

Wie Zuckergebackenes zuzurichten. 197

fer eine Viertelstunde sieden, salze es ein wenig, rühre drey Bierthelpfund Mehl unter einander, nimm Schmelzbutter, so viel nöthig, darzu, treibe es wohl unter einander. Hernach thue das Zuckermasser und Mehl, wie auch Zimmt, Nelken, und Citronenschalen, noch darzu, menge es wohl unter einander, und laß es in dem dazu gehörigen Eisen abbacken.

Plinzen zu backen.

Zu einer Kanne Rohm nimm sechs Eyer, als drey ganze, und eben so viel Dotter, schlage sie in den laulich-gemachten Rohm klein, und rühre es wohl durch einander. Hierauf nimm recht fein Weizenmehl, schütte es in die Milch, und treibe es wohl durch einander, damit es nicht klumpferig wird. Dann thue auch noch ein halb Pfund zerlassene Butter darunter, und backe es auf dem dazu gehörigen Eisen ab.

Hirschhörner zu backen.

Man nimmit ein halb Pfund Stärkenmehl, acht Loth gestoßenen Zucker, ein Quentgen klar gesiebeten Zimmt, rühret es mit fünf Ehern und vier Loth Schmelzbutter zu einem Teige, der sich kneten läßt, machet alsdenn Hirschhörner, oder was man sonst will, davon, und bäcket es in Schmelzbutter ab.

Ein Gallert von Hirschhörnern mit Rheinwein zuzurichten.

Ein und ein halb Pfund geraspelter Hirschhorn wird etlichemal in lauwarm Wasser abge-
N 3 waschen,