

2 Messerrücken dick aus, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, sticht nach Belieben Küchlein davon aus, bacht sie in nicht zu heiß gemachtem Schmalz gelb, und überstreut sie warm mit Zucker und Zimmet.

## Zuckerbackwerk und Confect.

### Kehschlegel von Weichseln.

Zuerst wird durch den Dreher ein Holz von der Gestalt eines Kehschlegelsknochen gemacht. Dann geschieht die Zubereitung auf folgende Weise: Ein halbes Pfund gedörrte Weichseln kocht man in einem Schoppen Wein weich, läßt sie erkalten, nimmt die Steine heraus, hacht die Kirschen nebst 4 Loth Zitronat und der Schale von einer halben Zitrone zusammen klein, thut ein Loth gestoßenen Zimmet und 1 Quint Nägelein dazu, nimmt dieß nebst einem halben Pfund geschälten fein gestoßenen Mandeln und eben so viel gesiebtem Zucker zusammen in eine messingene Pfanne, trocknet es auf Kohlen unter beständigem Rühren, und läßt es in einer Schüssel stehen. Hierauf wird wieder ein Viertelpfund geschälte Mandeln klein gestoßen, ein Viertelpfund Zucker gesiebt, Beides ebenfalls in einer messingenen Pfanne aufgetrocknet, dann heraus in eine Schüssel gethan, das Weiße von einem Ey daran gerührt, nach diesem der hölzerne Schlegel mit Butter bestrichen, und die letztere Mandelmasse darum geschlagen, welche man im Ofen nur daran trocknen läßt. Alsdann wird es vom Holz abgezogen, und das