

20. Ein Mandel = Dorten / auf
andere weise.

Wiehe ein halb Pfund Mandeln / in ein Röhren = Wasser /
ziehe ihnen die Schelffen ab / stoß sie in einen Mörsel / gieß
aber ein Rosenwasser dazu / damit sie nicht ölicht werden;
schütte selbige in eine Schüssel / und anderthalb Bierding oder drey
Achtel = Pfund Zucker / auch etwas von geriebenem Semmel-
Mehl dazu / schlage zehen oder eilff Eyer = Dottern daran / misch
etwas von gestossener Zimmet darunter / rühre alles wohl durch ein-
ander / gieß noch ein wenig Rosenwasser nach / damit der Teig nicht
zu dick werde: schmire dann ein Schärtlein von Blech / mit Butter /
schütte den Teig darein / setz es in ein Deselein / und laß den Dorten
ganz gemacht backen: nimm dann selbigen heraus / übereise oder be-
spiegle ihn / und lege / der Zierde nach / Mandeln und Citronat dar-
auf.

21. Ein Mandel = Dorten /
noch anderst.

Man nimme ein Pfund / mit Rosen = und Zimmet = Wasser / ab-
gestossener Mandeln / vier ganze Eyer / und zwey / oder auch
wol vier / zerklöpffte / und den Mund nach / gezuckerte Döts-
terlein / rühret diesen Teig bey einer halben Stund / immerzu auf einer
Seiten wohl ab / bestreichet den Model mit Butter / giesset den Teig
darein / doch also / daß der Model über die helffte nicht voll seye /
und lasset also den Dorten / gleich denen vorigen / gemacht backen:
beliebts / so kan man einen Spiegel von Zucker / Rosen = und Zim-
met = Wasser / darüber machen / und so dann selbigen mit gefärbten
kleinen Bisam = Zucker überstreuen.

22. Ein Mandel = Dorten / noch auf
eine andere Art.

Nimm ein halb Pfund kleinabgeriebene Mandeln / und vier
wohl zerklöpffte Eyer; rühre ein Viertel = Pfund klar = gestosse-
nen