

tem Buttersaig werden Striche geschnitten, wie sie zu den Hölzern erforderlich sind. Eine Rosen-Fülle ist hiezu am besten; man füllt dieselbe auf die Striche, wickelt diese um die Hölzer, gibt dann im Binden Acht, daß der Faden nicht zu weit von einander laufe, weil sonst die Fülle im Backen herauskommt. Wenn sie fertig sind, werden die Hölzer herausgezogen, und die Rollen mit Zucker und Zimmet überstreut.

Ohren : Lappen.

6 Eyer gelb, 2 Eyer weiß, 6 Loth gesiebten Zucker und 3 Eßlöffel süßen Rahm rührt man untereinander, schafft feines Mehl darein, bis der Saig gewürgt werden kann, nimmt ihn auf ein Brett, wälzt ihn eines Messerrücken dick aus, schneidet eines Fingers lange und 2 Finger breite Stücklein davon, faßt den Saig in der Mitte zusammen, steckt die Stücklein an den Stiel des Kochlöffels, legt sie so in das Schmalz ein, backt sie langsam, und überstreut sie dann mit Zucker und Zimmet.

Aufgelaufene Schnitten.

Zwey bis drey Kochlöffel feines Mehl thut man nebst einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker in eine Schüssel, rührt dieß mit süßer Milch glatt an, schlägt 4 bis 5 Eyer darein, verdünnet es voll mit süßer Milch, daß der Saig etwas dicker als ein Flädleinstraig wird, zerläßt auf einer Zinn-Platte ein wenig Butter, gießt das Saiglein darauf, setzt die Platte auf einen Hafen mit siedendem Wasser, einen Deckel mit heißer Asche darüber, läßt die Platte so lang auf dem Hafen stehen, bis die Masse gestanden ist, nimmt sie dann