

tes Brett, wället ihn eines Fingers dick aus, oder drückt ihn nur mit der Hand, schneidet ihn zu kleinen langen Stücklein wie ein dickes Biscuit, legt die Stücklein etwas weit auseinander auf ein mit Mehl besäetes Blech, läßt sie wieder gehen, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, streut Zucker und Zimmet darüber, und bakt sie langsam.

Hefen-Brod.

Acht Loth feines Mehl rührt man in einer Schüssel mit 2 Eßlöffeln Hefen und lauer Milch nicht gar wie einen Flädleinstraig an, läßt ihn gehen, nimmt 3 Viertelpfund (24 Loth) Mehl, ein Viertelpfund zerlassene Butter, 3 Eyer und ein wenig Salz dazu, schafft dieß unter einander, läßt es wieder gehen, streut ein Blech mit Mehl, setz von dem Zaig kleine runde Kugeln in der Größe eines Balls darauf, läßt sie gehen, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, streut etwas Kümmel und Salz nebst klein geschnittenen Speckbröcklein darauf, und bakt sie in frischer Hitze.

Hefen-Brod auf andere Art.

Der Zaig wird eben so wie der vorbeschriebene verfertigt, nur nimmt man statt des Salzes 2 Eßlöffel Zucker, ein paar Eßlöffel voll Rosenwasser, oder ein wenig geriebene Zitronenschalen dazu, besteckt die Kugeln nach dem Aufsetzen und Bestreichen mit geschälten und lang geschnittenen Mandeln, und streut Zucker und Zimmet darüber.

Noch eine Art Hefen-Brod.

Man nimmt 4 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht das innere Mehl mit 3 bis 4 Eßlöffeln