

190 Wie Zuckergebackenes zuzurichten.

und laß es in ausgeschmolzener Butter gahr backen.

Zucker = Strauben.

Nimm acht Loth Zucker, gieße ein Glas Wein darauf, und laß es zergehen, hernach thue sechszehn Loth Mehl in ein Gefäß, rühre den Zucker und Eyweiß darunter, und zwar nur so viel, bis es durch dem dazu besonders gemachten Trichter laufen kann. Alsdenn laß es durch demselben in heiße Schmelzbutter laufen in ein klein Pfännchen, laß es sodann auf einem runden Holze ablaufen, und kalt werden.

Mandel = Schmarren.

Stoße süße Mandeln mit etwas Eyweiß recht klar, thue alsdenn ein wenig Zucker, und noch das Weiße von ein paar Eiern dazu, und rühre es durch einander. Hernach schmiere ein Blech mit Wachslicht, streiche die Masse dünne darauf, streue fleingeschnittene Piracien und Mandeln darüber her, schneide die Mandeln auf das Blech wie du sie haben willst, und laß es gahr backen.

Wienersche Colatschen oder Fastenspeise.

Nimm ein Bierthelpfund geschmolzene Butter, rühre sie mit einem Ey wohl durch einander. Alsdenn nimm ein Bierthelpfund Zucker und eben so viel Mehl, thue es in die Butter und treibe es wohl durch einander, thue es hernach auf viereckigte Oblaten, wälze es in länglicht geschnittene Mandeln und Rosinen, und laß es gelinde abbacken.

Zu