zinzertorte.

Nimm einen Viertling Butter, treibe ihn ab, schlag ein Ey darein, und gib einen Viertling geschwellte und gestoßene Mandel, und noch einen Endotter dazu, rühre dieß eine gute halbe Stunde unter einander, dann mische einen Viertling Mehl und 6 Loth getähren Zucker, klein geschnittene Limonienschäler; und den Saft von einer halben Limonie dazu, du kannst auch etwas Zimmet und Mägerln darein geben, nur gut vermischen, aber nicht mehr rühren, fülle den Teig, wenn er auf dem Blättel liegt, mit Ribiesel oder Marillensasse, überstreiche die Torte mit Eyer, und backe sie.

Eine ordinäre Zinzertorte.

Nimm ein Pfund Mehl, ein Pfund Butter, 3 Viertling gestoßenen Zucker, 4 Eyer und 4

Dötter, von einer Limonie die Schäler, etwas Gewürze, vermische diese Stücke gut mitsammen, verfahre damit, wie bey den andern Torten, und backe sie; du kannst sie füllen, mit was du willst, wird sie gut seyn.

Gestiftelte Mandeltorte.

Nimm ein Pfund geschwellte Mandel, theile sie in 4 Theile; einen Theil stoße, den zweyten schneide gestiftelt, den dritten blättlicht, und den vierten gewürfelt. Die gewürfelten werden geröstet, ein halb Pfund Pistazien, Zitronat, Zimmet und Nägerln schneide gestiftelt, und nimm, so viel du willst, hernach nimm 4 Eyklar in ein Becken, schlage es zum Saum, gib 3 Viertel gefähten Zucker löffelweise darunter, und verrühre ihn eine gute Viertelstunde, hernach rühre die gestoßenen Mandeln, und das übrige alles untereinander darein, lege Oblat auf ein geschmiertes erhabenes Blättel, streiche das Gerührte darauf, dann mache einen Reif herum, lasse es ganz gemacht backen, gut austrocknen, gib roth und weißes Eis darauf, so ist die Torte fertig.

Zwieback - Torte.

Nimm ein Pfund geschwellte Mandel, stoße sie, aber nicht zu fein, thu sie auf das Bret, verarbeite damit ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund gefähten Zucker, einen Viertel Mehl, Limonenschäler und einiges gestoßenes Gewürze, lege Oblat auf ein Blättel, streiche

die Hälfte des Teiges darauf, umgib es mit einem papiernen Reif, fülle darauf, was dir beliebt, von dem übrigen Teig formiere Stängeln darüber, und backe sie.

Geschobene Torte.

Nimm ein Pfund Zucker, stosse ihn wie Mehl, thu ihn in einen Weidling, nimm 8 Euklar, klopfe sie saumend ab, und rühre sie mit dem Zucker eine halbe Stund, gib auch den Saft von einer Limonie dazu; dann schmelze 1 Pfund Mandel, die Hälfte davon stosse ganz grob, und die andere schneide gestiftelt, die gestossenen rühre unter den Zucker zum ersten, und wenn diese verrühret sind, thu auch mit den gestiftelten das nehmliche. Nun theile das Ganze in vier Theile, färbe einen mit Tournesol, den andern mit Spinat grün, den dritten Zimmetbraun, und den vierten Theil lasse weiß; hernach schmiere das Blatt mit Butter, wische es aber mit Papier wieder ab, streiche eine von den gefärbten Theilen darauf, aber nicht dicke, lasse es darauf trocknen, schiebe es mit einem Messer zusammen, lege es über einen Nudelwalcher, und lasse es dann abkühlen, dann streiche eine andere Farbe darauf, und verfähre damit, bis alles gar ist.

Zimmet-Torte.

Nimm ein halb Pfund gestossene Mandel, stosse ein halb Pfund Zucker, fähe ihn, und mische ihn darunter, gib den Saft von einer

Limonie, und die Schäler, klein geschnitten dazu, vermenge es gut, streiche ihn hernach auf ein mit Butter überstrichenen Blättel, fülle eingekochtenes gut mit Zimmt besäet darauf, überstreue es mit Zucker, und lasse es langsam backen, verziere es, wie du willst.

Pistazien - Torte.

Stosse ein Pfund Mandeln schön klein, und vermische sie mit 3 Viertling gefähten Zucker, dann schlage 4 Eyerklar zu Faum ganz dicke, verrühre sie unter die Mandel und Zucker, nimm einen Viertling Butter, und verarbeite ihn mit dem anderen in dem Mörser, wenn dieß genug gestossen ist, so schneide geschwellte Pistazien blättlich, nimm das Gestossene aus dem Mörser, gib die Pistazien und Limonienschäler dazu vermenge sie, mache dann einen Reif auf das Blättel, thu den Teig darein, backe ihn mit gleicher Hitze.

Anmerkung.

Der Butter ist nicht unentbehrlich dabey, wer will, kann ihn auch weglassen.

Muskaton - Torte.

Nimm 3 Viertling gefähten Zucker, thu ihn in ein messingernes Beck, giesse ein halbes Seitzel Wasser daran, lasse ihn weichen, dann setze ihn auf Kohlfener, siede ihn, bis er Fäden spinnet; hernach gib die Mandel darein, drücke Limoniensaft dazu, sammt der abgeschlagenen

Klare von 2 Ethern, und lasse es trocknen, gib noch etwas Zucker darunter, lege Oblat auf das Tortenblättel, gib den Teig darein, mache einen Reis herum, und backe es, habe aber Acht, daß das Defertl oder die Tortenpfanne nicht zu heiß ist, und sie sich verbrenne.

Zimmt - Eis.

Nimm gefähten Zucker in ein messingenes Becken, darnach du viel oder wenig Eis machen willst, trockne den Zucker auf der Glut, mische gefähten Zimmt darunter, damit es schön braun werde, drücke von einer oder zwey Limonien den Saft darein, daß es eine gute Consistenz bekomme, dann bestreiche Torten oder anderes Backwerk damit.

Mandel - Eis.

Bereite für eine Torten einen Viertling klein gestoßene Mandeln in einem Geschirre, dazu gib einen Viertling gestoßenen Zucker, von 2 Ethern die Klar, vermische sie gut, wenn die Torten gebacken sind, fülle von dem Eis in eine Spritze, mache schöne Zierathen damit darauf, setze die Torten hernach in die Tortenpfanne, und gib nur oben Glut, weil sie ohnehin schon gebacken sind, und nur so viel Hitze bedarf, daß das Eis sich backe.

Anmerkung.

Dieses Eis kann auf unterschiedlichen Torten gemacht werden; als auf die Pistazien - Torten, nimmt statt Mandeln Pistazien; das grüne Eis mache mit

Spinattopfen, gelbes Eis mit abgeriebenem Pome-
ranzen- oder Limonienzucker.

Tragant. Eis.

Nimm klein gestoßenen Tragant, rühre ihn
mit Rosenwasser schön glatt ab, wie ein dünnes
Kindskoch; lasse ihn stehen, daß er wohl zer-
gehe, drücke ihn dann durch ein Tuch, gib ge-
fähten Zucker darein, daß er so dick, wie ein
Koch werde. Dieses Eis wird einen Tag zu-
vor gemacht, damit der Zucker gut sich auflö-
se; wenn du es aufstreichen willst, so setze es
in ein heißes Wasser, er läßt sich alsdann leicht
streichen.

Eiskrapfeln.

Nimm 4 Loth abgeschälte Mandel, stoße sie
fein, während des Stoßen drücke den Saft von
einer Limonie darunter, daß sie nicht öhligt wer-
den, ein halb Pfund gefähten Zucker, von 2
Eiern die Klar zu Schnee geschlagen, sammt
Limonienhältern, dieses alles thu in den Mör-
ser zu den Mandeln, stoße es eine halbe Stund,
streiche es auf Oblaten messerrückendick, setze
sie in eine Tortenpfanne, die nicht gar zu heiß
ist, und backe sie langsam.

Marillenkrapseln.

Nimm ein Loth schönes Mehl auf das Bret,
und einen Viertling süße Butter, einen Viertling
gefähten Zucker, bröckle es wohl ab, hernach
nimm einen Viertling würfelt geschnittene Man-
del, ein halben Viertling Pistazien, 2 Eydöt.

ter, und Wein, mache einen festen Teig an, walche ihn klein fingerdick aus, drücke mit einem Glas runde Fleckel aus, schneide sie um und um ein, lege auf ein Fleckel Marillensalsen, und auf den andern Zieraden, backe sie schön in der Tortenpfanne, mache von einer Euklar Eis darauf, bestreue sie mit gehackten Pistazien, und setze sie wieder in die Tortenpfanne, lasse sie trocknen, so sind sie fertig.

Limonienkrapseln.

Nimm einen Viertling gefähten Zucker, und einen Viertling abgeschälte Mandeln, stosse die Hälfte von den Mandeln, drücke Limoniensaft daran, und so auch die andere Hälfte, schlage von 2 Eyer die Klar zu Schnee, und rühre es nach und nach unter die Mandeln, auch klein würfelt geschnittene Limonienhäuter; den Zucker thu in einen Weidling, und das übrige alles dazu, rühre es eine gute Stunde, dann streiche es auf runde Oblaten, bestreue sie mit Zucker, und gestiftelten Pistazien, lege sie auf das Tortenblättel, und backe sie in der Tortenpfanne.

Bauernkrapseln.

Stosse ein halb Pfund geschälte Mandeln, und ein halb Pfund gefähten Zucker darunter, unter die Mandeln drücke, wenn du sie stoffest, den Saft von einer Limonie, dann den Schnee von 4 Euklaren, mische alles zusammen in einem fingernes Becken, setze es auf einen Dreysuß,

thu wenig Blut darunter, treibe alles eine gute Zeit untereinander, damit der Teig wieder ganz trocken werde, und streiche ihn so warmer auf runde Oblaten in der Dicke eines kleinen Fingers, thu sie auf ein Tortenblattel, setze sie in die gehitzte Tortenpfanne, oben Blut, unten nur warmen Aschen, sie dürfen nur stark trocknen, und röthlich braun werden.

Waffenkrapseln mit Mandeln.

Nimm ein halb Pfund gestoffene Mandel, ein halb Pfund gefähten Zucker, Zimmet so viel du willst, 4 ganze Eyer und 4 Dötter, rühre es eine Stunde, thu ein Seitel süßes Obers dazu, 8 Loth süßen Butter, laß ihn im Obers zerfließen, gieße ihn unter die Mandeln, rühre 12 Loth Mundmehl daran, und backe sie langsam.

Vanillienkrapseln.

Nimm einen Vierting Zucker in ein Geschirre, von 3 Ehern die Klar zu Schnee geschlagen, und darein gemischt, eine halbe Stunde gerührt, dann ein halbes Quintlein Vanilie gestoffen, und zuletzt darunter genommen, hernach schneide runde Oblaten, gib den Teig in der Runde darauf, und backe sie kühl.

Annisbrekzeln.

Nimm einen Vierting Mehl auf das Bret, und einen halben Vierting Butter, einen Vierting gefähten Zucker, 2 ganze Eyer, etwas An-

niß darunter, mache den Teig zusammen, und mache kleine Brezel daraus, bestreiche sie mit Eyerklar, übersähe sie mit Zucker, und backe sie.

Mandelholippen.

Nimm einen halben Viertling klein gestoßene Mandel, so fein wie Mehl, ein halb Pfund Mehl, die Mandel, und einen Viertling gefähten Zucker thue in ein Geschirr, und mache den Teig mit gutem Obers an, nimm 6 ganze Eyer, schlage den Teig glatt ab, bestreiche das Holippenreissen mit Schmalz, backe sie resch und geschwinde mit dem Walcher zusammengerollt.

Zuckerbetgeln.

Nimm in ein Geschirr einen Viertling Zucker, von 4 Ethern die Klar saumig abgerührt durch eine Viertelskand mit selben, dann andert halb Viertling gestoßene Mandel auch dazu gerührt, daß es in der Dike wie ein Rindsfisch wird, gib Limonenschäler auch dazu. Hernach nimm einen Viertling Mundmehl auf ein Bret und so viel Zucker, 2 Eybütter, einen Löffel voll Rahm oder Obers, mache damit den Teig an, walche ihn etwas dünner als messerrücken dick aus, bestreiche den Fladen mit Eyer, und schlage die Mandelfülle fingerdick und etwas mehr als fingerlang darein, alsdann mache sie wie Schlickkrapsel zusammen, radle sie ab, und mache ein rundes Beigel daraus, picke es zusammen, schmiere es beyderseits, wo es abgerädelt ist mit Eyklar, lege es auf ein Torten-

blech, bestreiche es mit Eyer, und backe es in der Tortenpfanne, dann mache ein Limonjenseis darüber.

Zwieback.

Nimm in ein Kastrol 9 ganze Eyer und 4 Dötter, rühre sie ein Viertelstund ab, gib dann ein halb Pfund gefähten Zucker, einen Viertling Mehl, einen Viertling Stärkmehl dazu, und nicht gerührt, sondern nur gut vermischt, dann bestreiche das gehörige Geschirre mit Schmalz, schütte es halb voll darein, und backe es in einer gemäßigten Hitze, lasse es hernach auskühlen, schneide es, wie gebräuchlich in dünne Stücke, und bräune sie auf einem Rost.

Chokoladekrapseln.

Nimm fein geriebenen Chokolade in ein messinges Pfandel, ein halb Pfund gefähten Zucker, von 4 Eyen die Klar, saumig abgerührt, auch von einer Limonie klein geschnittene Schälert, setze es auf eine Glut, bis es ganz dicke wird, hernach mache auf Oblaten kleine Krapseln, und backe sie.

Rittenbiskoten.

Nimm 6 Loth gefähten Zucker, 6 Loth eingesottene Ritten, schlage sie fein durch, und verrühre sie mit dem Zucker, von 3 Eyen die Klar aufgeklopft, und nach und nach darein gerührt, dann sehr feine Limonienschäler; bestreue einen Bogen Papier mit Zucker, mache mit dem Löffel Buzeln darauf, lasse sie im Wina

ter auf dem Ofen, und im Sommer in der Sortenpfanne trocknen.

Musklazonen.

Nimm ein halb Pfund gefähten Zucker in ein Becken, von 3 Eyer die Klar, ein halb Pfund ungeschwälte klein gestoffene Mandel, Mägerl, Zimmet, Muskatruß und 3 Löffel Mundmehl, alles zusammen gerührt, drucke den Teig mit dem Modl aus, bestreue sie mit Zucker, und backe sie.

Mandelbögen.

Nimm einen Viertling gefähten Zucker, und einen Viertling länglicht geschnittene Mandeln, von 2 Eyer die Klar zu Schnee geschlagen, von einer halben Limonie den Saft, und klein geschnittene Schälertl, mische alles gut unter einander, thu es auf Oblaten: backe es, mache alsdann ein Eis darüber, bestreue sie mit Pistazien, und gib ihnen über den Modl die Krümmung.

Torteleuten mit Salsen.

Nimm auf ein Bret anderthalb Viertling Mehl, anderthalb Viertling Butter, und ein halben Viertling klein gestoffene Mandel, dann einen Viertling gefähten Zucker, etwas gestoffene Mägerl, 2 Eydötter, schneide den Butter unter das Mehl, bröckle ihn ab, und mache alsdann mit dem übrigen Teig zusammen, mache kleine Torteleuten daraus, fülle sie mit Nusskernen oder Marillen, lege sie in die Hasche

schüssel, mache dünne Ringel darauf, bestreue sie mit Enklar, bestreue sie mit Zucker, und dann backe sie in der Tortenpfanne bey gemäßigter Hitze schön semmelfärbig.

Gewürzbecherln.

Nimm einen Vierting Mandeln, stoße sie fein, einen Vierting Zucker auch gestossen, vermische beyde, dann 6 Eyer, die Klar schlaege zu Schaum, und durch eine halbe Stund verrühret, dann gib Limonienschäler, Zimmet, Nägerl, Muskatnuß darein, und mache den Teig, walche ihn aus, scheuere die Becherln, fülle sie halb voll, backe sie kühl, so sind sie fertig.

Zuckergolatschen.

Nimm 12 Loth Mehl, 8 Loth Zucker, 6 Loth Butter, 8 Loth gewürfelte Mandeln, ein ganzes Ey, und einen Dotter, mache den Teig zusammen, walche ihn fingerdick aus, stich mit einem Modl runde Fleckel aus, fülle sie mit Eingesottenem, formire Säckel darüber, überstreiche sie mit Wasser, überwerfe sie gut mit Zucker, und backe sie.

Das schwedische Brod.

Nimm ein Pfund gefähten Zucker, ein Pfund Mehl, 4 ganze Eyer und 6 Dotter, die Klar wird saumigt abgeschlagen, und mit dem übrigen eine gute Stunde verrühret, gib Gewürze und Limonienschäler dazu, und mache den Teig

an, schmiere ein Papier, gib den Teig darauf, und backe ihn.

Mandeln im Schlafrock, wenn der Kapot zerrissen.

Nimm einen Vierting gefähten Zucker in ein Geschirr, schlage von 2 Eyer die Klar zu Schnee, thue es in den Zucker, rühre es gegen eine Stunde, schneide geschwälzte Mandeln blattsicht, gib sie in ein messingenes Pfandel, trockne sie ganz gelb, dann lasse sie auskühlen, vermische sie sammt 4 Loth feinem Stärkmehl mit dem verührten Zucker, setze sie auf runde Oblaten in kleinen Päckeln, und backe sie kühl.

Farfierte Aepfel.

Schäle schöne Maschanzgeräpfel, theile sie entzwen, löse die Pözen aus, und backe sie im Schmalz; dann gib sie, wenn sie gebacken sind, in ein Rastrol, gieße Wein daran, zuckere sie gut, und lasse sie dünsten; hernach auskühlen, alsdann setze die Hälfte davon auf eine Schüssel, die andere Hälfte hacke klein, reibe Semmelbrösel, feuchte sie mit Wein an, und vermenge sie mit dem Gebackten; treibe ein Stück Butter ab, gib das Vermengte darein, verrühre es gut, mische fein gestoßenen Zucker, Zimmet, Limmonienschäler sammt 3 ganzen Ehern darunter, und rühre das ganze zusammen, streiche es über die Aepfeln, gieße den Saft, worin sie gedünstet haben, dazu, gib unten und oben Blut, und so backe sie.