

wasser ab / wie auch ein halb Loth Zimmet / aber wohl klein ; zerklopffet vier Eyerdötterlein und zwey ganze Eyer / rühret dann den Zucker / das Mehl / Zimmet / und die Mandeln darunter ; füllet in Schärtlein und bacheß / wie beandt.



Oder :

**M**an kans auch auf diese Weise machen : Nehmet ein halb Pfund Zucker / ein halb Pfund Mehl / ein viertel Pfund Mandeln / vier ganze Eyer / und drey Dötterlein / ein halb Loth Zimmet / ein Quint Cardamomen / ein halb Quint Muscatenblüh / und die Schelffen von einer Citronen klein zerschneiden / oder gar an einem Reibeisen gerieben / drucket auch ein wenig Safft davon hinein / und machets im übrigen zusammen / wie die vorher beschriebene.

### 51. Zimmet-Dotter-Brod.

**N**ehmet drey Viertel-Pfund Mehl / sechs ganze Eyer / und zehen oder zwölff Dottern / die Eyer verklopffet ; rühret drey Viertel-Pfund Zucker / und von vorbesagten Mehl einen Löffel voll nach dem andern hinein / und giesset zwey oder drey Löffel voll Rosenwasser dazu : Indessen ziehet auch einen Bierding Mandeln ab / schneidets aber nicht gar zu klein / mischet anderthalb Loth Zimmet / ein halb Loth Cardamomen / und ein Quint Muscatenblüh / aber nicht gar zu klein zerstoßen / darunter ; schmiret das Schärtlein mit Butter / giesset den Teig darein / doch also / daß das Schärtlein nicht ganz voll seye / lassets dann in einem Ofen / bey steter Hiß / allgemach abbachen : nehmet es heraus / schneidets zu Schnittlein / legetß auf ein Blech / und bräunets auf beeden Seiten ab ; es muß aber der Zucker und das Mehl schön rein durch ein Sieblein hiezu geräitelt werden.

52. Ganz