

Honigstengel / Bâtonnets au miel

1 Pfund Zucker, 1/2 Pfund länglich geschnittenen Mandeln, 1 Löffel Honig, 1 Löffel Rosenwasser, alles zusammen rösten bis die Masse gelblich ist, auf ein Blech mit Fett bestreichen giessen und noch warm in lange Stengel schneiden.

Mélanger 1 livre de beurre, 1/2 livre d'amandes coupées dans le sens de la longueur, 1 cuillerée de miel, 1 cuillerée d'eau de rose. Faire griller jusqu'à ce que la pâte prenne une couleur jaunâtre, étaler dans un moule à tarte huilé et couper en longs bâtonnets quand la pâte est encore chaude.

Sudeltorte / Tourte aux amandes (recette d'origine suisse)

1/2 Pfund frische leichtgerührte Butter, 2 Eier dazu geschlagen, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund geschnittene, gestossene Mandeln, 1/2 Pfund Mehl. Alles gut durcheinander gerührt und backen.

1/2 livre de beurre légèrement travaillé, ajouter deux œufs, 1/2 livre de sucre, 1/2 livre d'amandes coupées et écrasées, 1/2 livre de farine. Bien mélanger le tout et cuire au four.

Schneebälle / Boules de neige

Man setzt 1,5 Liter Milch nebst 375 g Butter aufs Feuer, gibt wenn es kocht 375 g Mehl hinzu, lässt unter beständigen Rühren kochen bis es sich von der Kasserole löst, tut abgeriebene Citrone damit. Zuletzt zu Schnee geschlagene Weisse von 12 Eier gut dazu gerührt. Man setzt von dieser Masse mit einem Löffel Klumpchen auf ein Blech und backt sie gleich. Bestreue die gebackenen Schneebällen mit Zucker und Zimt.

Mettre 1,5 litre de lait avec 375 g de beurre sur le feu ; quand la pâte commence à cuire, ajouter 375 g de farine, travailler jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole, ajouter un citron râpé. À la fin, incorporer le blanc de 12 œufs battu en neige. Avec une cuillère faire de petits tas sur un moule à gâteau et cuire aussitôt. À la fin, saupoudrer de sucre et de cannelle.