

streuet einen gröblichten Zucker darauf / und lassets im Deselein abtrocknen. \*

## 24. Brengeln oder Bretzeln von Mandeln.

**N**ehmet ein halb Pfund abgezogener Benedischer Mandeln / vier Loth weisses Rosenwasser / acht Loth Eyerklar / und verklopffet es wohl ; zerreibt oder zerstoffet die Mandeln auf das allerkleinste / und tröpfelt hernach das Rosenwasser / mit dem Eyerweiß wohl verklopffet / gemacht in die Mandeln / damit sie nicht öhlicht werden ; man hat aber eine Stund lang daran zu stossen : wann sie dann klein genug sind / so stoffet schönen Zucker / undetwan ein Viertel-Pfund desselben / darunter ; knetet den Teig oder Zeug wohl ab / walchert ihn fein artig / und formiret Bretzeln daraus / setzets auf ein angemelbtes rundes Dorten-Blech / und so dann in die Dorten-Pfannen : Schüret unten ein klein Kohlf Feuer / und wann sie sich heben / auch oben auf den Deckel eine gute Glut / damit sie im backen schön licht werden : Oder man kans auch auf einem Blech verrichten / und die Bretzeln in einem Deselein backen ; alsdann ein wenig mit einem zerklöpfften Eyerdotterlein überstreichen / so werden sie denen Eyer-Brezeln nicht ungleich sehen : Wann sie nun schön licht-braun worden / nehmet sie aus dem Ofen / und lassets auf einem Bret schön zugedeckt erkühlen.

## 25. Spannische Brengeln oder Bretzeln.

**S**chüttet ein wenig Mehl und Zucker / nachdem man viel oder wenig Teig machen will / in eine Schüssel giesset ein wenig warme Milch / darinnen man den Finger leiden kan / dazu /  
und  
 Nnnn ij

\* Auf diese Weise kan man auch Eyer-ringlein und Speck-küchlein machen / und zwar die Speck-küchlein mit vier-eckicht-geschnittenen Mandeln / oder Mandel-Teig / schön ordentlich belegen / und ein wenig backen lassen / doch nicht zu braun ; hernach mit einem Ey bestreichen / gröblichten Zucker / mit Anis vermischt / darauf streuen / und folgendes backen lassen.