

dem Feuer den Gries hinein, bis es ein ganz fester Teig ist, der sich von der Pfanne losschält. Nun wird dieser Teig in eine Schüssel gethan, und so lang darin gelassen, bis er ganz kalt ist. Alsdann verrührt man in einem Hasen 10 Eyer recht mit 3 Eßlöffeln voll guter Bierhefen und 6 Eßlöffeln gutem süßem Rahm, rührt den gekochten Teig damit an, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, 2 Hände voll Zucker, eine Hand voll große und kleine Rosinen dazu, bestreicht einen pfündigen Model mit Butter, und streut ihn mit Semmel- oder Weckmehl. Erst wenn der Teig in der Schüssel ein wenig gegangen ist, füllt man ihn in die Form ein, läßt ihn vollends reif werden, und backt ihn in keiner schnellen Hitze. — Wenn er fertig und umgestürzt ist, wird er mit Zucker und Zimmet überstreut.

Pfigauf.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rührt es mit etwas von einem Schoppen Milch glatt, dann 5 Eyer daran und ein Viertelpfund zerlassene Butter darein, behält von diesem nur so viel zurück, daß 12 Mödelein damit bestrichen werden können, rührt die Masse mit der übrigen inzwischen warm gemachten Milch vollends an, füllt die bestrichenen Mödelein halb voll, backt sie in frischer Hitze, und überstreut sie vor dem Auftragen mit Zucker und Zimmet.

Hefenschnitten.

Man thut ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt das innere Mehl mit ein paar Eßlöffeln voll Bierhefen und einem Glas lauer Milch zu einem Teig an, läßt ihn gehen, rührt
(30*)