

Zimmet / Cardamomen und Muscaten: Blüh darunter / feuchtet
mit ein wenig süßen Wein an / leget unten auf den einen Platz /
und schlaeet so dann den andern darüber / schneidet ihn aber zuvor
schön zierlich aus / bestreicht selbigen mit einem zerflopfen Ey;
setet den Dorten in das Bach= Neselein / und lasset ihn in einer
gleichen Hiß abbachen. *

6. Ein Butter= Dorten von süßen Teig.

Machet von drey Viertel= Pfund des schönsten Mehls / drey
Achtel= Pfund Zucker / einem halben Pfund Butter / und
drey Löffel voll Rosenwasser / einen Teig an / walchert selbi-
gen zu zweyen Plätzen / deren jeder etwan eines Fingers dick seye:
Leget die Füll von gehackten Mandeln / Zucker / Citronat / und Po-
meranzen= Schelffen / zusammen gemacht / auf den einen dieser
Plätze / decket sie mit dem andern zu / schneidet in die runde herum
kleine Schnittlein / bestreicht den obern Platz / entweder mit einem
Weissen von Ey / oder aber einem zuvor verklopften ganzen Ey;
setet diesen Dorten in Ofen / bestreicht ihn / wann er fast halb geba-
chen / noch einmal / und lasset ihn / dann ferner bachen / bis er ganz
fertig ist.

7. Ein Butter= Dorten von süßen Teig / auf andere Art.

Machet drey Vierding / oder drey vierte! Pfund schönes Mehl /
drey Achtel= Pfund schönen Zucker / ein halb Pfund Butter /
machet aber den Teig dazu / des Abends zuvor / auf diese Weise
an: Lasset die Butter über einer ganz gelinden Glut nur ein wenig
zerschleichen / aber nicht heiß werden / dann rühret das Mehl / zusamt
dem

* Wanns beliebt / kan man auch Prinelln / Weixeln / oder Zibeben in
Wein und Zucker dünsten / und auf die gestossene oder gehackte Mandeln /
an statt der vorigen Füll / legen / mit Citronat / Citronen / und Pomeran-
zen= Schalen beziern / den Teig / besagter massen / darüber schlagen / mit
Ehern bestreichen / und in den Ofen setzen.