

## Süße Butter = Blätter oder Butter = Küchlein / auf andere Art.

Folgend auf Num. 10.

**W**aschet ein Viertel = Pfund Butter mit Rosenwasser aus /  
Schlaget ein Ey in ein viertel Pfund Mehl / wircket auch die  
Butter darunter / zuckerts nach belieben ; walcher es dann zu Pläs-  
sen / so etwan eines halben kleinen Fingers dick sind / schneidet selbige  
mit Mödeln aus ; bestreicht dann diese ausgeschnittene Blätter  
mit einem Ey / so mit Zucker und Rosenwasser vermischet worden /  
legetz / auf ein mit Mehl bestreuetes Blech / und lasset sie backen :  
Wanns beliebt / kan man auch unter diesen Teig allerley Gewürß  
als Zimmet / Cardamomen und Muscatan = Nüsse / mit einwircken /  
auch nachmal diese Butter = Küchlein / wann sie aus dem Ofen kome-  
men / noch ein wenig mit Eiern überstreichen / mit klar durch ges-  
siebten Zimmet bestreuen / und bey dem Ofen ertrocknen lassen.

## Süße Butter = Blätter oder Butter = Küchlein / auf eine noch andere Art.

**S**chlaget in ein halb Pfund Mehl / zwey Eyerdotterlein / schnei-  
det ein halb Pfund Butter darein / und wircket es alles durch  
einander wohl ab ; giesset zwey oder drey Löffel voll süßen / oder aus  
Ermanglung desselben / einen andern guten Wein dazu / zuckerts  
nach belieben / und wircket es ferner ab / walcher den Teig so dick  
als etwan zwey Messer = Stücken seyn mögen ; schneidet mit denen  
dazugehörigen Mödeln allerley Laub = oder Blum = Werck daraus /  
legetz auf ein Blech und bachez wie die gleich zuvor beschriebene.

Etliche nehmen zwölff Loth Mehl / vier Loth Zucker / und  
acht Loth Butter / zu diesem Teig / und verfertigen ihn auf die gleich  
jetzo besagte Art.



**A**us diesem Teig kan man auch allerley Dorten und mit Man-  
deln gefüllte Kröpflein machen.

Bey