

Kränze von Buttersaig mit Eingemachtem.

Man wället einen guten Butter- oder Weinbäckes-Saig Messerrücken dick aus, schneidet drey Finger breite und 2 Finger lange Striche davon, bestreicht solche auf beyden Seiten mit einem verklepperten Ey, legt eingemachte Himbeeren, Kiraschen oder Johannisbeeren (Träublein) über den ganzen Strich, schlägt die beyden Ende oben zusammen, macht kleine Kränze daraus, legt sie auf ein mit Mehl besäetes Blech, bestreicht die Kränzelein außen mit einem Ey, überstreut sie mit grobgestoßenem Zucker, und backt sie gelb.

Mandel-Maultaschen.

Einen Butter- oder Weinbäckes-Saig wället man eines Messerrückens dick, schneidet viereckigte Stücke eine Viertel- Elle lang und eben so breit daraus, rührt ein Viertelpfund geschälte und gestoßene Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern zu einer Masse. Wenn sie dick ist, schneidet man ein Stücklein Zitronenschale und 2 Loth Zitronat klein, thut dieß auch nebst einem Zuckerlöffelein Zimmet in diese Masse, füllt auf jedes Stücklein einen Eß-Löffel voll von der Masse, bestreicht die vier Ecken mit einem Ey, legt die Ecken gegeneinander zusammen, bestreicht die Stücklein, ehe sie in den Ofen kommen, mit einem verklepperten Ey, streut grob gestoßenen Zucker darüber, und backt sie gelb. — Von dieser Fülle können auch Mandel-Kränze gemacht werden.

Von einem guten Buttersaig werden auch 2 Finger breite und 1 Fingers lange Stücklein geschnitten, auf ein Brett gelegt, mit einem Ey bestrichen, gebacken, und Gemüse damit garnirt.