

herum ein paar Finger breit / ein leerer Rand gelassen : Dann kan man von diesem Teig / entweder einen ganzen oder einem schön-zierlich ausgeschnittenen Deckel machen / zuvor aber an dem Rand des Bodens ein wenig mit einem Ey überstreichen / nachmal den Deckel darüber legen / allgemach etwas zusammen drücken / und neben herum artig / fast wie eine Pasteten / verzwicken / hernach / wie vorgedacht / mit einem Ey überstreichen / und mit Zucker bestreuen / oder nach dem Backen überreisen ; und so kan man sich darnach / bey allen Orten / leichtlich richten. *



Oder :

MAn kan auch den Teig zu diesen Orten also anmachen : Nehmet ein wenig süßen Kam oder Kern / und drey Eyerdots tern / leget ein Stücklein Butter darein / und macht von schönem Mehl ein Teiglein an / salzets etwas / macht es nicht gar zu vest / und walchert es aus / nach belieben.

61. Ein Krafft-Dorten.

Nehmet ein Pfund mit Rosenwasser klar = abgestossene Mandeln / und ein halb Pfund gerieben = oder gestossenen Zucker / thut beedes mit einander in ein Kesselein / und trocknets auf einer Kohlen wohl ab / wie die Maflam zum braun gebachtenen ; hebt dann vom Feuer / reibet ein wenig Citronen = Schelffen darein / mischet ein Loth Zimmet / eben so viel Cardamomen / ein halb Loth Muscatenblüh / ein quintlein Muscatnuß / und eben so viel Negelein / und zwar alles gröblich zerstoßen / mit einem Bierding / oder Achtel = Pfund / klein = geschnittenen Citronat / darunter / und wircket alles wohl durch einander : Formiret dann diesen Teig rund / oder länglich / oder wie ein Herz / nach gefallen / leget ihn auf
Oblat /

* Dieser Teig kan gleich dem vorigen nach einem Papier / wie ein Herz / Rosen / Lilien / oder was man verlanget / geschnitten und formiret werden.