

## Zimtkuchen

23 dag Mehl  
15 dag Butter  
11 dag Zucker  
2 Dotter  
3 kleiner Spitzen Zimt  
Zitronenschale

Teig kneten, nicht zu dünn auswalzen,  
Formen ausstechen u. mit  $\frac{1}{2}$  Mandel  
del verzieren, m. Eiklar bestreichen

## ~~De Melstomp~~ Nusstugeln

20 dag perichene Schokolade  
20 dag gehackte Nüsse  
10 dag Zucker  
3 Ebl. Rum  
3 Ebl. Wasser  
1 Ei

Kugeln in Zucker, Stempel,  
Nüssen etc. wickeln

## Flusarenkerapfel

25 dag Butter  
14 dag Zucker, Vanille } rühren  
4 Dotter  
45 dag Mehl dann auf Brett  
ca 100 Stück

## SPITZBUBEN

25 dag Mehl  
15 dag Butter  
7 dag Zucker

## Nußbunnen

255 ~~g~~ geriebene Nüsse  
4 Eier  
21 ~~kg~~ Staubzucker  
1 1/2 ~~kg~~ Esslöffel Brösel  
1/4 Kaffeeöffel Weinessig  
1 Schlüssel Rum

## Früchte - Bäckerei

3 Eier  
1/4 kg Staubzucker  
1/4 kg Mehl + 1 Messerspitze  
Backpulver  
10 ~~kg~~ Rosinen  
10 ~~kg~~ Nüsse  
10 ~~kg~~ Mandeln

## Mint-Keks (Mascarpone!)

40 ~~kg~~ Mehl  
7 ~~kg~~ Butter  
1/2 ~~kg~~ Zucker  
2 ~~kg~~ Butter

## Meringebunnen

24 ~~kg~~ Meringe  
24 ~~kg~~ Staubzucker  
4 ~~kg~~ Butter  
24 ~~kg~~ geriebene Mandeln  
24 ~~kg~~ erweichte Schokolade  
24 ~~kg~~ Mehl

In dem heißen Öl  
geriebenen Zucker einschlagen,  
alles andere dazu.  
30-35' bei schwacher Oberhitze  
backen

Eier + Zucker schaumig schlagen.  
Gehackte Nüsse, geschnittene  
Mandeln (ev. auch kandierte  
Früchte), Rosinen u. ev.  
Schokolade beimengen; denn  
erst das Mehl. Rollen formen,  
auf Blech hell backen.  
Noch warm in Scheiben schneiden

Neupewitz, Zimt // im <sup>reihen!</sup> Kuchenschrank  
Schnee von 4 Eiern; Zutaten der  
Reihe nach einmengen, mit feuchten  
Händen Kugeln formen, Mandel  
aufdrücken. 15-17' bei 170'

## Topfeneckerl

25 ~~kg~~ Topfen  
- " - Butter  
- " - Mehl

Salz

rasch verkneten, 1 h ruhen,  
Quadrat in Marmelade  
füllen, auf befeuchtem Blech  
backen

Vanillekipferl

V

26 dkg Mehl, 10 dkg Haselnüsse, 10 dkg Zucker,  
20 dkg Butter am Brett verarbeiten, Rollen  
formen, Stücke schneiden, Kipferl wuzeln.  
Noch heiß in Zucker- Vanillezuckermischung  
tauchen.

Vanilletorte

Biskuit: 3 Klar, 3 Eßlöffel Wasser  
12 dag Zucker, 1 Pkt. Vanillezucker  
3 Dotter  
4 dag Maizena  
4 dag Mehl

Fülle: 3/8 Milch, 4,5 dag Maizena, 10 dag Zucker  
15 dag Butter, 1 Dotter, Vanillezucker.

Biskuit backen (nur Boden fetten!), für die Fülle  
Milch, Maizena, Zucker kurz aufkochen, auskühlen  
lassen, löffelweise in abgetriebene Butter  
mischen. Dotter und Vanillezucker dazu.

## **Weihnachtsstollen**

### Zutaten:

½ kg Mehl  
1 Backpulver  
250g Topfen  
250g Fett  
2 ganze Eier  
150g Zucker  
1 Vanillezucker  
100g grob gehackte Nüsse  
100g grob gehackte Mandeln  
100g grob gehackte Schokolade

### Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Nüsse, Mandeln, Schokolade  
mischen;  
Eier, Zucker, Vanillezucker, Fett und Topfen  
schaumig rühren;  
alles vermengen, Stollen formen

vorgeheiztes Rohr: 30-45 min 180°

noch heiß: mit zerlassener Margarine bestreichen und  
Staubzucker darüberstreuen;