

Loth Citronat / oder die Helfft von würfflicht- geschnittenen Citro-
nen- Schelffen dazu / rühret unter einander / gieß in das Schärtlein /
laß bachen / wie die andern ; und wann es gebachen ist / erkalten :
schneids dann zu Stücklein / und bräune sie auf dem Blech ferner
ab.

48. Dotter- Brod / noch anderst.

ZU zwölf Loth Mehl / und zwölf Loth Zucker / nehmet drey
ganze Eyer / und acht Eyerdottern / thut die Bögel davon /
und zerflopfets wohl ; stosset den Zucker klein / und räfelt ihn
durch / rühret selbigen mit den Eyern lang und wohl ab / dann je
länger man sie rühret / je schöner sie werden ; rühret so dann das
Mehl ebenfalls nach und nach darunter ; schneidet einen Bierding /
oder Viertel- Pfund / abgezogene Mandeln zu Plätzlein / rührets eben-
mäßig mit Zimmet / Cardamomen und Muscatnuß / nach belieben /
darunter : schmiret das Schärtlein mit Butter / gießet den Teig dar-
ein / aber nicht ganz voll ; bachtet selbigen ganz gemacht ab / schneidet
ihn / wann er ein wenig erkaltet / zu Stücklein / und lassets auf ei-
nem Blech abbräunen.

49. Dotter- Brod / auf andere Weise.

Zerflopfet sechs ganze Eyer / rühret ein halb Pfund Zucker /
drey Viertel- Pfund Mehl / Anis und Mandeln / wie auch
Muscaten- Blüh / Cardamomen und Zimmet / nach belieben /
darein ; schmiret das Schärtlein mit Butter / füttert es mit Obla-
ten aus / gießet den Teig darein / lasset ihn bachen : schneidets / wann
es gebachen / zu Schnitten / und bräunets dann nachmal gleich denen
vorher- beschriebenen ab.

50. Dotter- Brod / noch auf eine
andere Art.

Nehmet ein halb Pfund Mehl / und eben so viel Zucker / stosset
keinen Bierding / oder Viertel- Pfund / Mandeln mit Rosens-
wasser

ppppp

wasser