

rinthen/ Zucker / Caneel und Butz-  
ter drein/ laß es damit fast gahr ko-  
chen. Dann thue ein wenig gerie-  
ben Brodt hinein/ daß es semig  
wird.

### Mandeln-Käse.

Damit du zwey Schüsseln mö-  
gest vergnüglich füllen / so nimm  
acht Pfund Mandeln/stosse sie klein  
wie Meel/ gib sie darnach in Milch/  
und laß sie ein Stündchen kochen.  
Dann so nimm Hautblasen etwa  
Sechzendehalb Pfund thue die in  
einem Topff/gib auch Wasser dar-  
auff / lasse sie eben so lange kochen/  
es müssen die Mandeln ebenmes-  
sig dick kochen/ welches wol zumer-  
cken / wann sie dann gahr gewor-  
den/ so nimm drey Eyer / schlage sie  
klein mit Rosen-Wasser / Zucker/  
Caneel / gib das zu Mandeln hin-  
ein/ drück sie alsdenn durch einen  
Haaren Tuch oder Durchschlag/  
mach