

rührets gar wohl ab / und thut ein gut theil Anis / Zimmet / Muscatnuß und Muscatblüh daran / zuckerts so süß als mans verlanget; gießet anderthalb Maas der besten Milch darein / rührets ab / salzets / gießets nach und nach an das Mehl / und rührets ferner wohl durch einander : lasset alsdann in einer Pfannen ein halb Pfund Butter zergehen / gießets in den Teig / thut aber den so genannten Schmorgel davon / und rührets besagter massen ferner ab ; bratet dann einen dazu gehörigen Spieß bey dem Feuer / biß er wohl erhitzt wird : wischet ihn mit einer in ein Tüchlein gebundenen Butter wohl ab / biß er faumet ; gießet hernach den Teig mit einem Schöpff = Löffel so lang darauf / biß man von dem Spieß gar nichts mehr siehet / und der Teig daran klebet / bratet ihn dann schön kühl ab / biß er gar schön braun ist ; gießet noch mehr von dem Teig darauf / und lasset ihn bräunlich braten / wie den ersten / und also fort fünff mal auf einander : wann er nun fast ganz braten ist / machet ein viertel Pfund Butter in einer Pfannen heiß / und begießet den Spieß = Kuchen oder Briegel = Krapffen zweymal damit / so säumt er gar schön ; wann er nun versäumet hat / überstreichet selbigen mit Zucker so ist er fertig : stechet dann mit einem Messer in den Spieß hinein / lediget ihn hinten und fornen ab / haltet ihn in die Höhe / und drehet zugleich mit den Händen den Spieß um / so gehet der Kuchen oder Krapffen schön ganz herab ; dann kan man ihn auch mit Zucker und Rosenwasser / gleich als mit einem Eis bestreichen / wie auch mit bunt = oder gefärbten Bisam = Zucker überstreuen : es muß aber die erste Lag zum aufgießen ein wenig dicker seyn / dann die andre folgende.

### I 54. Ein Spieß = Kuchen oder Briegel = Krapffen / auf andere Weise.

**M**achet von einer Maas Kern / acht Eiern / einen viertel Pfund gestossen oder gehackten Mandeln / einen guten Theil Zimmet / samt allerley anderer Gewürz / einem halben Pfund Zucker / auch ohngefähr einem halben Pfund Mehl / und einem viertel Pfund zersehnis