

ge stehen / wie das Brod / denn nehmet zwei oder drei Eier und süßen Rahm / und machet einen Teig daraus. Thut aber auch darzu gestoßenen Zucker; Es machet den Teig mürbe und gut.

101. Ein guter Tarten-Teig.

Darzu gehört ein Pfund Mehl / vier Löffel Wasser / drei Löffel Zucker: kochet erst von dem Wasser und Zucker einen Sirup / thut darzu so viel Butter / als nöhtig zum Teige / wie auch das Mehl / und machet den Teig daraus.

102. Auf eine andere Art.

Nehmet gut Mehl / Butter / Rosenwasser / Zucker und Eier / und machet einen Teig daraus / aber stopfet ihn nicht.

103. Eine Krafft-Tarte.

Nim achtzehn Eier / und qverle sie so lange / mit anderthalb Pfund Zucker / bis es lauter Schaum wird / und der Zucker zerschmolzen / denn rühre es hurtig / mit drei Pfund schönen Mehl ein / thue es in eine Tarten-Pfanne / und gib unten und oben gelinde Feuer / bakke es langsam. Wenn du mit den Messer hinein stichst / und es klebet nicht an / so ist es gahr. Man kan allerley Gewürz hinein thun / als Kardamomen / Zimmet / Muskatblumen / Zitronenschaale / etwas grobgeschnittene Mandeln / auch Zuckade oder Zitronat; Man nimt auch wol nur das Gewürz allein / man kan auch nur die helffte nehmen.



N n iij

Des