

1494. Krapfen mit Crème gefüllt — Rissoles à la crème.

Diese werden zubereitet wie die Ziegerkrapfen (No. 1491), nur wird eine kalte Crème (No. 1661) als Fülle dazu verwendet.

1495. Rosenküchlein — Beignets à la Rose.

375 Gr. Mehl, 90 Gr. Zucker, 1 Prise Salz werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch glatt angerührt, 6 Eier tüchtig darunter geklopft. Das Rosenmodell wird nun zuerst in heisse Butter eingetaucht, dann in den Teig, dann wieder in die heisse Butter und darin so lange gebacken bis das Küchlein vom Modell abfällt und gelb ist, hierauf bestreue man die Küchlein mit Zucker und serviere sie.

1496. Schenkelein mit Mandeln.

125 Gr. geschälte, gemahlene Mandeln, 125 Gr. Butter, 375 Gr. Zucker, etwas Zimmt, 6 Eier, 2 Löffel Kirschwasser, die abgeriebene Schale einer Zitrone, alles das wird tüchtig gerührt, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl nach und nach dazu gegeben, dann Schenkelein davon geformt und diese in schwimmender Butter langsam gebacken, sie müssen dabei einige male reissen.

1497. Schenkelein ohne Mandeln.

125 Gr. Butter lässt man etwas zergehen, gibt dann 250 Gr. Zucker hinzu, 5 ganze Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas Zimmt, rührt das schön schaumig, gibt nach und nach $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl dazu und beendet die Schenkelein wie die vorhergehenden.

1498. Osterbohnen.

Teig wie im vorhergehenden Rezept wird in fingerdicke Nudeln geformt, in 2 cm. lange Stückchen geschnitten, beendet wie No. 1496.

1499. Schenkelein mit Kastanien.

125 Gr. Butter lässt man zergehen, gibt 250 Gr. Vanillezucker und 5 Eier zu, rührt das tüchtig, mischt nach und nach 250 Gr. durchgetriebene, im Salzwasser weichgekochte Kastanien