

glatt wird / rühre ihn geschwind ab / daß er nicht erkalte; legß hernach mit einem eisernen Löffel / so zuvor ins Schmalz geduncket worden / in ein Schmalz / das nicht zu warm noch zu kalt ist / und bachs / wann sie aufgegangen sind / fein langsam ab.

### 57. Gebrennte Röchlein / auf andere Art.

**D**Wieret das Mehl mit einem laulichten Wasser an / wie zu einem Strauben-Teig / salzet es; lasset hernach ein Schmalz / etwan einer Welschen Nuß groß / in einer Pfannen zergehen / und wieder kalt werden / giesset den Teig darein / brennet ihn wohl / daß er nicht stinckend werde: leget selbigen nachmal in eine Schüssel / flopfet und machet ihn mit warmen Eyern zu einer rechten Dicken an / und bachtet die Röchlein / wie schon gedacht.

### 58. Gebrennte Röchlein / noch anderst.

**N**ehmet zwey gute Hände voll schönes Mehl / zwierets mit kaltem Wasser / oder aber kalter Milch an / so wirds nicht schmalzig; schlaget dann drey oder vier Eyer darein (wiewol man sie auch davon lassen kan) salzets / und machet den Teig in der Dicken wie einen Strauben-Teig: lasset in einer Pfannen / zweyer Eyer groß / Schmalz heiß werden / damit sich derselbige nicht anlege / giesset den Teig dazu hinein / und röstet oder brennet ihn etwan eine viertel Stund / bis er sich an der Pfannen ablöset / und nicht mehr nach Mehl riechet; man muß aber wohl acht haben / daß er nicht anbrenne und stinckend werde: Leget ihn nach diesem in eine laulichte Schüssel / und schlaget Eyer daran / so zuvor in einem warmen Wasser eine weile gelegen / und zwar eines nach dem andern / bis der Teig wohl gerühret und glatt wird; solte er von drey oder vier Eyern zu dick seyn / kan man noch eines daran schlagen / darnach ein kleines eisernes Löfflein nehmen / schmalzig machen / den Teig fein rund damit ins Schmalz / so nicht gar heiß ist / legen / und wann sie gegangen sind / langsam ausbachen: Wann nun eine Lag heraus gebachen / leget noch ein wenig frisches Schmalz zu dem andern in die Pfannen / selbiges damit abzu-