

dick wird; rühret fünff Achtel-Pfund Zucker unter das Weiße vom Ey / alsdann auch die Mandeln / legetz auf ein O blat / und lassets backen : Wer will / kan auch Gewürz / als Zimmet / Cardamomen und Muskatnuß / darunter rühren.

15. Mackaronen / auf andere Art.

Nehmet ein Pfund abgeriebener Mandeln / ein halb Pfund Zucker / zerklöpffet von zwölf Eyern das weiße / zuckerts / mischets unter einander / sehetz auf eine doppelte O blat / formirets / nach belieben / zu Mackaronen ; sehetz ins Ofelein / und lassets backen.

16. Mackaronen / noch anderst.

Rühret unter ein Viertel-Pfund geriebener Mandeln / einen halben Bierding oder Achtel-Pfund gestossenen Zucker / würbets mit Zimmet / Cardamomen / und Muscaten-Nuß / legetz auf O blaten ; machet mit einem Messer-Rucken längliche Schnitten daraus / backets in einer gähen Hiß / schön gelblicht / und verguldet die Schnitten.

17. Gefüllte Mackaronen.

Nehmet ausgewirckten Marzegan-Teig / wie zu dem bald folgenden braun-gebachenen / walcherts nicht gar zu dick ; druckets in einen Mackaronen-Model / und schneidet den Teig in dem Model ab / daß sie fein hol bleiben : vermischet dann einen halb abgetrockneten Marzegan-Teig / mit klein und würfflicht-geschnittenen Citronat / Muscatenblüh / Cardamomen / und Zimmet / nach belieben / von diesem zusammengemachten Teig nun / formiret ein Stücklein auf ein O blat / stürbet die gedruckte Mackaronen darüber / und klebet sie an / legetz hernach auf ein Blech / lassets in einem heißen Ofelein / so braun man sie haben will / backen / und verguldetz nach belieben.

Nnnnn

18. Bratin