

zu einem Zaig darein, daß derselbe so dick wie ein Straubentaig wird, trocknet ihn mit einem Stücklein Butter auf, nimmt ihn in eine Schüssel, läßt ihn ein wenig erkalten, rührt ihn mit vier bis 5 Eiern an, und läßt den Zaig durch einen Straubentrichter in das heiße Schmalz laufen. Sobald sie gelb gebacken sind, werden sie über ein Wällholz gelegt, und dann stark mit Zucker und Zimmet überstreut. — Wenn der Zaig etwas dünner ist, können auch Wedschnitten daraus gebacken werden.

#### Gebrühte Röchlein von Wein.

Je nachdem man viel oder wenig Röchlein zu machen gedenkt, wird ein halber Schoppen oder auch etwas weniger Wein mit einem Stücklein Zucker siedend gemacht, so viel Mehl darein geschafft, bis der Zaig ganz dick und glatt ist, derselbe alsdann mit ein wenig Butter aufgetrocknet, abgekühlt, mit Eiern angerührt, daß er in der Dicke wie ein anderer gebrühter Zaig ist. Ins heiße Schmalz legt man nun Röchlein in der Größe eines kleinen Eies ein, und backt sie, rüttelt aber die Pfanne immer während des Backens, daß die Röchlein recht aufkaufen, läßt sie auf geschnittenem Brod ablaufen, und überstreut sie hierauf stark mit Zucker und Zimmet.

#### Nürnbergger Röchlein.

Man rührt 4 Loth frische Butter ein wenig, schlägt das Gelbe von 4 Eiern dazu, thut zwey Eßlöffel voll weiße Bierhefen, einen völligen halben Schoppen laue Milch, ein wenig Salz, und inen Eßlöffel voll Zucker dazu; schafft unter dieses alles ein Pfund feines Mehl, wällt den Zaig