

195. Einen Gogelhopffen zu bachen/ noch auf eine andere Art.

Nehmet ein Diethäufflein / oder den achten Theil eines Meßens / Mehl / ein halb Pfund Schmalz / sechs oder acht ganze Eyer und vier Dötterlein / wie auch sechs Löffel voll / oder eine viertel Maas Hefen / und eben so viel Kam / Kern / oder ganze Milch ; machet die Milch und Hefen unter einander warm / rühret das Mehl zuvörderst damit an / und hernach das zergangene Schmalz / so dann die Eyer ; salzets / und schlaget den Teig wohl ab / biß er Blasen bekommt : Lasset dann in einem Becken oder besondern Model / ein gut theil Schmalz zerfließen / schüttet den Teig darein / lasset selbigen an einem warmen Ort gehen / und hernach in einem Bach = Ofen anderthalb Stunden lang bachen. *

* Wanns beliebt / kan man ein klein wenig gehackte Rosinen / Weinbeerlein oder Corinthen / wie auch etwas zerschnittene Mandeln mit Zucker / unter diesen Teig mischen / Rosenwasser daran giessen / und auf jeter besagte Art ferner bachen.



Vierzehent