

20. Ein Wandel = Dorten / auf  
andere weise.

**W**iehe 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 Ofenlein / 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 Wandel = Dorten /  
noch anderst.

**M**an 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 läßet 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 Wandel = Dorten / noch auf  
eine andere Art.

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