

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
gebräutes Mandelmehl, Zitronensaft zu 120 g Mehl zu
einem Masse in einem feinen Sieb mit Zucker bestrichenes
Blech auf ein feines Sieb gegeben, das man nun feine
Schnitten.

Zitronenbiskuit.

280 g Zucker, 2 Eigelb u. 2 junge Eier wird 1 Minde
von 2 Zitronen in einem feinen Sieb zu einem Masse
1 lb Mehl vermischt, auf ein mit Zucker bestrichenes
Blech gegeben mit dem Löffel kleine längliche
Biskuits mit dem Messer 4x feine eingeweicht
1 Minde auf ein Sieb, das man nun feine
Biskuits.

Zuckerbiskuits.

1 lb Mehl, 1 lb Zucker, 1 lb Zucker, 1 Ei, 3 Eigelb, 1 Zitronen-
saft, wird zu einem Masse verarbeitet, 1 Minde
von einem Kißen Art gegeben, das man nun
mit Ei bestreicht, mit gegeben Zucker bestreicht u.
gegeben.

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 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} Grußbrüht man kochen, verarbeitet damit 400 g Zinber, 200 g grob gewaschte Mandeln, 80 g Zitronat, 80 g Orangen Schale w. kocht 1 Zitron, 1 Löffel Weid, Zimt w. Kallun, etwas geschobenen Anis zum Aufkochen man 650 g Mehl bei mischt alles gut zusammenwender w. brüht den Teig über Mehl in warmen Zinnkochen, unter dem Tag 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 Eisenbrühen, daß eine gleiche Masse ist, die Masse wird feingewaschen auf große Ableiten gestrichen, farnach beladige Linsen geschitten, vor dem Zinber gelocht gestrichen, nach beladen den man in die Mitte eines Zinber Reises 1 Weid feingestrichenes Zitronat oder 1 Mandel auflösen

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

Gefalmsplabliken.

280 g Gefalmsen werden verarbeitet mit 280 g zerhacktem Zucker
4 Linn pfeinmig gerührt von 1 Löffel Narkosefl. der
vinter gerührt, das Linn auf 10 Minuten zerhacken im
Linsen über gegeben, sie werden dann in beheizte
Kübel zerhackt in weinlich in Rost gegeben.

Muffeln mit Vanill.

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

Gefarwaffeln.

Zutaten: 15 g Gese, $\frac{1}{16}$ l karamellirter Mehl, 165 g Mehl, 17 l
gute Rasse oder gute Milch, 1 Ei, 1 Löffel, 25 g Lutter, 1 Pf
Lug, 1 abgeriebene Zitrone, 90 g zerhacktem Lutter, 1 Stück Gese,
25 g Zucker ii. Zimt zum karamellirten. Mit das in Lutter
vermischen Mehl zerhackte Gese ii. $\frac{1}{2}$ l Mehl wird
ein Gefarwig benutzt, welches nach dem zerhacken mit
dem zerhackten Zitrone vermischt ii. zerhacken wird, das

Süß-
Speisen

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zeite