

Rahm-Törtlein.

Von gutem Buttersaig werden kupferne Mödelein, welche zuvor mit Butter bestrichen und mit Semmel-Mehl bestreut sind, ausgelegt; der Saig darf nur eines Messerrückens dick seyn. Zu einem Duzend nimmt man einen kleinen Koch-Löffel Mehl in eine Schüssel, 4 Loth gestoßenen Zucker, und wer Rosenwasser liebt, auch 3 Eß-Löffel voll dazu, rührt es mit ein wenig Milch glatt, schlägt 9 bis 10 Eyer daran, gießt einen halben Schoppen sauren und eben so viel süßen Rahm darein, und rührt dieß alles zusammen. Sind die Mödel groß, so darf auch mehr Rahm genommen werden. Man füllt die Mödel hierauf von der Masse halb voll, und backt sie sogleich im Ofen. Wer will, kann auch kleine Rosinen unten hinein in jeden Model thun.

Tortelets von Buttersaig.

Zu dieser Backerey gehört eine blecherne Form, so weit wie oben ein Schoppenglas, welche drey Finger hoch, rings um in kleine Schuppen gebogen, auch unten und oben wie ein Weinbackes-Mödelein offen seyn muß, zu diesem ist noch ein eines kleinen Fingers hohes rundes Blechlein von der Größe eines 24 kr. Stücks erforderlich. — Man wälzt einen guten Buttersaig, sticht mit dem großen Tortelet-Model 2 Blättchen aus, bestreicht das eine derselben neben herum schmal mit einem verklepperten Ey, sticht das andere Blättchen in der Mitte mit dem kleinen Model aus, legt dieß auf das erste, daß die Schuppen so viel möglich aufeinander passen. Sobald alle, welche man machen will, beisammen sind, werden sie auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt, mit einem Ey