

## 18. Braun-gebachene Früchte.

**S** Erſchneidet einen abgetrockneten Mandel-Teig / mit einem Meſſer auf einem Bretlein / wircket ihn mit einem klaren Krafft- oder andern ſchönen Mehl aus ; melbet den Model ein / und formiret den Teig also mit den Händen / daß er gleich genug iſt / in das Mödelein ; drucket dann den andern Theil deß Models darauf / und wohl veſt zu / ſchneidet den übrigen Teig mit einem Meſſerlein wann / der Teig noch in dem halben Model ligt / herab ; wäre er nicht wohl gefallen / ſo drucket ſelbigen noch einmal / daß er ſchön wird / und klopfet ihn aus dem Model : ſtecket unten ein Drätlein darein / und ſo dann an einen ſtrohenen Kranz / damit er ertrockne / und also kan man allerley Früchte in den Modeln abdrucken : Was aber Pfeben / Aepffel / Ruben / Amarelln / Weireln und Zwetschgen ſind / die werden mit den Händen also frey formiret / wie ſie ſeyn ſollen ; allein was ſpalten bedarff / kan man artig mit einem Meſſerlein machen : ſtecket aber alles an die Drätlein / laſſets an dem Ofen wohl ertrocknen / und verguldet ſie ſchön an ein- und andern Orten : Wann man ſie aber braun-gebachen haben will / ſo leget ein Papier auf ein Blech / und die Früchte nach einander darauf / ſetets in Ofen / laſſets ſchön licht-gelb werden / und verguldet dann ebenfalls / wie ſchon gedacht.

## 19. Braun-gebachene hohle Birn und Aepffel.

**W** Ann man dergleichen braun-gebachene Früchte hohl machen will / als Birn / Aepffel / und dergleichen / muß man den obbemeldeten Marzegan-Teig zubereiten / wie ſelbiger N. 1. beſchrieben worden / nachmal nicht gar eines halben Fingers dick / auswalchern ; alsdann die Model wohl beſtuppen / und den Teig in beede Theil der Model wohl eindrucken / in die Hölen aber deſſelben diejenige Füll einfüllen / welche bey den ausgefüllten Mackaronen Num. 17. zu finden : Oder man kan auch ſonſt eine kräftige Man-