

## Spieß - Hut.

Es wird ein langes Holz in der Länge eines Bratspießes gemacht, und an dieß Holz eine Form, wie ein kleiner Zuckerhut, gedreht. Oben aber darf das Holz nur eines Fingers lang voraussehen. Um diese Form wird ein Bogen weißes Papier mit einem Faden gebunden, und dasselbe stark mit Butter bestrichen. Zur Masse nimmt man ein Pfund feines Mehl, eben so viel gesiebten Zucker, ein Viertelpfund zerlassene Butter, 2 Loth Zimmet und ein Quint Nägelein, beides grob gestoßen, die Schale von einer Zitrone und 4 Loth Zitronat klein geschnitten, und rührt dieß alles mit 6 Eiern an. Weil aber der Zaig etwas zu dick seyn wird, so kommt ein wenig warmer Wein dazu, dann macht man die benannte Form auf den Kohlen warm, überstreicht solche von der angerührten Masse in einer Gleichheit, treibt sie auf den Kohlen schnell herum, bis sie gelblicht ist, übergießt sie nun wieder mit dem Zaig, und macht es auf den Kohlen wieder gelb. Wenn dieß zum vierten Mal so geschehen ist, steckt man länglicht geschnittene Mandeln und Zitronat darein, und fährt mit Backen der Masse und Einsteckung der Mandeln und des Zitronats so lange fort, bis die Masse zu Ende, und der Zuckerhut eine gleiche Form hat. Je zapfiger er ist, desto besser sieht er aus. Sobald er fertig und abgekühlt ist, wird er behutsam abgenommen, der Faden aufgeschnitten, und das Papier mit dem Koch Löffelstiel herausgezogen. Hierauf macht man von anderthalb Viertel Pfund Zucker, 2 Eyerweiß und etwas Zitronensaft ein Eis, und eist den Spießhut damit. Wenn er ganz geeist und wieder getrocknet ist, wird un-