



Des andern Theils

Siebender Absatz / Von allerhand Gebäckens.

I. Saff-Kuchen.

Die Saff-Kuchen werden auf folgende Art gebacken: Man nimt das gelbe von Eiern/süßen Rahm/Safran/Muskatenblumen / ein wenig Salz und geschmolzene Butter/ und menget es mit so viel Weizenmehl / bis der Löffel recht aufgerichtet darinnen stehen kan. Dieses thut man in einen Beutel / und nehet ihn zu / das er wird / wie ein Küssen / denn muß man den Beutel in heiß Wasser werffen / und gahr kochen; hernach in Scheiben schneiden/und in ausgeschmolzener Butter backen.

2. Trechter-Kuchen.

Zu diesen wird eben das genommen/ was zu den Saff-Kuchen gehöret / ohne Butter und Muskatenblumen. Man kan auch wol ein wenig Zucker daran rühren; hernach muß man ausgeschmolzene Butter in einen Ziegel thun / und einen oder mehr Ringe darein setzen/ die von Blech und zwei Fingerbreit tief sein/ darein muß man das Zugerührte durch einen Trechter lauffen / und darinnen backen lassen: Wenn es nun halb gahr / machet man die Ringe davon/ und läßt es vollends gahr werden.

3. Krause Kuchen.

Darzu wird genommen süßer Rahm / das gelbe von Eiern/ Muskatenblumen/ Salz/ und klar Weizenmehl. Dieses muß untereinander fein steif geknetet werden/ das man es kan dünne mangeln:

Denn