

### 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-

### 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.

### Honiglebkuchen.

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 Lebkuchen 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

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

#### Hafelausbebluchen.

280 g Haselnisse 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 bläckt 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-