

aus / und hacke es klein ; menge ein gut theil Zucker / Zimmet und Weinbeerlein oder Corinthen darunter / gieß ein wenig Rosen-Wasser / oder einen Löffel voll Wein daran / daß sie lind werden ; fülle es dann wieder in das Weiße : Mache ein Teiglein von Eyern und Mehl / oder aber lauter Eyern an / lege die gefüllte Eyer darein / wendts darinnen um / bache sie heraus / und mache dann eine braune Kirschens-Brüh darüber.

### 19. Gefüllte Eyer / auf eine andere Weise.

**S**iedet schöne grosse Eyer hart / legets / wann sie gesotten sind / in ein kaltes Wasser / damit die äussersten Schalen desto leichter sich herab nehmen lassen : Wann sie nun abgeschälet seyn / schneidet mit einem kleinen schmahlen Messerlein / oben an der Spitzen / ein Plätzlein eines Nagels groß herab / ziehet das Gelbe mit dem Messerlein heraus / daß das Weiße ganz darinnen bleibe ; dann nehmt von zwey hart-gesottenen Eyern das Weiße / und zwey Löffellein / so von den vorigen Eyern heraus gezogen worden / hackets klein / mischet abgezogene länglicht-geschnittene Mandeln / Rosinen und Weinbeerlein oder Corinthen darunter ; nehmet aber zuvor von den Rosinen die Kerne heraus ; gießt ein wenig Wein und Rosenwasser daran / thut auch klar-gestossenen Zucker / Zimmet / Cardamomen / Muscaten-Blüh / ein wenig Ingber / und etwan so viel Salz / als man zwischen zweyen Fingern halten kan / dazu / rührt alles wohl durch einander / und füllts in die geschälte Eyer / thut das Deckelein wieder oben darauf / stecket ein kleines dinnes Spän- oder Hölzlein / oben durch die mitten des Deckeleins / in das Ey hinein / damit es desto eher haften : Dann macht einen Teig an / mit Wein und einem Weissen vom Ey / nehmet aber kein Mehl dazu / zuckerts / walchert die Eyer in dem angemachten Teig herum ; legets in ein heisses Schmalz / bache sie schön heraus daß sie nicht zu braun werden / und legets in eine Schüssel : dann kan man sie entweder trocken aufsetzen / oder aber diese Brüh darüber machen. Reibet einen guten Lebfuchen / röstet ihn