

Spießkrapsen.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl 4, oder 5 Eyerdötter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, Limonis Schäller, und Gewürz, mache den Teig, walke ihn aus, schneide vierckigte Blattel daraus, schmier den Spieß mit Butter, lege den Teig darauf, überwinde ihn mit Spagat, brate sie, wenn sie braun sind, so löse den Spagat ab, bestreiche sie mit Eis und Bistazi, brate sie wieder so lang, bis das Eis hart ist, zieh sie ab, so sind sie fertig.

Rohrprügelfrapfen.

Nimm ein Maß Obers in ein Häfen, 5 ganze Eyer, 5 Dötter, 2 Pf. Mehl, laß $\frac{3}{4}$ Pfund Butter zergehen, gieß ihn darein, allerhand Gewürz und Limonienschäller, $\frac{1}{2}$ Pf. gestiftelte Mandel, gut unter einander gerührt, überwinde den Prügel mit Spagat, schmier ihn mit Butter, brate ihn beym Feuer, gieß ihn auf, und brate ihn, bis er schön braun ist, gieß ihn auf, und brate ihn wieder braun, und so fort, bis der Teig gar ist, wenn der Frapfen schön braun ist, so bestreiche ihn mit schön dick gerührten Eis, und mit Bistazi, brate ihn beym Feuer bis er aufgegangen ist,
schnei.

schneide ihn oben und unten ab, ziehe den Spagat heraus, und ziehe den Krapsen ab; er ist fertig.

Bastetten von Germteig.

Nimm 2 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter, 3 ganze Eier, und 3 Dötter, ein halb Seitel Milchram, salze nach Gurdünken, nimm 2 Löffel voll Germ, mache den Teig zusammen, nimm weder Wein noch Wasser dazu, so ist sie fertig.

Mandel = Wandel.

Nimm 8 Loth geschwülte Mandeln, stoffe sie fein, daß sie aber nicht ölicht werden, nimm 8 Loth gefähten Zucker, thue alles in einen Weidling, rühre 3 ganze, und 6 Dötter nach und nach hinein, nimm Limonienschällee dazu, fülle es in die Wandel, backe es ganz kühl, so sind sie fertig.

Waffelkrapsen.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl in ein Maßhäfen, laß 1 Pfd. Butter zergehen, gieß $\frac{1}{2}$ Seitel
 Obers

Obers darein, und laß warm werden, sonach
 nim 2 ganze Eyer, und 2 Eyerdotter, 2
 Löffel voll Germ, salze es etwas weniges,
 sprüde es ab, und gieß es in das Mehl, und
 schlag es gut ab, laß langsam gehen, das
 Häfen aber muß voll werden, man macht von
 diesen Teig bis 12 Krapseln, backe sie schön,
 in einem mit Schmalz geschmierten Model auf
 einer Blut, bestreue sie mit Zucker und Zim-
 met, so sind sie fertig.

Süße Waffenkrapfen.

Nimm in einen Weibling 1 Loth fein
 gestoffene Mandeln, schlag ein ganzes Ey und
 4 Dotter darein, rühre es wohl ab, nim
 Zucker, Stifobers, ein Stück zergangenen
 Butter, treibe alles unter einander gut ab,
 thue schönes Mundmehl darein, mache einen
 Teig wie zu einer Strauben, laß das Eisen
 heiß werden, beschmiere es mit Butter, und
 backe sie schön. Man kann sie krumm machen,
 so sind sie fertig.

Falschen Bistazyteig.

Nimm 1 Pfd. fein gestoffene Mandeln,
 eine grosse Nuß grossen eingeweichten Tra-
 gant,

gant, stosse solchen unter die Mandeln; wenn er genug gestossen ist, so nim 1 Pfd. Zucker dazu, theile es auf 4 Theil, ein Theil roth mit Alfermus, oder Turnisol, ein Theil grün, ein Theil braun mit Zimmet, und ein Theil laß weiß, würge in einen jeden Theil Zucker hinein, daß er sich walken läßt, trucke ihn in verschiedene Mödel, lege sie auf Oblat, und bäcke sie schön kühl, so sind sie fertig.

Mandelbäckvösen.

Nim in einen Weidling $\frac{1}{2}$ Pfd. gestossene Mandeln, 6 Loth Zucker, schlag 2 ganze Eier, und 4 Dötter darein, rühre es, bis es schön dick wird, schneide von Mandeln und Semmeln runde Schnitteln, duncke sie in die Mandelfüll, und bäcke sie aus den Schmalz schön braun, so sind sie fertig.

Geschobenes Koch.

Schneide $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln blattelweise, schlag von 2 Eiern die Klar, sammt 2 Messerspitzen geweichten Tragant zu lauter Faum, nim $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, rühre es mit 3 Eierklar wohl ab, wenn solches gut gerührt ist, so
nim