

ein, nur subell, daß das Mehl zerrieben ist, fülle es in kleine papierne Kapseln, die geschmiert sind, oder auch in die Wandeln, backe sie schön kühl; so sind sie fertig.

Nonnenkuchen.

Nimm 1½ Pfd. Zucker in einen Weibling, schlag ein ganzes Ei hinein, und rühre es wohl ab, rühre sodann 12 Loth Mehl dazu, gestiftelte Distaz, oder klein geschaltene Mandeln, wie auch Zitronad, mache kleine Ringel, lege sie auf Oblaten, und backe sie schön kühl; so sind sie fertig.

Gateau = Wandel.

Ein halb Pfund Butter schön schaumigt abgetrieben, schlag 4 Eyer eines nach dem andern hinein, alsdenn thue 1½ Pfd. Zucker, ein wenig Muskatblüß, etwas Obers, und auf die legt 10 Loth Mehl hinein gebeutelt, beschmier die Wandeln mit Butter, fülle den Teig ein, glatt überstrichen, ein wenig Zucker mit Mehl vermischt, die Höhe damit bestreuet, und schön kühl gebacken; ist fertig.

Prügelkrapfen.

Nhm 30 Eyer schwer Zucker, 30 Eyer schwer Mehl in einen Weibling, schlag die Eyer darein, nhm 18 Ey schwer Butter laulich gemacht, rühre den Teig wohl ab, nhm Gewürz, Limoni, Pomeranzenschalen, schneide dies alles schön fein, nhm auf die legt etwas guten Wein, überwinde den Prügel mit Spagat über und über, leg ihn zum Feuer, daß er heiß wird, und man es mit der Hand nicht erelden kann, gieß ihn auf, brate ihn schön braun, gieß ihn wieder auf, und sofort, mit den Wein aber, giebt man nur so viel, daß er schön fließt, wenn der Teig gar ist, brate ihn schön braun, alsdenn schlag einen Schnee, und bestreiche ihn über und über, bestreue ihn mit geriebenen Cloccolade; und wenn er fertig ist, so ziehe ihn ab.

R ä s m i l c h.

Nhm 3 Maß Milch, schlag 20 Eyer gut ab, nhm 1 Kaffeelöffel voll Mehl, rühre es fein ab, rühre die Eyer und Milch darunter, rühre es auf einem kälten Feuer, bis es etwelche Stoß aufschut, trucke von einem Limonden Saft, und ein Löffel voll Essig dazu, dann

hebe mit einem Faumlöffel den Käse heraus, in einen Model, daß das Wasser abläuft, wenn er kalt ist, sätze ihn heraus in eine Eulzschalen nach Belieben, man kann ihn auch zuckern, so ist er fertig, nim 1 halb Maß Obers, rühre ein Koffelöffel voll Mehl ab, nim von 4 Eiern die Klar, daß aber die Bögerl davon kommen, rühre es auf den Feuer, so etwas stärker ist, alsdann gieb Geruch von Zantle oder Zimmet, oder was man will; wenn der Kren dicklet wird, so gieb den Kren gleich heißer auf den Käse, und laß ihn kalt werden; so ist er fertig.

Englische Brezen.

Nim 1 Wfb. Mehl, 1/2 Loth Zucker, ein wenig Salz in einen Weibling, nim 2 Löffel voll gewässerte Germ, 12 Loth Butter, laß ihn warm werden, gieb 3/4 Seitel Obers dazu, und gieb es in das Mehl, schlag den Teig gut ab, schneide ihn auf ein Blattel, laß ihn kalt werden, im Sommer lege ihn aufs Eis, und mache Brezel, wenn sie fertig sind, so laß sie ein wenig auf einen warmen Ort stehen, backe sie schön heiß heraus; sind fertig.