43. Ein gebachener Eyer-Käß.

WAnn man etwan einen über-gebliebenen Eyer-Käß hat / so schneidet länglichte Stücklein daraus / kehret sie ein wenig im Mehl um / last ein Schmaltz in einer Pfannen heiß werden / und bachets schön gäh und geschwind heraus: Dann legets in eine Schüssel / und streuet Zucker und Zimmet darauf. Wanns beliebt / kan man auch eine süsse Brüh / mit Wein und Trisanet / darüber machen.

44. Ein Eyer-Käß-Dorten.

SJede den Eyer-Käß ab / wie vor gedacht / und laß ihn durch ein Tuch verseihen; lege ihn hernach in eine Schüssel / und schlage ein / zwey / oder mehr Eyer daran / nachdem deß Eyer-Käses viel ist: hernach stosse drey Achtel Pfund Mandeln / doch nicht zu klar / und dann drey Achtel Pfund Zucker ab / laß nicht gar einen halben Vierding Butter in einer Schüssel zergehen / und mische es auch darunter. Mache einen Teig mit Mehl / Eyerdottern und ein wenig Zucker an / walchere ihn dünn aus; streue in einen Dorten-Schart ein wenig Zucker und Zimmet an den Boden / gieß den angemachten Teig hinein / laß ihn bachen wie man einen Mandel-Dorten bächt / und bestreue ihn dann mit Zucker und Zimmet.

45. Ein Eyer-Käß-Dorten / auf andere Art.

NEhmet zu vier Eyern ein Seidlein Kern oder Ram / auch etwas Rosenwasser und Zucker / zerklopfft es wohl unter einander; macht einen Eyer-Käß / auf vor-beschriebene Art daraus / last ihn durch ein Tuch wohl verseihen; wann er nun erkaltet / richtet ihn in eine Schüssel / schlagt ein Ey daran / thut auch ein wenig klares Semmel-Mehl und Trisanet / wie auch ein Achtel Pfund gestosse-