

dem Zucker wohl untereinander / gießet die zerschlichene Butter / und drey Löffel voll Rosenwasser / oder Wein / darein / wircket den Teig schön zusammen / und lasset ihn aufgeballet / über Nacht im Keller stehen; des andern Tages wircket / wie bey dem vorigen / zwey Plätze daraus / lasset sie nochmaln / etwan zwey Stunden lang im Keller stehen / biß sie recht erhartet; leget dann eine beliebige Füll von Mandeln / oder Rosin und Weinbeere / darauf / und verfertiget / wie die zuvor beschriebene.

8. Ein Butter = Dorten von süßen Teig / noch anderst.

Waschet ein halb Pfund Butter / so lang / biß keine Milch mehr darinnen ist; stosset ein Viertel = Pfund Zucker gar klar / und machet mit einem halben Pfund schönen Mehl / einen Teig an / walchert zwey runde Plätze / so groß als es beliebig ist / aus dem halben Theil desselben / leget eine Füll darauf von Citronat / eingemachten Pomeranzen = und Citronen = Schelffen / geschnittenen Mandeln / Weinbeeren oder Corinthen und Zibeben / zusammen gemacht / und mit süßen Wein nur was weniges angefeuchtet / damit es keine Brüh seze; schlaget von dem andern Theil des Teigs / wann er ebenfalls ausgewalchert worden / einen Deckel darüber / drucket den Teig um und um wohl zu / spizelt ihn mit einem Messerlein aus / setzet diesen also verfertigten Dorten in ein wohl erhitztes Bach = Deselein / und überstreichet ihn / wann er eine Stunde lang gebachen / mit einem Eyer = Dotter.

9. Ein Butter = Dorten / oder Butter = Blätter / von süßen Teig / auf andere Weise.

Die Butter / und zwar ein viertel = Pfund derselben / wird mit Rosen = Wasser wohl ausgewaschen / ein Ey daran geschlagen / nach belieben gezuckert / und so viel schönes Mehl darein gerühret / biß sie sich walchern lasset; dann walchert einen Platz eines halben Fingers dick / und schneidet oben auf / zierliche Blumen darein /