

verschlichenen Butter / worunter man auch / nach belieben / ein wenig
 Zimmet- oder Rosen-Wasser giessen / und würfflich- geschnittenen
 Citronat / Pomeranzen- und Citronen-Schelffen rühren kan / eis-
 nen Teig an / so etwas dicker ist / als der beandte Strauben-Teig;
 bestreichet aber den Spieß zuvor wohl mit Butter / drehet ihn am
 Feuer herum / biß er wohl gisset / lasset ihn hernach wieder erkalten/
 und so etliche mal biß er wohl fett bleibt; gisset alsdann den Teig
 darauf / biß der Spieß bedeckt ist; wann er nun braun wird / über-
 gisset ihn wieder wie zuvor / und solches so oft biß der Teig zu ende
 gehet: was aber in die untergesetzte Brat-Pfannen laufft / muß
 man zulezt in einer Schüssel auf der Kohlen abtrocknen / ein wenig
 Mehl dazu thun / und Zapffen daraus formiren / die so groß sind /
 als ohngefähr ein Fingerhut; setzet selbige Linien- oder Zeil-weiß fein
 ordentlich an den Spieß-Kuchen herum / oder bestreichets nur ein
 wenig mit einem Eyer-weiß / so bleiben sie desto lieber klebend; wie-
 wol auch etliche diese Spieß-Kuchen / an statt dieser Zapffen / mit
 Mandeln bestecken / so in eines jeden belieben stehet: wann nun sel-
 bige erst-gedachter massen angesetzt / oder eingestecket sind / muß
 man den Kuchen wieder etliche mal mit einem wohl dinnen Teig
 übergiessen / und etwas bräunlich abbraten / dann unten und oben
 ein wenig abschneiden / mit einem langen Messer einwendig rings
 herum ablösen / und den Spieß ein wenig aufgestossen / so gehet er
 gerne herab.

155. Spieß-Kuchen oder Briegel- Krapffen / noch anderst.

Schüttet ohngefähr den achten Theil eines Meßens Mehl in
 eine Schüssel / giesset einen oder zwey Löffel voll Hefen dar-
 unter; schlaget acht Eyer in einen Hasen / verflopfets wohl/
 giesset ein Seidlein oder halbe Maas süßen Kam oder Kern daran/
 giessets nach und nach an das Mehl / und machet also den Teig an/
 daß er so dick wird / daß der Löffel in der mitten stehen bleibt: schmi-
 ret dann den Spieß wohl mit frischem Schmalz / lasset ihn bey dem
 Feuer