

ret wieder mit dem Schäußelein darüber / und dieses wiederholt drey mal ; leget's dann auf ein rundes Blech / setzets in eine Dorten Pfannen / machet eine gute Glut auf dem küpffernen Deckel / daß sie geschwind aufgehen / sehet aber offte zu / daß sie nicht braun werden sie sind in einer Stund gebachen : Oder man kan auch wohl in einem Deselein / an statt der Dorten = Pfannen / abbachen lassen.

12. Marzegan von Muscaten = Zeug.

Berklopffet sechs Eyer / rühret / eines Eyes groß / Butter darunter / wie auch einen Löffel voll Rosen = oder Zimmet = Wasser ; macht mit einem zarten schönen Mehl ein lindes Teiglein an / und knetet selbiges mit Zucker wohl ab / treibet ihn eines kleinen Fingers dick aus : Leget ein von Karten = Papier ausgeschmittenes Herß oder Kauten auf den Teig / schneidets durch / bache't's auf einem mit Butter = geschmirten und Mehl bestreuten Blech / im Ofen / überstreicht es mit einem glatten Eiß / und verguldet's nach gefallen.

13. Niederländische Marzegan.

Sehet Mandeln ab / stoffet oder reibet sie klein / wie zu andern Marzegan = Zeug / mischet Zucker darunter / nach dem man sie süß verlangt ; streichets in Kauten = Form auf Oblat / bezechets oben herum / leget's auf ein mit Mehl bestreutes Kupffer = Blech / setzets in Ofen / und lassets ein wenig bräunlich bachen : nehmet es dann heraus / und giesset einen von Zucker und Rosenwasser ange machten Eiß = Spiegel darüber / streuet gefärbten Zucker darein / setzets wieder in den Ofen / lassets ertrocknen / und besteckets / wo es be zwicket worden / mit Pinien = Nüßlein / so man / nach belieben / vergulden kan.

14. Macaronen.

Stoffet ein Pfund Mandeln ab / wie zu einem Mandel = Dorten / klopffet hernach von vier Eyern das Weisse / biß es gar dick