

Küchlingssauce.

140 g Zucker, 140 g geschüttelte, geschaltete Kißen werden mit
2 Eigelb zu einem Masse vermischt, wofür das Eiweiß
Küchlingssauce werden wird, setzt sie auf ein mit Zucker
bestrichenes Blech in einem feinen Sieb.

Zuckerschnittchen.

2 junge Eier, 160 g Zucker werden fein gemischt, 140 g
gebräuntes Mandelmehl, Zitronensaft zu 120 g Mehl dazu
vermischt in einem Sieb mit Mehl bestrichenes Blech
in einem feinen Sieb gebacken, das kann man für eine
Biscuit.

Zitronensauce.

280 g Zucker, 2 Eigelb u. 2 junge Eier wird 1 Minde
von 2 Zitronen in einem Sieb abgeseigt u. zu einem
1/2 lb Mehl vermischt, auf ein mit Mehl bestrichenes
Blech werden mit dem Löffel kleine längliche
Kugeln aufgesetzt mit dem Messer 4x feine
1 Minde auf ein Sieb, das bei mäßiger Hitze
gebacken.

Zuckerbraten.

1/2 lb Mehl, 1/2 lb Zucker, 1/2 lb Butter, 1 Ei, 3 Eigelb, 1 Zitronen-
saft, wird zu einem Teig verarbeitet, 1 Minde
von einem Kißen Ort geschalt, das Zucker gebacken
mit Ei bestrichen, mit gebacken Zucker bestrichen u.
gebacken.

Süß-
SpeisenVer-
schiedene
RezepteSpeise-
Zettel

Nußkürnchen.

140 g Zucker, 140 g geschnittene, geröstete Nüsse werden mit 2 Eigelb zu einer Masse vermengt, worin den Teig aus, sticht beliebige Formen aus, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech u. blickt sie schön gelb-

Terschnitten

2 ganze Eier, 160 g Zucker werden schaumig gerührt, 140 g gebräute Mandeln, Zitronenschale u. 120 g Mehl dazu gemengt u. auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt u. schön gelb gebacken, dann kann man sie noch bähnen.

Zitronenkipferl.

280 g Zucker, 2 Eigelb u. 2 ganze Eier wird 1 Stunde gerührt, von 2 Zitronen die Schale etwas Saft u. zum Schluß 2 t Mehl eingemengt, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech werden mit dem Löffel kleine längliche Socken aufgesetzt mit dem Messer 4x schräg eingeschnitten 1 Stunde ruhen lassen, dann bei mäßiger Hitze gebacken.

Zuckerbretheln.

545.

2 t Mehl, 2 t Zucker, 2 t Butter, 1 Ei, 3 Eigelb, 1 Zitronen- Speise- schale, wird zu einem Teig verarbeitet, 1 Stunde an einen kühlen Ort gestellt, dann Bretzeln geformt 101 mit Ei bestrichen, und groben Zucker bestreut u. schieden gebacken. Rarop.

Spei-

Weißer Lablinsam.

1^{te} Zinber reist mit 4 Linn 1 Weide gewischt, den stellt man 60 g Zitronat, 15 g Zimt, 4 g Kallun, 1^{te} Maß w.
 1 Messerspitze Leinöl man verarbeitet Einsat zu einem feinen Teig, schneidet die Masse in gleichgroße Stücke w. brüht sie in Wasser, farnach werden sie mit Messerglöfen bestrichen.

Grußlablinsam

1^{te} Gruß legt man kochen, verarbeitet damit 400 g Zinber, 200 g grob gewaschte Mandeln, 80 g Zitronat, 80 g Orangen Schale w. kocht 1 Zitrone, 1 Löffel Ork, Zimt w. Kallun, etwas gestopfen und zum Aufkochen fängt man 650 g Mehl bei mischt alles gut zusammen und w. kocht den Teig über Mehl in warmen Zitrone kochen, und wenn fertig stellt man Lablinsam und bestricht sie mit Ei w. brüht sie.

Mandel Lablinsam.

1^{te} geschälte gewaschene Mandeln werden mit Eisen in Wasser feinstreuen, mischt 1 kg Zinber w. etwas Eisen Legen, daß eine gleiche Masse ist, die Masse wird feingewaschen und große Ablesen gestrichen, farnach halbierte Linsen geschritten, vor dem Zinber gelöst gestrichen und gelinde kochen man in die Mitte eine Zinber Rinsen 1 Weide feingewaschene Zitronat oder 1 Mandel auflösen

Weiße Leblüchen.

14s Zucker wird mit 4 Eier 1 Stunde gerührt, dann gibt man 60 g Zitronat, 15g Zimmt, 4g Sellen, 140 Mehl u.

1 Messerspitze Botasche man verarbeitet dieses zu einem schönen Teig, schneidet die Masse in gleichgroße Stücke u. blickt sie lichtbraun, hernach werden sie mit Wasserglasur bestrichen.

Honiglebtuchem.

1tO Hönig läßt man kochen, verrührt damit 400 g Zucker, 200 g grob gewiegte Mandeln, 80 g Zitronat, 80g Drangen Schale u. Saft 1 Zitrone, 1 Löffel Arak, Zimmt u. Stellen, etwas gestoßenen Anis zum Schluß fügt man 650 g Mehl bei mischt alles gut durcheinander u. läßt den Teig über Nacht im warmen Zimmer stehen, anderen Tag sticht man Lebluchen aus bestreicht sie mit Ei u. blickt sie.

Mandellebkuchen.

1t geschälte geriebene Mandeln werden mit Eiweiß im Mörser feingestoßen, rührt 1 kg Zucker u. soviel Eiweiß Dazu, daß eine gerührte Masse ist, die Masse wire finger dik auf große Obladen gestrichen, hierauf beliebige Formen geschnitten, an den Seiten glatt gestrichen, nach Belieben kann man in die Mitte eines jeden Kuchen 1 Stück feingeschnittenes Zitronat oder k. Mandel auflegen

ii. kocht sie bei mäßiger Hitze, als Minge hat man das
Zugmaße Zitrone oder Vanill zugeben.

Gefalmsplacktsen.

280 g Gefalmsen werden garbeut mit 280 g geschlossenen Zucker
4 Linz pfennig garbeut von Ziffer 1 Löffel Kuchenschmalz
vorne garbeut, das Teig auf Blauen geschlagen im
Linsen Ofen gebacken, sie werden dann in kleine
Stücke geschnitten ii. warm in den Ofen gegeben.

Muffeln mit Vanill.

280 g Lutter werden pfennig garbeut, nach ii. nach 6 Löffel
Zug gegeben, dann werden 100 g Mehl ii. etwas Salz mit
fein Milch glatt garbeut, daß es einen guten Geschmack
Teig gibt, dieser zum Lutter gegeben ii. das Ganze
mit einem großen Löffel Vanillgeist ii. ein Pfund
das 6 Linsen Zug gegeben, und dieser Muffel bricht man
Muffeln, bestreut sie dann mit Zucker ii. Zimt.

Gefarwaffeln.

Zutaten: 15 g Gese, $\frac{1}{16}$ l Linsenwasser, 165 g Mehl, 1 Ei
gute Butter oder gute Milch, 1 Ei, 1 Löffel, 25 g Lutter, 1 Pfund
Zug, 1 abgeriebene Zitrone, 90 g geschlossenen Lutter, 1 Pfund Zug,
25 g Zucker ii. Zimt zum bestreuen. Mit dem in Linsen
wasser Mehl aufgelösten Gese ii. $\frac{1}{2}$ l Mehl wird
ein Gefarwaffel gemacht, welcher nach dem aufgehen mit
dem zerhackten Zitrone aromatisiert ii. geschlagen wird, das

Süß-
Speisen

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zeite

u. blöckt sie bei mäßiger Hitze, als Wirge kann man der Teigmasse Zitrone oder Vanill zugeben.

Hafelausbebluchen.

280 g Haselnüße werden gerieben mit 280g gestoßenen Zucker 7 Eier schaumig gerührt am Schlusse 1 Löffel Stärkemehl das runter gerührt, der Teig auf Obladen gestrichen im kühlen Ofen gebacken, sie werden dann in beliebige Stücke geschnitten u. nochmals ins Rohr gegeben.

Waffeln mit Vanill.

280 g Butter werden schaumig gerührt, nach u. nach 6 Eigelb dazu gegeben, dann werden 170g Mehl u. etwas Salz mit soviel Milch glatt gerührt, daß es einen dicken Pfannkuchen- teig gibt, dieser zur Butter gegeben u. das ganz mit einem großen Eßlöffel Vanillezucker u. den Schmelz der 6 Eiweiß dazu gegeben, aus dieser Masse blöckt man Waffeln, bestreut sie dann mit Zucker u. Zimmt.

Hefewaffeln.

Zutaten: 15g Hefe, 2 l lauwarmes Wasser, 165g Mehl, 121 gute Sahne oder gute Milch, 1 Ei, 1 Eigelb, 25g Butter, 1 Prise Salz, 1 abgeriebene Zitrone, 90 g zerlassener Butter, 1 Stück Speck, 25g Zucker u. Zimmt zum bestreuen. Mit der in lauwarmen Wasser aufgelöste Hefe u. 4 des Mehles wird ein Hefeteig bereitet, welches nach dem aufgehen mit den zerquillten Zutaten vermischt u. geschlagen wird, der

101.

erlesten

Rezepte

Spei-