

Oblaten / und schmiret selbigen mit ein wenig Butter / gieffet nachmal den Teig darein / und lasset ihn also im Ofen backen.

44. Muscaten-Brod / noch anderst.

Slaget sechs Eyer in einen Kern oder Kam / stoffet ein wenig im Essig gesotten / oder eingebeisten / und so dann wieder ab zedorrten Coriander / mit etwas Anis vermischet / im Mörsel ab / mischets unter die Eyer / und zuckerts wohl ; rühret ein schönes Mehl und zerstoffene Zimmet darein / daß es wird wie ein dicker Strauben-Teig : Leget die Oblaten in ein rund und glattes Dorsen-Schärtlein / rings herum / welches etwas hoch seyn muß ; gieffet den Teig darein / und lasset eine gute weile im Deselein backen / biß sich der Teig schön hebt und bächt : nehmet es dann heraus / lasset eine weile erkühlen / stürzets aus dem Schart / schneidets in die Länge und bestreuet mit Zucker um und um ; leget wieder auf ein Papier / setzets ins Deselein / und lasset wohl ertrocknen.

45. Muscaten-Brod auf andere Art.

Nehmet des weißesten Zuckers und schönsten Mehls / jedes ein halb Pfund / wie auch das Weiße von sechs Ethern / rühret eine viertel Stund lang / biß es dick wird ; schneidet fünf Loth Mandeln nach der Länge / und ein Quinlein Zimmet / und Muscatenblüh klein / mischet ein Loth Anis und Fenchel / mehr oder weniger / wie mans gerne isset / darunter ; klopffet den Teig wohl / füllet selbigen in ein Schärtlein und lasset ihn backen.

46. Dotter-Brod.

Mäget zu zwanzig Eyerdottern / zwanzig Loth rein-gestoffenen Zucker / klopffet die Eyerdottern zuvor wohl bey einer halben viertel Stund ; hernach schüttet den Zucker darein / rühret wieder bey einer halben Stund / und so dann ferner neunzehn
Loth