

zweyer Spannenlang/ Striemen
daraus geschnitten / hernach neh-
met Marzipan=Massa/ wälget
lange runde Stücken / eines klei-
nen Fingers dick daraus / und die
Striemen des aufgewälgerten
Teiges / zuvor mit Rosen=Waf-
ser bestrichen / auch wol Zimmet-
Wasser mit unter gemenget / ein-
gewickelt / den übrigen Teig mit
einem Küchen=Rädlein abgeschnit-
ten und neben heraus gezwicket ;
Dann mit einem geschwindem
Feuer oben und unten in der Tor-
ten=Pfannen gebacken / biß sie
an der Spitzen ein wenig gelb
werden / alsdann heraus gethan
und das Ausgezwickte verguldet.

NB. Diese Massa kan man
formiren / wie man wil / als Bre-
keln / Herzen / Buchstaben und
dergleichen mehr.