

Fastnachtküchlein auf andere Art.

Einen halben Schoppen Milch verrührt man mit 2 Eiern, würgt Mehl und etwas Salz darein, bis der Teig zum Wälzen ist, nimmt ihn auf ein Brett, wälzt ihn aus, schneidet ein Viertel Pfund Butter auf den halben Theil, schlägt die andere Hälfte darüber, wälzt ihn wie einen Buttertartig zwey Mal und das letzte Mal nur eines Messerrückens dick aus, macht mit dem Backrädchen viereckige Küchlein davon, backt solche im Schmalz gelb, und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker.

Süße Fastnachtküchlein.

4 Eier, 2 Eßlöffel Rosenwasser, eben so viel Milch und 2 Eßlöffel gesiebten Zucker rührt man zusammen, schafft so viel feines Mehl darein, bis der Teig zum Würzen tauglich ist, nimmt ihn dann auf ein Brett, wälzt ihn halbdick aus, schneidet anderthalb Viertelpfund Butter auf die Hälfte, schlägt das Leeraelassene darüber, wälzt ihn zwey Mal wie einen Buttertartig und das letzte Mal eines starken Messerrückens dick aus, macht mit dem Backrädchen viereckige Küchlein, backt solche, wenn sie beysammen sind, im Schmalz, und bestreut sie nachher mit Zucker. — Dieser Teig kann auch zu Mandel- oder Aepfelkräpflein gebraucht, und dieselben im Schmalz gebacken werden.

Mandelkräpflein im Schmalz gebacken.

Ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln nebst eben so viel gesiebtem Zucker rührt man mit einem ganzen Ey, dem Gelben von 2 andern und einem Eßlöffel Rosenwasser eine Viertelstunde, und zuletzt noch etwas fein geschnittene