

es mit einem gut stück Butter dick / in dem es kocht und unter die Kerffel gerührt wird / thut was Zucker und geschmolzene Butter hinzu / und so es zu dünne ist / stoffet ein oder zwey Zwieback darin / legt es denn in den Teich / und streuet Caneel darüber / deckt und backt sie mit Feuer unten und oben / wie gebräuchlich / wenn sie angerichtet wird / bestreuet sie mit gestoffenem Zucker-Brod.

Eine sehr delicate Apffel-Tarte zumachen.

Nehmt klein geschnittene Apffel / thut Eyer-Dotter / Caneel / Zucker und geschmolzene Butter dabey / mengt es durcheinander / legts in den Teig und backt es.

Eine Fleisch-Tarte zubacken.

Nehmt gesotten Rind / Schaff oder Kalb-Fleisch / hackt es mit dem Nieren-Fett klein / thut Eyer-Dottern / Ingber / gestoffen Caneel / Salz und Zucker dabey / und backt sie.

Eine Tarte aus Marck zumachen.

Nehmt das Marck aus den Knochen / gestoffen Zucker / Caneel und Ingber / mengt es mit gehacktem Kalb-Fleisch und Corinthen wohl untereinander / macht davon einen Teig und bereitet die Tarte darauf.

Eine Citronen-Tarte zumachen.

Nehmt von vier Citronen die äußerste gelbe Schale / sechs saure Apffel / sechs Eyer-Dotter / etne hand voll gerieben Weiß-brod / ein wenig Butter und Zucker nach belieben / und macht die Tarte darauf.

Eine Sucade Tarte zumachen.

Nehmt das Marck aus zween Knochen / Kalber-Getroß / sechs Eyer-Dotter / hackt diß durch einander / auch ein halb Pfund klein geschnittene mit Zucker / Rosen-Wasser und drey Eyer-Dottern untermengte Sucade, und thut ein wenig Spanischen Wein / Caneel / Nägelein und Ingber dazu / bereitet hierauf eine Tarte.

Eine Tarte aus Rohm zumachen.

Nehmt ein halb Maß mit Rosen-wasser durchgeschlagenen süßen Rohm / thut des besten Weißen Mehls hinzu / damit es ein wenig dick werde / setz es in einen Topff ans Feuer / und rührt es stetig / damit es nicht anbrenne / thut zu lest nach belieben Zucker hinzu / und wann es dick genug gekocht / thut es in eurem Teig / r.