

senen Zucker darein und klopffet
es wieder anderthalb Stunden:
Thut hernach sechs Loht Krafft=
Mehl gestossen darunter / oder an=
der gut Mehl / und schlaget's nur
ein wenig untereinander / gießet's
in die papierne Häuslein / einer
Spannen lang und guten Fin=
gers breit / eines guten Gliedes tieff /
und backet's mit guter Blut / oben
mehr / als unten. Wann sie ge=
backen sind / so muß mans aus den
papiernen Häuslein / aufeinander
Papier legen und wieder in die
Tarten-Pfannen oder Back-Ofen
setzen / daß sie wol austrucken und
rösch werden / sie lauffen schön
auf.

Spanische Blätzlein zu machen.

Nehmet gestossenen Zucker ein
Viertels-Pfund / Krafft-Mehl
ein