

In das gehackete thut zuvor auch ein wenig Muskatblumen und Rosenwasser. Wenn das in die irdene Pfanne gethan / muß man oben geschlehte Krebschwänze und Scheeren heraus kucken lassen / und also gahr bakken.

### 61. Teig-Tarten.

Nehmet schön Mehl und Eier / macht einen Teig daraus / welgert einen Kuchen darnach / schmieret die Pfanne mit Butter / leget den gewelgerten Boden darein / streuet Zucker / Zimmet / Weinbeer und Mandeln / oder Pinusnüsslein darauf / macht wieder einen Boden darüber / streuet wieder Zucker / Weinbeer und anders / bis er ganz voll ist : wenn ihr eine Lage gemacht habet / so schmieret allezeit das Bodenlein mit Butter : Man kan es einmal oder achte aufeinander machen. Sprengt die Materi ein wenig mit Malvasier ein / und bakket die Tarte gahr.

### 62. Eine Schlangen-Tarte.

Macht die Kern aus denen Zibeben / waschet und trucknet sie sauber ab / nehmet so viel abgezogene Mandeln / und so viel Kleingeschnittenen Zitronat / als der Zibeben / gießet Malvasier / Zucker und Zimmet daran / rühret es wol untereinander / es muß wol dicke sein / daß man es häuffen kan. Darnach nehmet drei oder vier Eier / nachdem ihr eine Schlange machen wollet. Zu vier Eiern nehmet ein Viertel Butter / lasset sie schmelzen / und rühret sie mit den Eiern unter das Mehl / arbeitet den Teig / wie es sich gehöret / schneidet Stücke darvon / und welgert ihn drei Finger breit / fornen breit / und hinten schmal / ohngefähr einer Ellen lang ; darnach macht wieder ein solches / aber ein wenig breiter / nehmet Zwickerlein und zwicket das Obertheil fein artlich in der mitte nach einem Gradenstriche ab / so lang der Teig ist / darnach auf beiden Seiten mit einem Zwickerlein / wie Schuppen / daß es weiß ist. Der Teig muß so dicke sein / als ein Messerrücken : thut auf den Teig / der nicht gezwicket ist / die gehackten Zibeben / und leget sie fein ordentlich in der mitten hoch / fornen breiter / als hinten / und spizet es immer hinten zu : alsdenn leget den gezwickten Teig darauf / und drücktet neben auf beiden Seiten die zwei Teige aufeinander. Was zu viel ist / das thut mit dem Messer hinweg / zwicket sie auf den Sei-

M m ij

ten