

Küchlingssauce.

140 g Zucker, 140 g geschüttelte, geschaltete Kißen werden mit
2 Eigelb zu einem Masse vermischt, wofür man Teig und,
Küchlingssauce dazumischen wird, setzt sie auf ein mit Zucker
bestreutes Blech in einem Ofen zu backen.

Zuckerschnittchen.

2 junge Eier, 160 g Zucker werden fein gemischt, 140 g
gebackenes Mandelbrot, Zitronensaft zu 160 g Mehl dazu
gemischt in einem Ofen mit Mehl bestreutes Blech gebacken
in einem Ofen gebacken, das man man sie auch backen.

Zitronenschnitzwerk.

280 g Zucker, 2 Eigelb u. 2 junge Eier wird 1 Minde gebacken,
von 2 Zitronen ein Esslöffel abgerieben und zu einem Esslöffel
 $\frac{1}{2}$ lb Mehl hinzugesetzt, auf ein mit Mehl bestreutes
Blech werden mit dem Löffel kleine längliche Kuchen
verformt mit dem Messer 4x feine eingestrichen
1 Minde auf ein Backen, das man man sie auch backen.

Zuckerbratzen.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Leinwand, 1 Ei, 3 Eigelb, 1 Zitronen-
saft, wird zu einem Teig verarbeitet, 1 Minde
von einem Kißen Brot gebacken, das man man sie auch backen
mit Ei bestreuen, mit gebacken Zucker bestreuen u.
gebacken.

Süß-
SpeisenVer-
schiedene
RezepteSpeise-
Zettel

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 Messerfülle Leinöl man verarbeitet Einsat zu einem feinen Teig, schneidet die Masse in gleichgroße Stücke w. brüht sie kochend, farnach werden sie mit Messerglöser kaffrisen.

Grünlablinsam

1^{te} Grünig liest man kochen, verarbeitet damit 400 g Zinber, 200 g grob gewaschte Mandeln, 80 g Zitronat, 80 g Aragonische Erde w. koch 1 Zitron, 1 Löffel Öl, Zimt w. Kallun, etwas gestopfen und zum Aufkochen kocht man 650 g Mehl bei mischt alles gut zusammen und w. liest den Teig über Nacht in warmen Zinnkessel, am andern Tag kocht man Lablinsam und kaffrisen sie mit Ei w. brüht sie.

Mandel Lablinsam.

1^{te} geschälte gewaschene Mandeln werden mit Eisen in Wasser kochend, mischt 1 kg Zinber w. etwas Eisen Legen, daß eine gleiche Masse ist, die Masse wird feingewaschen und große Ablesen kaffrisen, farnach halbierte Linsen geschitten, vor dem Zinber gelöst kaffrisen und Linsen den man in die Mitte eines jeden Reises 1 Weide feingewaschene Zitronat oder 1 Mandel auflösen

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

Gefalmsplackieren

280 g Gefalmsen werden garbeut mit 280 g geschlagenen Zucker
4 Linz pfeinmig gerührt von Aufschuß 1 Löffel Weidenastel der
vinter gerührt, das Teig auf Blauen geschlagen im
Linsen Obst gegeben, sie werden das in beladene
Kinde geschnitten in weinhalb ins Rost gegeben.

Muffeln mit Vanill

280 g Lutter werden pfeinmig gerührt, nach ii. nach 6 Löffel
Lugz gegeben, das werden 100 g Mehl in etwas Salz mit
fein Milch glatt gerührt, daß es einen dicken Pfackel
Teig gibt, das zu Lutter gegeben ii. das ganze
mit einem großen Löffel Vanillgeister ii. das Pfeffer
das 6 Linsen Lugz gegeben, und das Mehl bricht man
Muffeln, bestreut sie das mit Zucker ii. Zimt.

Gefarwaffeln

Zutaten: 15 g Gese, $\frac{1}{16}$ l Linsenwasser, 165 g Mehl, 17 l
gute Pese oder gute Milch, 1 Ei, 1 Löffel, 25 g Lutter, 1 Pese
Teig, 1 abgeriebene Zitrone, 90 g geschlagenen Lutter, 1 Weid Astel
25 g Zucker ii. Zimt zum bestreuen. Mit das in Linsen
wasser Mehl aufgelöst Gese ii. $\frac{1}{4}$ l Mehl wird
ein Gefalmsen bracht, welches nach dem aufgelassen mit
dem zugegebenen Zutaten verrührt ii. geschlagen wird, das

Süß-
Speisen

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zeite