

erhalten; auch nachmal / wann sie weich sind / abrühren / salzen / schmalzen / und noch ein wenig fort sieden lassen.



Zu dem Dreyzehenden Theil.

Ein Spanischer Piern.

Nach Num. 6. gehörig.

Sosset abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosen-Wasser klein; mischet in einem Schüssel ein klar-geriebenes Brod / wie auch Zucker / Zimmet / Cardamomen / und von drey Eiern das Weiße darunter / streichets auf rund-geschnittene Plätzlein / von einem Vogelhöpfflein oder andern Eyer-Brod / überstreichets mit einem Eyerdotterlein / bachehs heraus; leget in eine Schüssel / giesset gezuckerten Wein darüber / und bestreuet mit Trisane: Man nimmet aber gemeiniglich zu zwölf dergleichen Schnitten ein halb Pfund Mandeln / vor zwey Pfennig Eyringlein / oder anderes geriebenes Eyer-Brod / und von fünf Eiern das Weiße; man muß aber diese Schnitten nicht über eine viertel Stund im Wein weichen lassen / und zu solchem Ende nicht lang vorher / ehe sie aufgetragen werden / zusammen machen / damit sie nicht zerfallen.

Zibeben zu bachen.

Zwischen Num. 39. und 40. einzurucken.

Börnet die Zibeben aus / weichet selbige über Nacht im Spanischen Wein; schneidet abgezogene Mandeln / und zwar jeden derselben / in vier Theile / stecket selbige in die Zibeben: Machet einen Teig von Spanischen Wein und schönen Mehl an / streuet zimlich viel Zucker darein / machet den Teig nicht zu dick / auch nicht zu dinn / ziehet die Zibeben dadurch / und bachehs aus Schmalz / welches aber zimlich heiß seyn / und öftters aufgeossen werden muß / so lauffen sie schön auf.

Zey