

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 Etsel Obers darauf, laß kochen, 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

lang, nhm Untz, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandel blattelsweis
 geschnitten, schön gelb in Ofen geröstet, darun-
 ter auf die legt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, schütte es in
 Papsertn von Papler, backe es langsam, nhm
 es heraus, thue das Papler herunter, laß ab-
 kühlen, schneide es, und backe es noch einmal
 schön gelblich.

Lebzelten zu machen.

Nhm 10 Eyer in ein Häserl, schlag es et-
 ne Viertelstund wohl ab, nhm 2 Pfd. Zucker,
 rühre ihn nach und nach hinein, rühre es in al-
 len eine Stund, dann nhm 1 Pfd., und $\frac{1}{2}$
 Achtel gefähte Störk, eine Halbe Mehl, 2 Loth
 Zimmet, 2 Loth Nügerl, 2 Loth Nuß, Almond-
 schäffer, rühre es durcheinander, tructe es mit
 dem Model aus, und laß es über Nacht stehen,
 schmier ein Blattel mit Wachs, und backe es
 schön kühl.

Germkrapfen.

Nhm 1 Pfd. gewärmtes Mehl in einen Weib-
 lting, 12 Eyerböcker, $\frac{1}{2}$ Seltel Obers, 3 Löf-
 fel voll Germ, 8 Loth zerlassenen Butter, salze
 es, und mache den Teig; mache es aus, man
 kann

kann es auch mit Martllensalffen füllen, oder mit was man will; laß allgemach gehen, und backe es das erstemal, decke es mit einem hölzernen Teller zu; so ist es nach der Regel.

Auftern zu machen.

Nhm für einen Groschen Tragant, 12 Loth fein gestoffene Mandeln, 8 Loth Zucker, 1 Loth Ciocolade, 1 Loth Bistagi, Zimmet, Nagerla, Limont, nach Belieben, 1/4 Pfd. gefähtes Mehl, mache den Teig zusamm, trucke die Schallen aus, und laß es trocknen, wenn sie getrocknet sind, kretche sie mit Eis aus, und laß sie wieder trocknen, zu den Auftern nhm 8 Loth Mandeln, 6 Loth Zucker, von einem Limont die Schallen, und den Saft; zu dem Wasser in die Auftern nhm 8 Loth Zucker, von 2 Limont den Saft; so sind sie fertig.

Mandelfösten zu machen.

Nhm 1/2 Pfd. Mandeln, 1/2 Pfd. Zucker in ein Beck, gieß 1 Seitel Wasser darauf, laß sieden, bis der Zucker dick wird, von 2 Limont den Saft darein, rühre es auf den Feuer bis der Teig von dem Beck sich schält, nhm hernach

den Teig, trucke die Rosten aus, wenn der Teig zu fest ist, so gieb ein wenig Wasser darauf, laß ihn warm werden, und so, bis der Teig gar ist, wenn sie fertig sind, so stecke sie an eine Gabel, bestreche sie mit Eyer, brate sie über einen Windofen.

Gestiftelte Mandelbögen.

Nhm 12 Loth gestiftelte Mandel, 12 Loth Zucker in ein Beck, von einem Limon die Schallen, Zimmet, Nügel darunter, 4 ganze Eyer, zerrühre eines nach den andern, trockne es auf einer Stut langsam ab; 4 Loth gestiftelte Mandeln, 4 Loth Bissagi, 4 Loth Zucker, thue alles darunter, schneide die Oblaten stückweise, streiche es nicht gar zu dünn auf, und schön gekraust, schmiere die Bögen mit Butter, backe sie schön, mache ein Eis darauf, laß sie trocknen; so sind sie fertig.

Pomeranzen - Gollatschen.

Nhm in einem Weibflug 2 Pfd. Wehl, 1 1/2 Obers, das laulich ist, schlage Eyerdotter hinein, 4 Löffel voll gute Germ, salze es, schlage es wohl ab, bis er sich von Löffel schält,
wals

wälke ihn aus, schneide ein 1/2 Pfd. Butter darauf, schlag ihn, wie den Butterteig, schneide Gollatschen, belege sie wie du willst, bestreiche und zuckere sie, backe sie; so sind sie fertig.

Stangelbrod zu machen.

Nhm 1/4 Pfd. Zucker in einen Weibling, schlage 2 ganze Eyer, und 2 Dotter hinein, nhm 1/4 Pfd. gestoffene Mandeln, ein 1/2 Biercing gestiftelte Mandeln, 1/2 Biercing gestiftelte Biskajl, Zitronad, 2 Loth gestiftelte Maß, und gestiftelte Pomeranzen-Schallen, rühre dieß alles mit ein wenig Mehl durcheinander, mache von Papier Kapseln, fülle es hinein, und backe es kühl; wenn es gebacken ist, so nhm es heraus, und schneide es stangelweise, backe es noch einmal; so ist es fertig.

Biskoten von Germ zu machen.

Nhm 1/2 Pfd. Butter, treib ihn wohl ab, schlag 8 Eyerdotter hinein, eines nach den andern, 2 Löffel voll Milchram, 2 Löffel voll gewässerte Germ, salze es nach Gutachten, heutte 1 1/2 Pfd. Mehl hinein, und wälke die Hälfte des Teigs aus, streue Marillensulzen darauf,

Die andere Hälfte des Teigs lege darüber, bestreue es mit Butter, und bestreue es mit Zucker, streich es mit dem Model aus, lege es auf ein Papier, laß es gehen, backe es langsam; so sind sie fertig.

Semmelbrot.

Nhm $\frac{1}{2}$ Viertel Butter, treib ihn wohl ab, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, gestossen und abgetrieben, 1 Ey und 3 Dotter, 1 Viertel gefärbten Zucker, 12 harte Eydotter fein gehackt, und $\frac{1}{4}$ Semmelbrösel und Almonschäler, schmier ein Blatt mit Butter, und belege es mit Obolat, streiche die Hälfte Teig darauf, gib Eingezeichnetes hinein, fülle den übrigen Teig in die Spritzen; darüber gespritzt, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

Dotter = Brod.

Nhm 14 Pfd. Zucker in einem Weidling, schlage 10 Eydotter hinein, rühre es schön faumigt, und beute es, thue $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl dazu, mache Kapseln von Papier, fülle sie, und backe sie schön kühl, wenn sie gebacken sind, so gib das Papier herunter, schneide Schnitteln, bestreue

streich sie mit Marmolat, leg ein Schnittel
darauf, mache ein Eis darauf, so nicht zu dick
ist, bestreiche es mit Bistagi, und trockne es im
Ofen, so ist es fertig.

Brezel zu machen.

Laß in ein Kastroll 1/4 Pfd. Butter zergehen, thue 1/4 Pfd. Zucker dazu, rühre es auf dem Feuer, bis es zu steigen anfängt, nim Mehl, wie zu einen Brandteig, rühre solches auf dem Feuer hinein, nim ihn vom Feuer weg, rühre ihn bis er kühl wird, schlage 8 oder 9 Eybötter, einen nach den andern hinein, und rühre ihn wohl ab, lege ihn auf ein Hand voll Mehl, und würze das Mehl hinein, und mache kleine Brezel davon, bestreiche sie mit Butter, streue Anis, und gefähten Zucker darauf; backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Hötschbetschbrod.

Nim in einen Weibling 1/4 Pfd. Zucker, schlag 6 Eybötter barein, rühre es schön flaumig, schlag von der Eyerklar einen Schnee, und rühre ihn hinein, wenn dieser zerrührt ist, so heuße 2 Lth. Mehl, und 4 Lth. Hötschbeermehl hin-

ein, nur subell, daß das Mehl zerrieben ist, fülle es in kleine papierne Kapseln, die geschmiert sind, oder auch in die Wandeln, backe sie schön kühl; so sind sie fertig.

Nonnenkuchen.

Nimm 1½ Pfd. Zucker in einen Weibling, schlag ein ganzes Ei hinein, und rühre es wohl ab, rühre sodann 12 Loth Mehl dazu, gestiftelte Distast, oder klein geschaltene Mandeln, wie auch Zitronad, mache kleine Ringel, lege sie auf Oblaten, und backe sie schön kühl; so sind sie fertig.

Gateau = Wandel.

Ein halb Pfund Butter schön schaumigt abgetrieben, schlag 4 Eyer eines nach dem andern hinein, alsdenn thue 1½ Pfd. Zucker, ein wenig Muskatblüß, etwas Obers, und auf die legt 10 Loth Mehl hinein gebeutelt, beschmier die Wandeln mit Butter, fülle den Teig ein, glatt überstrichen, ein wenig Zucker mit Mehl vermischt, die Höhe damit bestreuet, und schön kühl gebacken; ist fertig.