

48. Guldene Schnitten / auf eine andere Weise.

Nehmet eine Semmel / schneidet solche überzwerch entzwen / und dann wieder an dem breiten Ort dinne Schnitten daraus ; indessen zerklöpffet etliche Eyer / rühret Zucker und Rosenwasser darunter / giesset auch einen guten süßen Stam oder Kern dazu / und macht es fast an wie zu einer Eyer-Milch oder Eyer-Käß ; ziehet dann die Schnitten dadurch / bestreuet / wann sie durch die Eyer gezogen sind / auf beeden Seiten mit einem schönen Gries ; Hernach machet ein Schmalz heiß / bachtet diese Schnitten schön hell heraus / und streuet / wann sie aus der Pfannen kommen / weil sie noch warm sind / alsobald Zimmet und Zucker darauf.

49. Semmel-Schnitten.

Nehmet Semmeln / schneidet Plätze daraus / giesst ein wenig Milch in ein Schüssellein / ziehet die Plätze dadurch / und leget in eine Schüssel / oder auf einen erdenen Deller ; thut ein Mehl in eine Schüssel / mischt zwey oder drey Löffel voll sauren Stam oder Milchram darunter / schüttet ein wenig weißes Bier und Milch dazu / salzet / und rühret den Teig starck ab / daß er fein glatt werde ; alsdann giesset noch ein wenig Milch daran / und rühret ferner unter einander / damit der Teig nicht zu dick / auch nicht zu dünn / sondern wie ein Strauben-Teig werde : tuncet nachmals die Semmel-Schnitten darein / und bachtet wohl heiß.

50. Semmel-Schnitten / auf andere Art.

Die Semmel schneidet zu dinnen Schnitten ; machet darnach den Teig mit schönem Mehl / dinner Milch und Eyer an / die Milch aber muß nicht zu kalt / auch nicht zu heiß seyn / sonst werden sie schmalsig / so wol als wann man eine dicke Milch dazu gebrauchet ; es muß aber selbige so heiß seyn / daß man einen Finger darinnen leiden kan / schlaget hernach Eyer / doch nicht zuviel / daran /