

Gebäckene Kirschen.

6 bis 7 schwarze Kirschen werden in ein Büschelein gebunden, und die Stiele oben gleich abgeschnitten. Wenn alle Büschelein beisammen sind, rührt man ein Viertelpfund oder eine Hand voll Weiß-Mehl mit einem Ey und mit kaltem Wein glatt an, läßt 3 Loth Butter mit einem halben Glas Wein warm werden, rührt dieß an den angemachten Zaig, der nur ein wenig dicker als ein Flädleinstraig seyn darf, damit nicht zu viel an den Kirschen hängen bleibt. Nun werden die gebundenen Kirschenbüschelein eingetunkt, in heißem Schmalz gelb gebacken, aus diesem auf geschnittenes Brod gelegt, und sobald sie abgelaufen sind, warm mit Zucker bestreut.

Gebäckene Zwetschgen.

Ein Pfund Zwetschgen setzt man mit halb Wasser und halb Wein, einem Stücklein Zucker, etwas Zitronenschalen und ein wenig gestoßenem Zimmet zu, kocht die Zwetschgen so lang, bis sie weich sind, thut sie dann auf eine Platte, läßt sie kalt werden, nimmt die Steine heraus, steckt das gegen in jede eine geschälte Mandel hinein, rührt einen dünnen Zaig an, wie solcher bey den Kirschen angezeigt ist, kehrt die Zwetschgen darin um, backt sie gelb, und überstreut sie nach diesem mit Zucker und Zimmet.

Gebäckene Aepfelschnitze.

Wenn die Aepfel geschält und zu Schnitzen gemacht sind, werden sie in dem nämlichen bey den Kirschen angeführten Zaig umgekehrt, nur thut man in den Zaig der Aepfelschnitze 3 Messerspißen von der weißen Flugasche; sie werden