

Pfund abgezogene und zartgeſtoßene Mandeln, ein Viertelpfund Muſchel- oder Semmel-Mehl, 4 Loth geſtoßener Zucker, und etwas Zimmet, die klein geſchnittene Schale von einer Citrone, dieß alles wird zuſammen eine halbe Stunde gerührt. Alsdann beſtreicht man kleine aber etwas tiefe Paſteten-Mödel (Formen) mit Butter, beſtreut ſie mit Semmel-Mehl, füllt ſie von der Maſſe halb voll, und backt ſie gelb. Dieſe Törtlein können trocken, oder als ein Zwiſchen-Gemüß in einer Kirſchen- oder Hägen- (Hangbuden-) Sauce gegeben werden.

Sauerbronnen-Muß.

Drey kleine Kochlöſſel voll Mehl rührt man mit etwas von einem Schoppen Milch glatt an, ſchlägt 2 ganze Eyer und von 2 andern das Gelbe darein, und nimmt das Uebrige von dem Schoppen Milch dazu. Alsdann wird ein Schoppen Milch mit 6 Loth friſcher Butter ſiedend gemacht, ein Stück Zucker darein gethan, die ſiedende Milch an die angerührte Maſſe gegoffen, unter beſtändigem Rühren über dem Feuer gekocht, ein wenig Butter in ein Blech gethan, das Muß darein gegoffen, und vollends ſo auf den Kohlen aufgekocht, daß es eine Scharre bekommt.

Zwetschgen-Muß.

Ein oder zwey Pfund dürre Zwetschgen werden ſauber gewaſchen, mit halb Waſſer und halb Wein gekocht; wenn ſie weich ſind, werden die Steine herausgenommen, und die Zwetschgen klein gehackt. Hierauf thut man ein Stücklein Butter in einen Stollhaſen oder Kachel, ſchneidet einen halben Kreuzerweck zu kleinen Bröckelein, röſtet