

geschlagen, das Ganze durch ein Haarsieb getrieben und in die Gefrierbüchse gegeben.

302. Aprikosen-Gefrorenes.

20 Stück sehr reife Aprikosen werden geschält, vom Kern befreit und durch ein Sieb oder einen feinen Seiher passiert. 500 g Staubzucker werden mit dem Saft einer Zitrone und $\frac{3}{4}$ l Wasser aufgelöst, alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt (nicht gekocht) und sogleich in die Gefrierbüchse gegeben.

303. Ananas-Gefrorenes.

210 g Zucker kocht man mit $\frac{1}{2}$ l Wasser, gibt Stücke von einer frischen oder eingesottenen Ananas hinein, kocht sie weich, gibt den Saft einer Zitrone dazu, treibt alles durch ein Sieb und gibt es kalt in die Gefrierbüchse.

Weihnachtsbäckereien.

304. Baseler Lebkuchen.

4 ganze Eier werden mit 500 g Farinzucker sehr schaumig gerührt. Dann kommen 125 g geschälte, fein gewiegte Mandeln, wovon man die Hälfte in einem flachen Tiegel gelb röstet, 75 g Orangeat und etwas Zitronat, 4 Messerspitzen Zimt, 2 Messerspitzen Nelken, etwas gestoßene Cardamomen und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazu, und wird dieses zusammen gut durcheinandergerührt. 340 g feines, trockenes Mehl wird nach und nach daruntergemengt, auf dem Nudelbrett zu einem Teig geknetet und einige Stunden stehen gelassen. Die Masse wird mit dem Nudelholz fingerdick ausgedreht, und mit dem Kuchenrädchen oder Messer werden länglich-viereckige Stückchen geschnit-

ten. Ein Backblech wird mit Wachs bestrichen, die Lebkuchen nicht zu nahe aneinander daraufgelegt und sehr langsam bei mäßiger Hitze gebacken. Will man sie glasieren, wodurch sie ein schönes Aussehen bekommen, schlägt man 1 Eiweiß zu Schnee, rührt es mit 125 g Staubzucker 15 Minuten lang, gibt einige Tropfen Zitronensaft dazu und bestreicht sie ganz dünn mit einem Pinsel mit dieser Glasur. Man läßt sie über Nacht trocknen oder gibt sie 10 Minuten lang zu diesem Zweck ins warme Rohr. Es schadet diesem Teig auch nichts, wenn er am Abend vorher gemacht und erst am andern Tag gebacken wird. Auf jeden Lebkuchen legt man vor dem Backen eine halbe Mandel.

305. Feine Haselnuß-Makronen.

Man rührt 4 ganze Eier mit 500 g Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang. 500 g Haselnüsse werden durch die Maschine gegeben und daruntergemengt. Nach Belieben kann man den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Dann belegt man ein Blech mit Oblaten, taucht die Hand in kaltes Wasser, dreht nußgroße Kugeln aus dem Teig und setzt sie auf das Blech. Diese Makronen sind auch sehr gut, wenn man sie mit eingesottenen Johannis- oder Himbeeren füllt. Man nimmt die Hälfte des Teiges einer Makrone, drückt ihn auf der Oblate etwas auseinander, gibt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Eingemachtes darauf, drückt die zweite Hälfte des Teiges auf der flachen Hand auseinander und drückt sie vorsichtig darauf. Die Makronen müssen langsam gebacken werden.

306. Weihnachts-Busserln.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 250 g Staubzucker, dem Saft einer halben Zitrone und 1 Päckchen Vanillezucker $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig gerührt, bis die Masse sehr dick ist und stehen bleibt. Dann werden mit einem Kaffeelöffel kleine Hippchen auf ein mit Wachs be-

strichenes Blech gesetzt und bei ganz wenig Hitze gebacken, bis sie schön goldgelb sind.

Sehr gut sind diese Busserln, wenn man in Hälften geschnittene Walnüsse auf das Blech legt, die Hippchen daraufsetzt und zusammenbacken läßt.

307. Ungarisches Früchtenbrot.

3 ganze Eier rührt man mit 250 g Zucker, bis er dick ist. Dann kommen 75 g Mandeln, mit der Schale gewiegt, 75 g Zitronat, grob geschnitten, 3 Messerspitzen Zimt, zwei Messerspitzen Nelken, 2 Messerspitzen Backpulver, 8 bis 10 Stück kleingeschnittene Feigen, 20 Stück Walnüsse, klein geschnitten, einige Datteln ebenso, eine Handvoll Sultaninen und zuletzt 250 g Mehl dazu. Ist alles zusammengemengt, läßt man den Teig 1 Stunde stehen.

Ein Blech wird mit Backblaten belegt, der Teig in Form kleiner Lebkuchen gut fingerdick daraufgestrichen, mit einem in kaltes Wasser getauchten Messer geformt, 1 Stunde stehen gelassen und dann gebacken. Auf jeden Lebkuchen legt man eine geschälte, halbe Mandel oder ein Stückchen fein geschnittenes Zitronat.

308. Haselnußstangen.

2 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und rührt damit 250 g Zucker schaumig. Von dieser Masse behält man einige Löffel voll zurück zur Glasur. Unter das übrige mengt man 250 g durch die Maschine getriebene Haselnüsse und 1 Päckchen Vanillezucker sowie den Saft einer kleinen halben Zitrone. Der Teig wird gut verarbeitet, auf das Nudelbrett feiner Zucker gegeben und der Teig darauf fingerdick ausgerollt. Dann werden schmale Streifen davon geschnitten und mit der zurückgebliebenen Masse, mit etwas Arrak vermischt, bestrichen. Ein Blech bestreicht man mit Wachs und bäckt die Stangen bei mäßigem Feuer langsam. Sie bleiben sehr lange gut und weich.

309. Nußbretzeln.

Von 400 g Mehl, 200 g Butter, 100 g geriebenen Walnüssen, 250 g Zucker, etwas abgeriebener Zitrone und drei ganzen Eiern macht man auf dem Nudelbrett einen feinen Teig, formt Bretzeln daraus und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tag werden sie mit Ei bestrichen, mit fein gewiegten Mandeln und Zucker bestreut und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken.

310. Biskuit-Laibchen.

250 g Zucker werden mit 3 ganzen Eiern und etwas abgeriebener Zitrone schaumig gerührt. Dann kommen 240 g Mehl dazu. Man formt kleine Laibchen, setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen und bäckt sie sehr langsam. Bevor man sie zu Tisch gibt, setzt man auf jedes Laibchen ein wenig von eingekochten Johannis- oder Himbeeren.

311. Hagebutten-Makronen.

250 g Staubzucker rührt man mit 2 Eiweiß sehr schaumig. Dann kommen 3 Eßlöffel Hagebuttenmark und 250 g abgeschälte, geriebene Mandeln darunter und wird alles zu einem festen Teig gemacht. Ein Blech wird mit Oblaten belegt, kleine Hippchen vom Teig daraufgesetzt und diese langsam gebacken.

312. Gefüllte Mandel-Makronen.

In eine tiefe Schüssel gibt man 9 Eiweiß und 450 g Zucker, stellt die Schüssel auf kochendes Wasser und rührt die Masse, bis sie dick und weiß ist. Das Wasser muß fortwährend kochen. Dann kommen in diese Masse 450 g abgezogene, sehr fein gewiegte Mandeln, je 60 g kleingewiegtes Zitronat und Orangeat und etwas Vanillezucker, und man mengt alles gut durcheinander. Auf ein Blech legt man

Oblaten, gibt in angemessener Entfernung fingerhutgroße Hippchen von dem Teig darauf, drückt sie mit einem in kaltes Wasser getauchten Messer oder Kaffeelöffel etwas breit. Auf diesen Teil gibt man etwas von eingekochtem Johannis-, Himbeeren- oder Hagebuttenmark. Dann nimmt man ein nußgroßes Stückchen Teig auf die Hand, drückt es flach auseinander, legt dieses darauf und drückt es von allen Seiten gut an, damit das Eingekochte nicht herausläuft. Zum Backen brauchen diese Makronen ziemlich viel Hitze. Sie sind sehr beliebt und fein. Nach dem Backen bricht man die überflüssigen Oblaten weg.

313. Einfache Makronen.

300 g Zucker rührt man mit 5 Eiweiß schaumig. Dann kommen 300 g geschälte, fein gewiegte oder geriebene Mandeln, 3 Löffel Semmelbröseln und der Saft einer halben Zitrone dazu. Man macht den Teig fest durcheinander, formt kleine Kugeln, setzt sie auf Oblaten, drückt sie etwas breit und bäckt sie.

314. Orangen-Makronen.

280 g Zucker rührt man mit 3 Eiweiß schaumig, gibt 280 g geschälte, geriebene Mandeln, 3 Löffel Semmelbröseln, den Saft einer großen Orange, ein wenig abgeriebene Orangenschale dazu und mengt alles gut zusammen. Es werden davon kleine Kugeln auf Oblaten gesetzt und gebacken. Nach dem Erkalten glasiert man sie mit einer Mischung von Orangensaft, Arrak und Staubzucker.

315. Butterringeln.

3 hartgesottene Eidotter werden fein zerdrückt und mit 145 g Zucker durcheinandergerieben. Dann werden 420 g Mehl mit 280 g frischer Butter und etwas abgeriebener Zitronenschale nebst 1 Löffel Arrak durcheinandergedrückt

und alles zusammen zu einem feinen Teig geknetet. Man formt daraus Kränzchen, streicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit grobem Zucker und Mandeln und bäckt sie. Die Eidotter kann man auch in einem kleinen Gefäß bei gelinder Hitze fest werden lassen und so verwenden. Auf diese Weise gewinnt man das Eiweiß.

316. Butterteig zum Ausstechen.

Von 125 g Mehl, 2 Eidottern, 2 Eßlöffel Wasser, 3 Eßlöffel Zucker und einer Prise Salz macht man einen festen Teig und walkt ihn zu einem dicken Nudelfleck. Dann schneidet man 250 g Butter klein und mischt diese mit 125 g Mehl, indem man beides mit einem Messer durcheinanderhackt. Diese Masse bringt man auf den ausgewalkten Teig, schlägt ihn zusammen, walkt ihn aus und wiederholt dieses noch einmal. Es werden dann mit Blechformen Sterne, Ringe usw. ausgestochen, über Nacht stehen gelassen und am andern Tag gebacken.

317. Butterteig auf andere Art.

250 g Butter werden schaumig gerührt: dann kommen 500 g Mehl und nach und nach 6 Eidotter dazu, der steife Schnee von 3 Eiweiß, 320 g Zucker, 50 g geschälte, geriebene Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale, 2 Messerspitzen Zimt und 2 Löffel Arrak. Der Teig wird abgeknetet und 1 Stunde ruhen gelassen. Man sticht davon mit Blechformen aus oder formt nur Plätzchen, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie schön gelb. Nachdem sie kalt geworden, überzieht man, sie mit weißer Glasur Nr. 242 und bestreut sie mit farbigem Streuzucker. Diese sogenannten Zuckerstückeln sind bei Kindern zu Weihnachten sehr beliebt.

318. Wiener Brötchen.

Man rührt 6 ganze Eier mit 500 g Zucker schaumig und dick. Dann kommen 125 g geriebene Mandeln, 100 g

fein geschnittenes Orangeat und 40 g Zitronat, die Schale einer halben Zitrone, gerieben, und 500 g Mehl dazu. Alles wird zu einem festen Teig in der Schüssel abgeschlagen, kleine Kugeln auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech gesetzt und langsam gebacken. Die Brötchen sind sehr schön, wenn man sie vor dem Backen in grobem Zucker oder gewiegten Mandeln umwendet.

319. Gute Pfeffernüsseln.

375 g Farinzucker und 125 g Staubzucker werden mit 4 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann gibt man 40 g ungeschälte, geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 Messerspitzen Zimt und Nelken, 1 Messerspitze Pfeffer, etwas fein gestoßene Kardamomen sowie $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Anis, gestoßen, hinzu, verrührt alles gut und gibt so viel Mehl hinein, daß es ein ziemlich starker Teig wird. Nun bestreut man ein Brett mit Mehl, gibt den Teig darauf, dreht ihn fingerdick aus und drückt ihn mit kleinen Holzformen aus. Hat man keine Formen, so schneidet man kleine, viereckige Stückchen und bäckt sie auf mit Wachs bestrichenem Blech. Noch heiß, werden sie mit dickem, heißem Zuckerwasser bestrichen.

320. Zimtsterne.

3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 250 g Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. 250 g ungeschälte, mit einem Tuch abgeriebene Mandeln werden fein gestoßen oder gerieben und alles mit 3 Messerspitzen Zimt zu einem Teig verarbeitet, den man auf dem Nudelbrett, welches mit halb Zucker, halb Mehl bestreut wurde, fingerdick auswalkt. Dann sticht man mit einem Blechmodel Sterne aus und bäckt sie auf einem mit Butter oder Wachs bestrichenen Blech.

321. Weiße Nürnberger Lebkuchen.

500 g Zucker werden mit 8 ganzen Eiern schaumig gerührt; dazu kommen 375 g geschälte Mandeln, welche zur Hälfte gerieben, zur Hälfte gewiegt und geröstet werden, 80 g gewiegtes Orangeat, 80 g Zitronat, 1 Kaffeelöffel Zimt, 2 Messerspitzen Nelken, 1 Messerspitze gestoßene, geröstete Kardamomen und die Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone. Dies alles wird mit 420 g Mehl zu einem Teig gemacht. Auf ein Backblech legt man Oblaten, gibt je 2 Eßlöffel Teig darauf und formt mit einem Messer, welches in kaltes Wasser getaucht wird, längliche Lebkuchen, die man $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gelb backen läßt. Auf jeden Lebkuchen legt man in jede Ecke eine geschälte Mandel oder ein Stückchen Zitronat.

322. Feine Prager Lebkuchen.

12 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, dann gibt man 350 g gewiegte, gebräunte Mandeln, 500 g Zucker, 125 g fein geschnittenes Zitronat, 20 g Zimt und zuletzt 250 g Mehl dazu. Alles wird gut vermengt und auf Oblaten gestrichen und wie in voriger Nummer verfahren.

323. Echtes Marzipan.

Es werden 5 ganze, große Eier mit 500 g Staubzucker $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt, dann werden 560 g trocknes Mehl, etwas abgeriebene Zitrone und 2 Löffel Arrak darunter gemengt und alles zu einem festen, glatten Teig verarbeitet, welchen man in einen Laib formt und 2 Stunden ruhen läßt. Dann schneidet man ein Stück des Teiges ab, gibt etwas Mehl auf die Schnittfläche und walzt ihn kleinfingerdick aus, gibt ein wenig Mehl darauf und reibt mit der flachen Hand so lange, bis der Teig glatt und glänzend wie Leder ist.

Nun schneidet man ein Stückchen Teig ab, ungefähr so groß wie die Form, nimmt letztere in die linke Hand mit dem

Muster nach oben, legt den Teig darauf und drückt denselben mit der rechten Hand in alle Vertiefungen der Form ein, stülpt sie auf das Brett und schneidet mit einem scharfen Messer oder dem Rädchen die Ränder ab. In die Marzipanform, die immer aus Holz ist, darf man ja kein Mehl streuen, sie muß nur sehr trocken sein. Kommt Mehl in die Formen, wird das Marzipan nach dem Backen rauh und grau. Die Abfälle knetet man wieder zusammen, legt sie auf das Nudelbrett und drückt sie etwas breit, schneidet ein Stück von dem andern Teig ab, legt diesen auf die Abfälle und walzt und reibt wieder auf der Schnittfläche, wie oben angegeben. Sind alle Stücke ausgedrückt, legt man sie auf ein Brett und läßt sie über Nacht stehen, jedoch in einem etwas durchwärmten Raume. Man kann den Teig gegen Abend machen und ausdrücken. Am nächsten Tag macht man ein Backblech heiß, bestreicht es mit echtem Wachs, läßt es wieder kalt werden, legt die Marzipan darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Sei müssen oben weiß bleiben und auf der unteren Seite goldgelb sein. Genau nach dieser Vorschrift behandeltes Marzipan wird stets gelingen und weder Blasen bekommen noch rauh werden.

324. Schaumkonfekt.

Das Weiße von 2 Eiern gibt man in eine Schüssel und mischt so viel feinsten Staubzucker dazu, daß man einen Teig erhält, den man auf dem Nudelbrett walzen kann. Man streut immer etwas Zucker unter, walzt den Teig messerrückendick aus, sticht mit Blechformen beliebige Figuren und bäckt sie auf dem mit Wachs bestrichenen Blech bei sehr wenig Hitze. Läßt man das Konfekt weiß, gibt man Vanillezucker daran, will man es braun haben, reibt man etwas Schokolade dazu, oder man färbt es grün oder rot, wie bei den Glasuren Nr. 242—248 angegeben. Es ist hauptsächlich bei Kindern sehr beliebt.

325. Schaumeier.

Das Weiße von 4 Eiern wird zu sehr steifem Schnee geschlagen und 280 g Staubzucker nebst etwas Vanille und 150 g feinblättrigen Mandeln daruntergemengt. Auf ein feuchtes Brett legt man weißes Schreibpapier, streut etwas Zucker darauf und gibt mit einem Löffel von der Masse Stückchen in der Größe eines kleinen Eies darauf, bestreut sie mit Staubzucker und stellt sie in ein ausgekühltes Rohr, da sie nur trocknen und nicht backen sollen. Man läßt sie darin 1—2 Stunden stehen.

326. Marien-Plätzchen.

Es wird ein Teig von 150 g Butter, 70 g Zucker und 175 g Mehl auf dem Nudelbrett fein abgearbeitet, halbfingerdick ausgewalkt, runde Plätzchen ausgestochen und $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen gelassen. Sie werden auf einem mit Mehl bestäubten Bleche gebacken und wenn sie ausgekühlt sind, immer zwei aufeinandergelegt und mit eingesottenen Himbeeren oder sonstiger Marmelade gefüllt. Vor dem Backen werden sie mit Eigelb bestrichen und mit Zucker bestreut.

327. Englisches Biskuit.

500 g Mehl, 250 g Zucker, 125 g Butter, 3 ganze Eier, 1 Päckchen Vanillezucker und 3 Messerspitzen Backpulver werden auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet, ausgewalkt, mit Blechformen ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

328. Feine Schokolade-Busserln.

Mit dem sehr steifen Schnee von 2 Eiweiß rührt man 140 g Zucker mit 100 g fein zerdrückter, im Ofen weich gemachter Schokolade, mischt etwas Vanillinzucker und 100 g mit der Schale fein geschnittene Mandeln dazu, macht runde Hippchen, setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei wenig Hitze.

329. Gute Wiener Schokoladeplätzchen.

4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 250 g Zucker hineingerührt, ebenso 250 g geriebene Haselnüsse, 60 g geriebene Schokolade, 8 g Zimt und von $\frac{1}{4}$ Zitrone der Saft hinzugegeben. Ist alles gut verrührt, dreht man Kügelchen daraus, setzt sie auf Oblaten und bäckt sie langsam.

330. Schokoladen-Baste.

In eine Schüssel gibt man 250 g geriebene Schokolade, 250 g abgezogene, geriebene Mandeln und 100 g fein geschnittenes oder gewiegtes Zitronat. Dann kocht man 5 Eßlöffel Wasser mit 250 g Staubzucker einmal auf, gießt dies rasch unter Rühren an die vorgerichteten Sachen und vermengt alles gut. Dann bestreut man eine flache Porzellanplatte mit Zucker und streicht die warme Masse fingerdick darauf. Am andern Tag wird die Masse so fest geworden sein, daß sie sich schneiden läßt. Man schneidet daraus beliebige Stücke, am schönsten sind verschobene Rechtecke. Es ist dies ein sehr feines Weihnachtskonfekt, das sich wochenlang frisch erhält.

331. Polnische Oblaten.

140 g Honig wird in einer tiefen emaillierten Kasserolle unter Rühren einigemal aufgekocht. Dann gibt man 140 g Zucker hinein, läßt ihn in Honig auflösen, nimmt die Kasserolle schnell vom Feuer, gibt rasch den festen Schnee von 3 Eiweiß und noch 140 g Zucker dazu und rührt die Masse bis sie schaumig und kalt ist. Dann stellt man die Kasserolle wieder aufs Feuer, resp. den Kochherd und rührt fort, bis sich die Masse von der Schüssel löst, mischt dann etwas Vanille und 275 g fein geschnittene oder geriebene Walnüsse hinein und rührt die Masse so lange auf dem Herd, bis sie sich gut streichen läßt. Die Masse darf aber ja nicht anbrennen.

Dann streicht man davon, noch heiß, fingerdick auf Oblaten, die man auf ein Brett gelegt hat, deckt sie mit Oblaten zu und beschwert sie leicht, damit die Oblaten fest und glatt ankleben. Nach zwei Tagen schneidet man sie in verschobene Rechtecke. Dieses fremdländische Naschwerk ist eigenartig gut und findet überall Anklang.

332. Egerer Mandel-Plätzchen.

Von 2 Eiweiß schlägt man Schnee und rührt diesen mit 2 Eidottern und 140 g Zucker, dann gibt man den Saft einer Zitrone und etwas abgeriebene Schale dazu, ferner 40 g länglich geschnittenes Zitronat und 30 g fein geschnittenes Orangeat und rührt alles $\frac{1}{2}$ Stunde.

Dann kommen 140 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln und so viel feine Semmelbröseln dazu, daß man den Teig auf dem Brett walzen kann. Er wird dann mit Eiweißglasur Nr. 242 bestrichen, mit einem kleinen Krapfenstecher ausgestochen und sehr langsam gebacken.

333. Haselnuß-Schnitten.

2 ganze Eier und 2 Dotter rührt man mit 140 g Zucker, mischt 100 g geriebene Haselnüsse dazu, streicht das Ganze ganz dünn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt es im ausgekühlten Rohr. Dann schneidet man daraus schmale Streifen, legt immer 2 Stück mit Aprikosenmarmelade bestrichene Streifen zusammen und verziert sie mit Eis.

334. Österreichische Kipfeln.

150 g Staubzucker rührt man mit dem Saft und der Schale von einer halben Zitrone und dem Schnee von 1 Eiweiß sehr dick, gibt dann noch 100 g Zucker dazu und rührt alles $\frac{3}{4}$ Stunden. 40 g mit den Schalen fein geschnittene Man-

deln gibt man mit 20 g Zucker und etwas Vanillezucker auf ein Brett, gibt 1 Kaffeelöffel vom Zuckerteig darauf, rollt ihn mit der Hand leicht über die Mandeln und den Zucker hin, legt ihn in Form eines kleinen Kipfels auf das mit Wachs bestrichene Blech und fährt fort, bis der Teig verbraucht ist. Man bäckt sie bei guter Hitze, damit sie auflaufen und schön gelb werden.

335. Marillen-Zelteln.

Man rührt 1 Eiweiß mit 3 Löffeln Marillenmarmelade, macht es mit gestoßenem Zucker zu einem Teig, treibt denselben auf dem mit Zucker bestreuten Brett aus, sticht mit kleinen Formen aus, legt sie auf Oblaten und trocknet sie im Rohr.

336. Schokolade-Pralinées.

500 g feiner Staubzucker, 2 Löffel Kartoffelmehl, etwas Vanillezucker, der Saft einer halben Zitrone, 1 Löffel Rosen- oder anderes Wasser und 1 Löffel Arrak werden mit 2 Eiweiß in einer Schüssel gut gemischt. Daraus dreht man kleine Kügelchen. Dann gibt man 150 g unentölten Kakao, der in einer Porzellantasse auf den Herd gestellt wird, damit er sich auflöst. Ist er ganz flüssig, gibt man 1 Löffel Zucker und etwas fein geriebene Mandeln dazu und stellt die Tasse in einen Tiegel mit kochendem Wasser, welches man immer im Kochen erhält. Nun taucht man mittels zweier Kaffeelöffel oder Hölzchen jedes Kügelchen in die Masse, daß es von allen Seiten braun wird und setzt sie nacheinander auf ein Blatt weißes Papier zum Trocknen, nicht im Rohr, nur im warmen Zimmer. In einigen Stunden sind sie trocken.

337. Quittenzeltchen.

Dieses eigenartige Gebäck aus Quitten dürfte wenig bekannt sein; es ist vorzüglich und sehr einfach herzustellen.

Man kocht die Quitten in Wasser weich, schält und halbiert sie, entfernt die Kernhäuser und reibt sie auf dem Reibeisen oder in der Reibmaschine. Zu 250 g Quittenmark nimmt man 230 g Staubzucker, den Saft einer halben Zitrone und den Schnee von 2 Eiweiß. Diese Masse rührt man $\frac{3}{4}$ Stunden, sie muß schaumig und weiß werden. Auf ein Backblech legt man weißes Papier, bestreut dieses mit feinem Zucker, setzt mit einem Kaffeelöffel Hippchen auf und läßt diese im warmen Rohr nur trocknen; es darf fast kein Feuer mehr im Herd sein; denn sie müssen weiß bleiben. Man läßt sie 1—2 Tage im warmen Zimmer stehen, daß sie nachtrocknen.

338. Quitten-Paste.

Schöne, reife Quitten werden in Wasser weich gekocht, jedoch soll die Schale nicht sehr zerspringen. Dann werden sie geschält, zerschnitten, vom Kernhaus befreit und durch einen Seiher oder die Reibmaschine getrieben. Nun läutert man Zucker, bis er spinnt, und zwar auf 500 g Quittenmark nimmt man 500 g Zucker, gibt das Mark nebst dem Saft einer halben Zitrone hinein, vermengt alles gut und kocht es unter stetem Rühren 5—6 Minuten. Dann gießt man es auf Teller oder in kleine Blechformen und läßt sie im warmen Zimmer einige Tage trocknen. Die Sachen lassen sich ganz gut aus den Formen nehmen. Man kann die Masse auch auf eine Tortenplatte streichen, einige Tage trocknen und mit kleinen Blechformen ausstechen. Gibt man unter einen Teil der Masse etwas rote Zuckerfarbe, so erzielt man eine schöne Abwechslung.

339. Candierte Früchte.

Für ungefähr 50 Stück geschälte Früchte kocht man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker in wenig Wasser, bis er klar ist, übergießt damit die Früchte, deckt sie zu und läßt sie über Nacht

stehen. *Am andern Tag wird der Saft dick eingekocht und kalt über die Früchte gegossen. Man bedeckt dieselben mit weißem Löschpapier, so daß dies unmittelbar die Früchte berührt und stellt sie in die Speisekammer. Nach drei Tagen nimmt man sie aus dem Saft, legt sie fest nebeneinander in flache Geschirre und stellt sie ins lauwarne Rohr oder in die Sonne zum Trocknen. Ist der Zucker auf den Früchten steif geworden, taucht man sie nochmals in den noch vorhandenen Saft und trocknet sie wieder. Sind sie vollständig trocken, werden sie in Schachteln aufbewahrt. Zum Kandieren eignen sich Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Pflaumen usw.

340. Pommeranzenschalen zum Verzieren.

Dieselben legt man 2 Tage in frisches Wasser, indem man das Wasser einige Male wechselt und kocht sie darin halbweich. Dann kocht man Zucker ziemlich dick ein, gibt die Schalen hinein und läßt sie unter öfterem Umrühren schön gelbbraun werden. Davon kann man kleine, runde Blättchen schneiden oder ausstechen und diese zum Verzieren von Torten verwenden. Auch sind sie gut, fein zusammengewiegt, an Hefenteig oder Puddings.

Süße Saucen zu Mehlspeisen.

341. Sauce aus Hagebutten.

4—5 Löffel eingekochtes Hagebuttenmark wird mit einem Kochlöffel Mehl gut abgerührt. Dann bringt man $\frac{1}{4}$ l weißen Kochwein mit etwas Zucker zum Kochen, gießt ihn nach und nach über das Mark und läßt die Sauce einmal aufkochen. Dieselbe ist sehr gut zu Reis- oder Grießauflauf,