

dadurch viel schöner und laufen mehr auf. Es wird auch kein Zucker darein genommen, weil das Schmalz dadurch matt wird. Sind die Äpfel groß, so werden sie zu runden Scheiben geschnitten, mit dem kleinen Tortelet = Model ausgestochen, auch auf diese Art gebacken und nachher stark mit Zucker bestreut.

#### Gebackenes von Fasten = Brezeln.

Man schneidet die Brezeln zu eines Fingers langen Stücklein; zu 3 Kreuzer Brezeln werden 4 Eyer mit einem halben Schoppen Wein und ein wenig Zimmet stark verrührt, die zerschnittene Brezeln darin eingeweicht, eine Hand voll Semmel- und halb so viel Weiß-Mehl untereinander gemengt, die geweichten Brezeln darin umgekehrt, im Schmalz gebacken, und stark mit Zucker und Zimmet überstreut.

#### Pfaffen = Mocken.

Zwey Weißbrode oder Kreuzerwecke werden zu Fingers dicken Schnitten geschnitten, aus einer Schnitte 3 überzwerche Stücklein gemacht, 6 Eyer mit nicht gar einem Schoppen Wein stark verrührt, die Stücklein darin eingeweicht, einmal umgekehrt, sobald sie durchaus weich sind, im Schmalz gelb gebacken, und noch warm stark mit Zucker und Zimmet überstreut.

#### Gebackene Singer.

In den Rahm von 2 sauren Milchen (von 1 Maaf), welcher aber recht gut seyn muß, schneidet man ein Viertelpfund Butter, nimmt 4 Eßlöffel Rosenwasser, 3 Eßlöffel gesiebten Zucker, das Gelbe von 3 Ethern und etwas feines Mehl