

flopfften Ey bestrichen / die Helffte des Teigs herüber geschlagen / und nur an der Füll herab ein wenig mit den Fingern zusamm gedrucket werden ; der leere Teig aber ungesehr nicht gar drey quer Finger breit hervor gehen ; welcher dann hernach wol gleich herab geschnitten / und die Schlangen schön in der Krümme oder Rundung herum gebogen / und bey dem Maul zugespitzt wird ; auch kan man von zweyen Wachholder-Beern zwey Augen hinein drucken : indes sen zerflopffet man ein Ey / und bestreicht die Schlangen oben damit / der Schnitt aber darff nicht damit getroffen werden / damit der Teig aufgehen könne : dann setz man sie auf einem Blech in den Ofen / und läst eine Stund allgemach bachen. Will man solche hernach oben ein wenig übereisen / so nimt man einen schönen klaren gerädel ten Zucker / thut solchen in ein Schällein oder Schüssellein / zwiert ihn mit Rosen-Wasser an / daß er ganz dick wird wie ein Brey : wann nun die Schlangen allerdings gebachen / und nur ein klein wenig außser dem Ofen gestanden hat / so überstreicht man sie oben her über und über mit dem besagter massen angerührten Zucker ; auch kan man / so man will / noch einen krausen Biesam-Zucker darauf streuen / und also von sich selbst ertrocknen lassen. Oder man kan auch / an statt dieses Eisses / nur ein wenig Wasser und Zucker in einem Pfännlein wohl aufsieden lassen / die Schlangen / nachdem sie gebachen worden / damit überstreichen / und nach belieben einen solchen krausen Zucker darauf streuen. *

* Auf eben diese Weise kan man auch die Butter-Küchlein verfertigen.

