

## 894. Zitronat oder Zitronenschale trocken einzumachen.\*)

Die Schale von großen frischen Zitronen schneide man in 4 Teile, wässere sie mehrere Stunden lang in oft frischem Wasser, dann koche man die Schale weich, lege sie in kaltes Wasser, trockne sie mit einem Tuch, gebe sie in geläuterten Zucker, und lasse sie in demselben solange kochen, bis sie dick ist. Dann werden die Schalen auf dem Blech im Ofen getrocknet.

## XVII. Bonbons, Zettl und Überzuckertes.

## 895. Eis-Zettl.

Fester Schnee von 2 Eklar wird mit 120 g (12 dkg) Zucker 1 Stunde gut gerührt, dann 120 g (12 dkg) gestoßene Mandeln, 70 g (7 dkg) Zitronat dazu gerührt, dann schneide man aus Oblaten fingerlange und zwei Finger breite Streifen, streiche den Teig darauf und backe die Zettl in einem kühlen Ofen.

## 896. Erdbeerspeise.

Dazu: Saft von 2 Seidel Erdbeeren, 120 g (12 dkg) Zucker, Schnee von 6 Eiweiß, Saft von einer halben Limone.

## 897. Geröstete Mandeln.

Nach Belieben werden Mandeln geschält, in kaltem Wasser sauber ausgewaschen, dann in eine Kasserolle gegeben, langsam geröstet und oft gerührt. Die Mandeln werden mit Salzwasser bespritzt.

\*) Beim Einmachen achte man darauf, daß die Früchte in den Gläsern mit Zucker völlig bedeckt sein müssen.

## 898. Gewürzzelteln.

Man mache aus 140 g (14 *dkg*) Butter, 140 g (14 *dkg*) fein gestoßenem Zucker, 220 g (22 *dkg*) Mehl, 6 h (5 Pf.) Nelken, 6 h (5 Pf.) Zimt und einem Ei einen Teig, treibe ihn ein messerrückendick auf, schneide nach Belieben Stückchen und lasse sie langsam backen.

## 899. Kaffee-Boubon.

70 g (7 *dkg*) gemahlener Kaffee wird gekocht und langsam über den Zucker gegossen, der zur Bruchprobe gekocht wird.

## 900. Nüsse — die Kerne.

Aus 70 g (7 *dkg*) geschälten und geriebenen Mandeln, 70 g (7 *dkg*) Zucker mit Vanille mit ein wenig Eiweiß wird ein Teig gemacht.

## 901. Nüsse — die Schalen.

70 g (7 *dkg*) geriebene Mandeln (mit Schalen), 120 g (12 *dkg*) Zucker mit Vanille, 2 Tafel Schokolade werden mit ein wenig Eiweiß angemacht. Aus dem Teig werden kleine Kügelchen geformt, die man in die mit Zucker leicht eingestreute Form legt, eingerückt, nachher bestreiche man die Schalen mit ein wenig Eiweiß, lege die Kerne darauf und lasse die Nüsse trocknen.

## 902. Paulaner Zeltl.

120 g (12 *dkg*) Zucker, 120 g (12 *dkg*) Mehl, 1 Löffel Zimt, 12 Nelken, klar gehackte Zitronen- und Pomeranzenschale werden auf einem Brett mit Malaga-Wein zu einem Teig gemacht, der nicht weich sein darf; er wird messerrückendick ausgewalzt, in 2 Finger breite Streifen und aus diesen Schiffel geschnitten, in jedes Schiffel lege man  $\frac{1}{2}$  geschwellte Mandel, das Blech wird mit Wachs bestrichen, die Schiffel mit Zuckerwasser benetzt und im Ofen getrocknet.

## 903. Pfefferminz-Zeltl.

Man treibe 4 Lot = 70 g (7 *dkg*) Zucker,  $\frac{1}{2}$  Eiweiß, 3 Tropfen Pfefferminzöl gut ab, lasse die Masse durch eine Papierdüte tropfen und in einer lauwarmen Röhre backen.

## 904. Pfirsichkäs.

Man wählt hiezu die gelben Quitten-Pfirsiche, welche gut reif sein müssen, man spaltet sie, wenn sie weich sind, passiert man sie durch das Haarsieb, sind sie aber hart, dann kocht man sie einige Augenblicke in Wasser. — Auf 560 g (56 *dkg*) Pfirsiche kommt  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, der in einem Ginstedebecken mit  $\frac{1}{2}$  Seidel Wasser so lang gekocht wird, bis es sich spinnt und im Kochen große Blasen wirft, dann rühre man die Pfirsiche, von denen man den Saft gut ablaufen läßt, hinein und lasse sie auf Kohlenfeuer unter beständigem Rühren fest einkochen, dann kalt werden. Man mache dann kleine Kugeln in der Größe eines halben Eies, lege sie auf ein mit Zucker dicht bestreutes weißes Papier, bestreut es dicht mit feinem Zucker und lasse sie mehrere Tage an einem trockenen warmen Orte stehen; drücke sie dann breit, bestreue sie wieder mit Zucker und wenn sie schon trocken geworden, wälkt man sie mit einem Walker täglich etwas dünner, bestreue sie immer wieder mit feinem Zucker, bis die Scheiben in der Größe einer Oblate sind, sind sie so fein und trocken, lege man sie in eine Schachtel, bestreut sie mit Zucker und bewahrt sie an einem trockenen Ort.

## 905. Pomeranzen kandiert.

Man schält die Pomeranzen (Drangen) fein ab, zerlegt sie, ohne die Haut zu verletzen, in einzelne Teile und taucht sie in geklärten heißen Zucker-Sirup. Nachher lasse man sie auf Papier erkalten.

## 906. Schokoladen-Bonbon.

70 g (7 *dkg*) Schokolade werden in eine Tasse Wasser aufgelöst und zu dem bis zum starken Flug ge-

kochten Zucker gegossen. Vorsicht ist dabei am Platze, weil der Zucker stark steigt, sobald die Schokolade dazu kommt.

### 907. Überzuckerte Kastanien.

Man brate die Kastanien, so daß sie sich schälen lassen, dann koche man 210 g (21 *dkg*) Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser, bis er dick wird, worauf eine Kastanie nach der andern hineingetaucht und auf einen Stein zum Abtrocknen gegeben wird.

### 908. Überzuckerte Mandeln.

$\frac{1}{2}$  kg Zucker lasse man mit  $\frac{1}{6}$  l Wasser gut kochen, 750 g (75 *dkg*) Mandeln werden dazu gegeben, bis es klebrig wird, dann wird 250 g (25 *dkg*) klare Stärke hineingerührt, auf grobem Zucker ausgeschüttet, untereinander gerührt und getrocknet.

### 909. Überzuckerte Drangenschalen.

Schöne Drangen (Pomeranzen) werden in vier Teile geteilt, aus diesen das Fleischige herausgeschnitten und die Schalen in frisches Brunnenwasser gelegt, dieses durch 4 Tage gewechselt; am 4. Tage gebe man die Drangenschale in eine reine Kasserolle, gieße frisches Wasser darauf, lasse es eine  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, schütte es ins Wasserstieb, lasse es gut abtrocknen. Nun lasse man so viel Zucker, als Pomeranzenschale vorhanden sind, spinnen, gibt diese in den gesponnenen Zucker hinein, läßt sie 3 Minuten aufkochen und stellt sie vom Feuer; den anderen Tag nehme man die Pomeranzenschale aus dem Zucker, lasse den Zucker wieder spinnen, gebe die Pomeranzenschale hinein, lasse sie 2 Minuten aufkochen und stelle sie wieder vom Feuer, den 3. Tag verfahre man ebenso, nur lasse man die Pomeranzenschale länger kochen, jedoch sehr vorsichtig, damit der Zucker hell bleibt und die Pomeranzenschale sich nicht anlegt. Ist diese mit dem Zucker ziemlich überkocht, so daß sich eine Kruste herum bildet, hebt man die Schale aus dem Zucker

vorsichtig heraus, legt sie aufs Sieb, läßt sie trocknen und bewahrt sie dann an einem kühlen Ort auf. Diese Drangenschale kann als Zitronat zur Apfelsfülle verwendet werden.

### 910. Vanille Zetl

werden wie Eiszetl (Nr. 895) bereitet, nur kommt zirka  $1\frac{1}{4}$  g ( $\frac{1}{8}$  dkg) Vanille hiezu.

### 911. Wiener Zetl.

$\frac{1}{2}$  kg gesiebter Zucker wird mit 6 Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde getrieben, auch  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, dann bestreiche man ein Blech mit Wachs, streiche die Masse messerdick darauf, bestreue sie mit bezuckerten Pomeranzenschalen, backe sie und schneidet Zetl daraus.

### 912. Zucker-Zugwer.

$1\frac{1}{4}$  g ( $\frac{1}{8}$  dkg) Zugwer und 120 g (12 dkg) gesiebter Zucker werden mit einem ganzen Ei und 1 Dotter  $\frac{1}{2}$  Stunde gut getrieben, dann wird 120 g (12 dkg) Mehl hineingerührt,  $\frac{1}{2}$  dl Karbonikum zugegeben, dann schneide man den Teig vermöge der Form, gebe ihn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, lasse ihn 2 Stunden rasten und dann langsam backen.

### 913. Zuckermandeln.

Man reinige die süße Mandeln, wische sie ab, dämpfe sie in gesponnenem Zucker, wende sie fleißig und lege sie endlich aufs Blech. Den Zucker kann man mit Alkermes rot färben.

### 914. Zuckerteig-Zetl.

12 Lot = 210 g (21 dkg) Zucker, die Schale von einer Zitrone in Würfel geschnitten und Schnee von Eiklar werden zu einem Teig gemacht, wenn er ausgewalkt ist, werden Zetl daraus geschnitten und auf ein mit Wachs beschmiertes Blech langsam gebacken.