

gant, stosse solchen unter die Mandeln; wenn er genug gestossen ist, so nim 1 Pfd. Zucker dazu, theile es auf 4 Theil, ein Theil roth mit Alfermus, oder Turnisol, ein Theil grün, ein Theil braun mit Zimmet, und ein Theil laß weiß, würge in einen jeden Theil Zucker hinein, daß er sich walken läßt, trucke ihn in verschiedene Mödel, lege sie auf Oblat, und bäcke sie schön kühl, so sind sie fertig.

### Mandelbäckvösen.

Nim in einen Weidling  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestossene Mandeln, 6 Loth Zucker, schlag 2 ganze Eier, und 4 Dötter darein, rühre es, bis es schön dick wird, schneide von Mandeln und Semmeln runde Schnitteln, duncke sie in die Mandelfüll, und bäcke sie aus den Schmalz schön braun, so sind sie fertig.

### Geschobenes Koch.

Schneide  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mandeln blattelweise, schlag von 2 Eiern die Klar, sammt 2 Messerspitzen geweichten Tragant zu lauter Faum, nim  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, rühre es mit 3 Eierklar wohl ab, wenn solches gut gerührt ist, so  
nim

nimm die Mandeln auch darein, schmier ein Blattel mit Butter, und streiche es schön dün auf, und backe es schön gelb, schiebe es auf eine Schüssel, richte es wie einen Berg, bestreue es mit Zucker, und geschnittenen Bistazi, so ist es fertig.

## Ciocoladekuch.

Nimm 1 halb Maß Obers, schlag 2 ganze Eier, und 3 Dötter darein, sprüde es wohl ab, setze es zum Feuer, daß es ein Topfen wird, binde es in ein Tüchel, laß es über Nacht hängen, damit das Wasser davon läuft, nimm sonach  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter in einen Weidling, treib ihn wohl ab, stosse  $\frac{1}{2}$  Pfd. Dopf,  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoffene Mandeln wohl unter einander ab, thue es im abgetriebenen Butter, schlag 6 ganze Eier, und 6 Dötter in eine Schüssel, von der Klar schlage einen Schnee, und rühre allzeit ein paar Eier, und ein wenig Schnee darunter, bis es in allen eire halbe Stund austrägt, nimm  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, 6 Loth Ciocolade dazu, schmier den Reif mit Butter, fülle das abgetriebene hinein, und backe es langsam, so ist es fertig.

## Marillenkoch.

Nhm in einen Weibling 3/4 Pfd. nicht zu klein gestoffene Mandeln, 1/2 Marillensalsen, rühre es eine Viertelstund, schlage 6 ganze Eyer, und 14 Dötter nach und nach darein, rühre es wohl ab, nhm Zucker nach Belieben, von 2 Limont die Schallen, rühre es auf einer Seite schön langsam, fülle es in einen Reif, der wohl verwahret ist, dann es sitzet gern aus, backe es schön kühl, eine Stund lang, so ist es fertig.

## Mandelkoch von Zitronen.

Nhm in einen Weibling 3/4 Pfd. gestoffene Mandeln, 3/4 Pfund Zucker, einen schön und grossen Zitronen, reib ihn auf einen Reibelsen wohl ab, laß die Schaller siedern, wie ein paar Eyer, selbe es ab, trucke es gut aus, thue es unter die Mandeln und Zucker, rühre alles wohl durch einander ab, nhm 6 ganze Eyer, und 10 Dötter, schlage es nach und nach darein, rühre es so lang, daß es eine Stund austrägt, schmiere den Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, backe es eine ganze Stund langsam, so ist es fertig.

## Gestifteltes Mandelfoch.

Nhm 3/4 Pfd. Zucker, siebe ihn schön ditz, laß ihn kühl werden, nhm 14 Loth gestoffene Mandeln in den Zucker, und rühre es wohl, schlag 8 ganze Eyer eines nach den andern, von einem Limont die Schallen, auf die legt 14 Loth gestiftelte Mandeln hinein; gut durch einander gerührt, ein Reif mit Butter geschmiert, und langsam gebacken.

## Semmel Foch.

Nhm für 1 1/2 Kr. Semmel, gleß 1 Eitel Obers darauf, laß steden, und rühre es auf dem Feuer, daß es schön fein wird, laß es abkühlen, nhm 1/2 Viertel Butter, treib es schön ab, bis es hoch ist, nhm 2 ganze Eyer, und 10 Dötter, eines nach den andern, zuckere es nach Belieben, nhm Limontenschäcker, mache von Teig einen Reif auf die Schüssel; hineingegossen, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

## Zwieback zu machen.

Nhm 1/2 Pfd. Zucker in ein Häfen, schla-  
ge 10 ganze Eyer hinein, rühre es eine Stund