

## Spanisches Brod zu backen.

Dazu nehmet klein-gestossenen  
Zucker ein viertel Pfund/  
Krafft-Mehl in ein achtel-Pfund/  
Weizen-Mehl ein achtel Pfund/  
drey ganze Eyer / die Eyer wol  
geklopfft / den Zucker darunter  
gethan und gerieben / alsdann das  
Krafft-Mehl auch darunter ge-  
than und gerieben / daß es alles  
wol untereinander kommt; Her-  
nach in eine papierne Caspel ge-  
than / und in die Torten-Pfanne  
gesetzt / mit geschwindem Feuer/  
ausgebacken / oben stärker  
Feuer / als unten / wann es oben  
schön gelb wird / so ist es genug.  
Man kan auch unten zusehen / ob  
es ausgebacken / so lang es noch  
teigig ist / muß es noch länger ge-  
backen werden; Alsdann in lange  
Stücklein geschnitten / so lang und

¶ iij

breit!