

mehr, als ein halbes Sittel Milch, 1/2 Loth Schmalz in die Milch, salze und mache den Teig an, setze das Schmalz gleich auf das Feuer, denn der Teig ist gleich gegangen, das Schmalz aber muß heiß werden; backe sie heraus, so sind sie fertig.

Mark = Mandeln.

Nimm 1/2 Pfund geröste, und klein gestoffene Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, bißle es unt r einander ab; schlag in ein Häferl 5 ganze Eyer, und 9 Dotter, schlage es wohl ab, u d rühre es unter die Mandeln nach und nach, rühre es eine ganze Stunde, nim ein Viertel Pfund Zitronad, 1/4 Pfd. Mark, gewirfelt geschnitten, die Mandel mit Butteiteig ausgefütert, fülle es voll an; und backe sie schön.

Zwieback zu machen.

Nimm 16 Eyer, 1 Pfd. gefähten Zucker, rühre es auf einer Seite eine Stund, nim 1 Pfd. Mehl, und rühre es untereinander, doch nur so viel, daß es durch einander kömmt, nim demnach Elmontschäler, Anis, Fentfel; backe es schön, so ist es fertig.

Mugsburger = Wandel.

Nhm 8 Loth Butter, treib ihn ab, schlag 12 Eydötter eines, nach dem andern hinein, schlag von 3 Eyer den Schnee, nhm 2 Löffel voll Germ, ein halb Sektel Obers, 10 Loth Mehl, trockne es und rühre es nur so lang, bis es unter einander ist, nhm etwas Almonschäller Weinbeerln, und Zucker, schmier die Wandeln, fülle es halben Theil voll an, laß sie gehen, bis voll werden; backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Wandel von bittern Mandeln.

Nhm 1/2 Pfund von bittern, und 1/2 Pfund von süßen Mandeln, stosse sie klein, nhm 3/4 Pfund Zucker mit Eyerklar benezt, Eyerklar so viel, bis es dicklicht wird, mache hernach die Patzel auf ein geschmirtes Papler heraus, oder Obolat, backe sie kühl, so sind sie gut, willst sie aber süß machen, so nhm süße Mandeln, du kannst auch Mandelzetteln daraus machen.

Zuckerteig zu machen.

Nhm 1 Pfund Zucker, 1 Pfund gestoffene Mandeln, 1 Pfund Mehl schlage 6 ganze Eyer

zu Faum, mache den Teig an, nim Anis, und Limonschäler dargu, schneide daraus was du willst, Ringel, Bregel, oder Model austrucken, schmier ein Blech mit Butter ganz subtil, backe es nicht zu gäh, bestreiche es mit Wasser, mache ein Eis darauf; es ist gut, und fertig.

Waffenkrapfen.

Nim eine halbe Maß Milch in ein Häfel, 2 ganze Eyer und 7 Dötter, 1 Pfund Butter, 2 Löffel voll Germ, sprüde es ab, nim 1 Pfd. Mehl in ein Häfel, mache den Teig an, laß ihn gehen, schmier das Eisen ein, laß heiß werden, backe sie schön, und streue Zucker, und Zimmet darauf.

Gerührte Germwandel.

Nim 4 Loth Butter, 4 Loth Schmalz, treibe es wohl ab, schlag 2 ganze Eyer, und 4 Dötter eines nach dem andern darein, nim 3 Löffel voll Milch, und so viel Germ, und 8 Loth Mehl, mache Wandeln daraus, schmier die Wandeln mit Schmalz, backe sie schön; sind fertig.