

dann er wird sonst nicht schön roth; verfähret im übrigen allerdings damit / wie mit dem Weissen.

152. Spieß-Ruchen oder Briegel-  
Krapffen.

**N**ehmet zu einem Diethäufflein / oder den achten Theil eines Messens / Mehl / eine Maas Kern / acht Eyer / ein halb Pfund frisches Schmalz / oder anderthalb Bierding Butter / ein halb Pfund Zucker / und ein halb Loth Muscaten-Blüh; schlaget den Kern oder Nam mit dem Mehl und Eyern wohl ab / und rühret hernach den Zucker / Butter und Gewürz darunter / daß der Teig seine rechte Dicken habe / und nicht zu dick / auch nicht zu dinn seye; lasset dann den Spieß oder Briegel vorher eine weile beym Feuer warm / doch nicht zu heiß werden / schmirret ihn immerzu mit Butter / und wischt selbige mit einem reinen Lüchlein wiederum ab: wann solches geschehen / giesset einen eisernen Schöpff-Löffel voll Teig auf besagten Briegel / setzet aber eine erdene Schüssel darunter / daß das / was herunter laufft / darinnen aufgesamlet werde; giesset so lang und viel darauf / biß der Teig hangen bleibt / je höher man aber giesst / je schöner er wird; bratet ihn um biß er sich bräunet / giesset hernach wieder einen Löffel voll auf; wann solches viermal geschehen / bestreket mit geschnittenen Mandeln und Zimmet; alsdann übergiesset ihn noch etliche mal / biß der Teig gar drauf gegossen ist / und bratet ihn dann schön licht-braun ab; sehet aber zu / daß er nicht zubricht / und lasset ihn / wann er von dem Briegel herab genommen wird / zuvor ein wenig erkalten.

153. Spieß-Ruchen oder Briegel-Krapffen /  
auf andere Art.

**S**chüttet erstlich anderthalb Diethäufflein / oder drey sech-  
zehen-Theil eines Messens / des schönsten Mehls in eis-  
nen Hasen; schlaget zwölf Eyer in einen andern Topff aus /  
rührets