

Von Krapsen und anderen Gebäcken.

Milchrahmkrapsen.

Nimm 2 Löffel voll Butter, 2 Löffel Milchrahm, 16 Löffel Mehl und 1 Löffel Germ, 1 Ey und ein Dotter, salze das Mehl, mache den Teig damit an, walke ihn Messerrücken dick aus, und backe es in Schmalz, so laufen sie auf.

Kalte Milchrahmkrapsen.

Schlage 3 Eyer in einen Weidling, 3 Löffel Milchrahm, 4 Löffel Mehl, salze es, und schlage den Teig schön glatt ab, lege es mit dem kleinen Schöpffössel in das Schmalz, und backe es wie die Rucheln.

Kranzelkrapsen.

Nimm eine Hand voll Mehl in einen Weidling, rühre es mit einer Milch ab, hernach nimm 2 Eyer, rühre eines nach dem andern hinein, gieße die übrige darüber, daß es so dünn wird, wie ein Rindskoch, salze es ein wenig, lasse ein Schmalz in einer Reih heiß werden, stelle es mit dem Model in das Schmalz, bis er heiß wird, drucke ihn in den Teig, daß der Teig nicht über den Model geht, und backe es schön lichtbraun.

Germ:

Germkrapfen.

Lasse 1 Pfund Mundmehl warm werden, alsdann nimm 1 halb Seitel gewässerte Germ, schlage 2 Eyer und 7 Dötter darein, 1 halb Seitel süßes Obers und 1 Viertel frisch zerlassenen Butter, sprudle es unter einander ab, salze das Mehl, seige dieses durch ein Haarsieb in das Mehl, gieb den Teig auf das Nudelbret, walke ihn kleinen Finger dick aus, steche ihn mit einem Krapfenmodel aus, und lege es auf ein warmes Tuch; unterdessen setze Schmalz in einer Meil auf, es darf nicht heiß werden, wann sie gegangen sind, so lege es in das Schmalz, decke es zu; man muß sie zu Zeiten in den Schmalz umkehren, hernach werden sie aber nicht mehr zugedeckt und geschüttelt, so bekommen sie schöne weiße Reifeln.

Schlickkrapfen von Krebsen.

Nimm Mundmehl auf ein Bret, bröckle Krebsbutter darunter, mache mit Eyer und Wasser einen Teig an, walke ihn aus so dünn du kannst. Hernach mache die Fülle: Schneide ausgelebte Krebschweifel klein, auch in Milch geweichte Semmel darunter, mache von Krebsbutter ein Eingerührtes, schneide es unter die Semmel, treibe ein wenig Krebsbutter ab, schlage ein Ey daran, rühre das Gehackte darein, gewürzt mit Muskatblüthe, rühre ein wenig gestoffene Mandeln darunter, hernach mache kleine Schlickkrapfen davon, übersiede es in der Milch, seige die Krapfen ab, lege sie auf ein
mit

mit Krebsbutter beschmierte Schüssel, allzeit dazwischen Krebsbutter, sprudle 2 Löffel Milchrahm und 1 Ey unter die Krapfeln, gieße einen Krebsbutter darauf, und gib oben und unten Glut.

Krapfen von französischen Teig.

Walke 1 halb Pfund Butter mit 1 halb Pfund Mehl so lang, bis es eine glatte Flecke wird, und lege es auf die Seite, dann sprudle ein Ey mit 1 halb Seitel süßen Obers ab, gib es wieder unter 1 halb Pfund Mehl, salze es, mache den Teig damit an, würge ihn so lang, bis er Blattern giebt, hernach lasse ihn rasten; wann er gerastet hat, so überwürge ihn wieder, walke ihn aus so groß wie die andere Flecke, lege die Butterflecke auf die andere, schlage den Teig zmal, nach jedem Schlagen lasse ihn rasten, hernach walke ihn Messerrücken dick aus, schneide Flecken, und mache Krapfen, oder was du willst.

Spießkrapfen.

Gieb etliche Hand voll Mehl auf ein Brett, brösle einen guten Theil Butter darunter und einen Theil Zucker, von einer halben Citrone die Schäler, gewürfelt geschnitten, gestoffene Nägerl und Zimmet, und ein wenig klein gestoffene Mandeln, mache es mit Eyerdotter und Wein an, schlage ihn wie einen Butterteig, walke ihn Messerrücken dick aus, schneide ihn so groß wie der Model ist, binde es auf das ge-

8

hdri

hörige Eisen, backe es in einem Häfen ganz gemacht, und bestreue es mit Zucker.

Epieß krapfen auf andere Art.

Nimm 4 Loth Schmalz, schlage darein 2 ganze Eyer und 12 Dötter, 4 Löffel voll Milch, 1 halb Pfund Mehl mit einem guten Vorschlag, und 1 Viertel Zucker.

Sprißkrapfen.

Siede 5 Loth Schmalz in einem Seitel frischen Wasser, rühre damit anderthalb Pfund Mehl schön glatt ab, schlage 7 warme Eyer darein, eines nach dem andern gut verrührt, salze es, fülle den Teig in den Model, drucke es schön rund in das Schmalz, daß es nicht zu heiß ist, beutle die Pfanne, backe es schön langsam, und kehre es um.

Bauernkrapfen.

Schlage 4 Eyer in ein Häfen, 1 Viertel gefähten Zucker, von einer Citrone die Schäler, und 1 Viertel Mehl, rühre es unter einander, dann gieb einen halben Löffel voll auf runde Oblaten, bestreut mit gestiftelten Mandeln und Pistazien, und backe es gemacht.

Bauernkrapfen auf andere Art.

Gieb 1 Viertel gefähten Zucker in ein Häfen, schlage von 2 Eyern die Klar darein, und rühre es schön pflaumig ab; unterdessen schneide 1 Viertel Mandeln, röste sie auf einem Bräunblattel, sie dürfen aber nicht recht gelb werden;
nimm

nimm von einer halben Citrone die Schäler, wie auch Nägerln, Zimmet und Muskatnuß, geschabenen Chokolade und 2 Loth Mehl, rühre es unter einander in den Zucker, wie auch die gerösteten Mandeln, rühre es ab, gieb aber Acht, daß die Mandeln nicht abbrechen, dann gieb einen halben Löffel voll auf runde Oblaten, und backe es kühl.

Rohrkrapsen.

Gieb in 1 halb Pfund Mehl 6 Loth Butter, 6 Loth gestoffenen Zucker, 6 Loth gestoffene Mandel, 4 Eyerdotter und einen Wein, wie auch Muskatnuß, Nägerln und Citronenschäler, mache den Teig damit an, walke ihn Messerrücken dick aus, schneide Flecken mit dem gehörigen Eisen, so groß das Eisen ist, überwickle es mit Spagat, backe es in Schmalz lichtbraun, und besäe es mit Zucker und Zimmet.

Krebskrapseln.

Stosse 12 Loth Mandeln, 10 Loth Zucker, 8 Loth Krebschweifeln und 6 Loth Krebsbutter, schlage von 4 Eiern die Klar zu Schnee, und gieb alles unter einander, streiche es auf runde Oblaten, besäe es mit Zucker, und backe es langsam in der Tortenpfanne.

Häfenkrapsen.

Setze schönes Mundmehl in einem Weibling an einen warmen Ort, schneide 1 Viertel Butter blattweis in ein Häfen, rühre ihn mit einem halben Seitel Milch auf einer Glut, bis

er zergangen ist, alsdann rühre 12 abgeschlagene Eyerdotter hinein und 1 halb Seitel gewässerte Germ, sprudle alles unter einander ab, und mache den Teig damit an, walke ihn wohl ab, bis er Blattern giebt, wann es nicht am Finger pickt, so hat er die rechte Dicke, walke ihn dann Finger dick aus, mache Krapseln daraus, lege sie auf ein mit Mehl besäetes Tuch, lasse sie gehen, und backe sie dann in Schmalz.

Brügelkrapsen.

Treibe 1 Biering Schmalz oder Butter ab, rühre 4 Eyer und 4 Dotter, 1 halb Seitel Milch und 3 Löffel voll Germ darein, salze es, und mache es mit einem Mundmehl an wie einen Nockenenteig, lasse ihn an einem warmen Ort gehen; dann walke ihn Finger dick aus, beschmiere die Flecken mit Butter, gieb gehackte Mandeln, Weinberln, oder was du willst, darauf, klopfe es ein wenig, daß die Fülle hält, alsdann lege die Flecken auf den Rast, überwinde es mit Spagat, gieb sie zum Feyer, und bestreue sie mit Pistazien.

Büchsenkrapsen.

Mache einen Teig an wie zu einem Schorn, beschmiere die Büchsen mit Butter, gieße von dem Teig etwas darauf, decke es fest zu, und lasse es sieden, dann schneide um das Loch ein Ringel, schneide 4mal darein, backe es ganz kühl, und heule die Pfanne, so laufen sie schön auf.

Briefkrapseln.

Stoffe 1 Pfund geschwellte Mandeln gar klein, daß sie aber nicht öhligt werden, gieb 1 Pfund schön gefähten Zucker dazu, 6 ganze Eyer und 2 Dötter in einem Häfen abgeschlagen, die Bögerln daon, schütte es in die Mandeln und Zucker, und rühre es eine ganze Stunde auf einer Seite, sodann nimm 2 Pfund schönes Mehl, schlage 8 Eyerdötter daran, eine Eyerschale voll guten Wein, würge den Teig unter einander gut ab, walke ihn dünn aus, mache mit einem Krapsenradel 4eckigte Flecken, fülle 1 Löffel voll Mandelteig hinein, lege den Teig rechtweis über einander, drücke in der Mitte mit einem Finger einen Tupsen, bestreiche es mit Wasser und besäe es mit Zucker, so bekommen sie ein schönes Eis, und backe es in einem Ofen oder Tortenpfanne.

Faschingskrapsen.

Nimm 1 halb Pfund Mehl, 6 Eyerdötter, 3 Löffel voll Germ, 1 halben Biercing Butter zerlassen, das übrige Milch, gefalzen, in rechter Feste angemacht, mit dem Glas ausgedrückt, gehen lassen und in Schmalz gebacken.

Süße Wassen.

Bröble 6 Loth Mehl und 4 Loth Schmalz unter einander, schlage 4 Eyer daran, und rühre es zusammen eine gute Weile, hernach rühre 1 halb Seitel Milchrahm daran, gieb 1 Biercing gestossenen Zucker dazu, von einer halben
Ei

Citronen die Schälern klein gewürfelt geschnitten, und von einer halben Pomeranzen die Schälern mit dem Zucker abgerieben, ein wenig Zimmet, Nägerln und Muskatnuß, dann mache das Waffeneisen warm, beschmiere es mit Schmalz, wische es wieder mit Fließpapier ab, gieb 1 Löffel voll von den Teig darauf, und backe es schön lichtbraun, dann nimm es herunter, und lege es drehschicht auf einen Rodelwalker, bis sie kalt werden.

¶

Germwaffen.

Treibe 1 Viertel Waffern und 1 Viertel Schmalz schön pflaumig ab, rühre 3 ganze Eyer und 5 Dotter eines nach dem andern hinein, 1 Seitel laulichte Milch, 3 Löffel voll Germ und 3 Viertel Mehl, rühre es gut ab, salze es, stelle es ferne in einem Haßen zum Feuer, und lasse es langsam gehen, daß es sich aber nicht anlegt, dann mache das Waffeneisen warm, beschmiere es mit Schmalz, wische es wieder ab, gieb ein paar Löffel voll Teig darauf, und backe es lichtbraun.

Mandelwaffen.

Treibe 12 Loth Schmalz ab, rühre 4 Löffel voll Wein hinein, 6 Eyer eines nach dem andern, 4 Loth geschwellte und klein gestoffene Mandeln, wie auch 10 Loth gefähten Zucker, Citronenschälern, Zimmet, Muskatnuß und 1 halb Pfund Mehl; dann verfare wie zuvor, wenn sie gebacken sind, lege sie auf einen Rodelwalker, und lasse sie stehen, bis sie starr werden.

Mandelmusch.

Hacke 1 Pfund geschwellte Mandeln ganz klein wie Gries, hernach nimm ein Stückchen Schmalz in eine Fritadpfanne, nimm 3 Löffel Mandeln und 2 Löffel Zucker, bräune es kästentfärbig auf einem Windofen, weiche die Musch in einem Wasser, gieb einen Löffel voll darein, drücke es gut mit einem Silberlöffel allzeit in ein frisches Wasser gestossen, hernach stelle die Musch auf, daß das Schmalz herausrinnt, die Pfanne und Musch muß allzeit sauber gepuzt werden, und richte es auf eine Schüssel.

Gewürzte Lebzellen.

Schlage 5 Eyer 1 viertel Stunde ab, rühre 1 Pfund gefähten Zucker hinein, 1 Pfund Müddmehl, Zitronat, Gewürznägerln, Muskatnuß, und von 2 Citronen die Schälern, walke den Teig kleinen Finger dick aus, drücke ihn mit dem Model aus, lege ihn auf ein beschmiertes Tortenblattel, und backe ihn kühl.

Muskazonerlebzellen.

Stoffe 1 Pfund Mandeln sammt den Schälern gröblicht, nimm 1 Pfund gefähten Zucker, 8 Loth Müddmehl, Zimmet, daß er schön braun wird, Muskatnuß, so viel man will, mische alles unter einander, und mache mit Ethern einen festen Teig an, lege ihn dann auf Oblaten, drücke ihn aus wie die Muskazonen, und backe es langsam in der Tortenpfanne.

Gute Mandellebzelten.

Schneide von 1 halb Pfund geschwellten Mandeln jede in 6 Theile, trockne sie auf einen Ofen, daß sie resch werden, nimm 1 halb Loth Muskatnuß und Zimmet, Nägerl, ein wenig Citronenschäler und ein wenig Mehl; zerschlage 1 halb Pfund fein gefähten Zucker, 12 Loth Mehl, von 2 Ehern die Klar und ein wenig Wasser wohl unter einander, und mache den Teig damit ganz fest an, walke ihn aus, mache Lebzelten daraus, und backe es in der Tortenpfanne.

Kleines zwiebsckenes Brod.

Rühre 6 Eyer in einem Häfen eine gute Weile ab, die Bögerln davon, gieb 1 halb Pfund gefähten Zucker dazu, rühre es zusammen eine ganze Stunde, gieb Anis darunter, 3 viertel Pfund Mehl (eine Handvoll davon streue auf das Nudelbret) und rühre es unter einander ab, nimm 1 Löffel voll auf das Bret, mache längliche Strizeln, lege es auf das Tortenblattel, und backe es also fort, bis sie gar sind, hernach schneide es wie Zwiebacken.

Mandelbdgen.

Schlage 4 frische Eyer gut ab, gieb 1 halb Pfund gefähten Zucker dazu, und rühre es eine Stunde, dann rühre 1 Bierting Stärkmehl und 1 Bierting Mundmehl darunter, wie auch gewürfelte Citronenschäler, 1 Bierting gestiftelt geschnittene Mandeln, 1 halb Bierting gestiftelte Pistazien, und rühre es schön glatt ab,
her=

hernach schneide Oblaten wie die Mandelbögen sind, streiche Messerrucken dicken Teig daran, bestreue es mit Mandeln und Pistazien, und backe es lichtgelb.

Mandelbögen auf andere Art.

Schwelle 1 halb Seitel Mandeln, stosse 12 Loth davon klein, und 4 Loth schneide gestiftelt, gieb 12 Loth gefähten Zucker und die gestossenen Mandeln zusammen in ein Meindel, schlage 4 ganze Eyer eines nach dem andern verührt hinein, und gewürfelte Citronenschäler, rühre es auf einer Glut so lang, bis es dicklicht wird, sodann fiede Alkermessaft in einen messingeneen Beck so lang, bis er sich spinnt, rühre die gestiftelten Mandeln darein, röste sie, bis sie schön roth werden, hernach rühre alles unter einander, schneide Oblaten so groß wie die Bögen sind, lege sie auf ein feuchtes Bret, daß sie anziehen, streiche das Gerührte Messerrucken dick darauf, und backe sie langsam in der Tortenpfanne, bis sie gelb werden, hernach gieb rothes und weißes Eis darauf, und bestreue es mit gestiftelten Pistazien.

Gehackte Mandelbögen.

Ziehe von 1 Viertel Mandeln die Haut ab, trockne es mit einem Tuch sauber ab, schneide es recht fein, und rühre es mit 1 Viertel gefähten Zucken gut ab, drücke von einer Citrone den Saft dazu, daß es feucht wird, klopfe von einem Ey die Klar zu Schnee, und gieb etwas darunter, aber nicht zu viel, rühre es 1 halbe
Stun-

Stunde; streiche dann den Teig schön dünn auf ein mit wenig Wachs beschmieretes Blatt, backe es in Ofen schön gelblich, dann schneide 2 Finger breite Fleckeln, und lege es geschwind über den Nudelwalker.

Glatte Mandelbögen.

Stoffe 1 halb Pfund geschwelte Mandeln ohne sie zu feuchten, gieb 13 Loth gefähten Zucker dazu, rühre von 12 Eiern die Klar allzeit 2 und 2 nach einander hinein, rühre es eine halbe Stunde, und gieb von einer Citrone die Schaler gewürfelt geschnitten dazu; sodann beschmiere ein warmes Tortenblatt mit Wachs, wenn es kalt ist, streiche von dem Teig ganz dünn darauf, bestreue es mit Zucker und klein geschnittenen Pistazien, und backe es schön gelb, hernach schneide Fingerbreite Streifeln nicht gar zu lang, und lege es über einen Nudelwalker, bis sie kalt werden.

Ruchelopfen (Gugelhopf.)

Treibe 12 Loth Schmalz ab, rühre 8 Eyerbötter einen nach dem andern hinein, 10 Löffel voll laulichte Milch, auch einen nach dem andern verrührt, 3 Löffel voll Germ, salze es, und gieb 1 halb Pfund schönes Mündmehl und eine Handvoll ausgewaschene Weinberl dazu, beschmiere dann das Beck mit Butter, gieb den Teig hinein, und lasse ihn gehen, hernach backe ihn lichtbraun. Man kann auch Wandeln davon machen.

Ruchelkopf auf andere Art.

Treibe 1 halb Pfund Butter ab, schlage 6 Eyer und 6 Dötter darein, ein jedes gut verrührt, gieb 3 Löffel voll Germ, 1 halb Pfund Mehl und ausgewaschene Weinberl dazu, rühre es unter einander, gieb den Teig in ein beschmieretes Beck, lasse ihn gehen, und backe ihn langsam.

Gefüllte Maurachen.

Ueberbrenne 20 Krebsen in Salzwasser, löse sie aus, und hacke sie klein nebst in Milch geweichter Semmel, mache von 2 Ehern ein Eingerührtes von Krebsbutter, schneide ein wenig gedünste Maurachen darunter, treibe wie Ey groß Krebsbutter ab, rühre das Gehackte hinein, gewürzt mit Muskatblüthe und salze es, wasche dann Maurachen etlichemal nach einander aus, zuletzt mit Wein, drucke es aus, besprenge es mit Salz, fülle den Teig darein, lege es in eine Bratpfanne, streue grünen Petersil darauf, brenne heißes Schmalz darüber, und lasse es dünsten, gieb aber Acht, daß sie sich nicht anbrennen, und lege es dann in eine gemischte Speise oder Suppe.

Fingerbollahüppen.

Nimm 2 Eyer groß Zucker, stoffe ihn und sähe ihn in einen Weidling, schlage von 2 Ehern die Klar zu Schnee, rühre die Dötter mit dem Zucker eine Weile ab, dann rühre den Schnee darunter, gieb 2 Loth Mehl dazu, und rühre es eine Stunde; hernach beschmiere ein warmes
Lor-

Tortenblattel mit Wachs, gieß etliche Löffel voll darauf, einen jeden Löffel streiche in der Runde aus, bestreue es mit gehackten Pistazien und Anis, wenn sie lichtgelb gebacken sind, wickle sie über einen Finger, bis sie kalt werden.

Chokoladehollahüppen.

Mische 4 Eyer schwer feines Mehl und 3 Eyer schwer gefähten Zucker unter einander, von 4 Eyern die Klar schön pflaumig abgeklopft und 4 Eyerdotter, rühre alles 1 viertel Stunde wohl auf, daß der Teig schön glatt wird, und gieß nach Gurdinken klein gefähten Chokolade dazu, daß er schön braun aussieht, streiche dann auf ein mit Wachs beschmiertes Tortenblattel in der Größe wie Hollahüppen runde Fleckeln auf, bestreue sie mit länglicht geschnittenen Pistazien und klein gestiftelten Mandeln; wann sie gebacken sind, biege sie über einen Walker, und behalte es auf einer Ofenwärme, daß sie resch bleiben.

Biskoten.

Gieß 5 Eyerdotter unter 1 halb Pfund fein gestoffenen Zucker, von 5 Eyern die Klar zu Schnee geschlagen, rühre es unter einander eine Stunde, reibe von einer Citrone die Schäler mit Zucker ab, gieß ihn auf ein Teller, drücke den Saft darein, rühre 10 Loth Stärkmehl darunter, und gieß alles zusammen, es darf nicht mehr gerührt werden, schütte es in den Model, und backe es recht langsam.

Mandelschiffeln.

Nimm 5 Loth Zucker, 5 Loth Mehl, 1 Bierling geschwellte würfflich geschnittene Mandeln, Citronenschale, gröblich geschnittene Nägerlein, auch Muskatnuß und Zimmet, daß es kränlicht wird, walke den Teig aus, mache Schiffel daraus, und backe sie schön braun und resch in der Tortenpfanne.

Limonienschiffeln.

Siede in einer Mein eine halbe Maß Honig, schaume es ab, gieb 1 halb Pfund gestossenen Zucker dazu, laß es ein wenig sieden; hernach nimm 1 halb Pfund Mehl auf ein Brett, von 3 Citronen die klein geschnittenen Schalen, 1 halb Loth Zimmet, 1 halb Loth Nägerlein, mische alles unter einander, laß es erkalten, mache den Teig an, und laß ihn 4 Stunde rasten; noch besser aber ist es, wenn man selben Tags vorher machet. Dann schmiere ein Blättel mit Wachs, walke den Teig viereckigt 2 Messerrücken dick aus, mache nach Belieben große oder kleine Schiffeln, und backe sie schön gelb.

Nüße und Kastanien zu machen.

Stosse einen Bierling Mandeln mit Citronensaft, siede 1 Bierling Zucker mit etwas Wasser, bis er sich spinnt, gieb die Mandeln hinein, und trockne es auf der Glut, dann nimm es heraus, laß eine Hälfte weiß, und die andere Hälfte mache mit Zimmet braun, unter den weißen Teig nimm Citronenschalen, bestreue die Mödel mit Zucker, drucke die Schalen und die Kerne

Kerne aus, und laß sie trocknen; von dem Bräunen mache auch die Kastanien, diese und die Nußkerne überstreiche mit Eyerdötterweiß, und die Kerne picke in die Schalen, pappe die Schalen zusammen, und laß es gut austrocknen.

Marzipan.

Man nehme 2 Eyer und 1 halb Pfund fein gesiebten Zucker darunter, ein wenig Rosenwasser und 1 halb Pfund Mehl, laß es ein wenig ruhen, und mache hernach Marzipan daraus, lasse solchen über Nacht stehen, und backe ihn hernach auf einem Blech.

Von Eingefottenen und Salzen.

Eingefottene Weichseln.

Gieb 1 Pfund Zucker in einen messingenen Becken, löse 1 Pfund Weichseln aus; wenn der Zucker in Flug siedet, so gieb die Weichseln darein, rühre es ein wenig unter einander, lasse es etliche Sub aufstun, dann lasse es kalt werden, seige es durch ein Haarsieb, setze den Saft auf, siede ihn, bis er einen dicken Faden bekommt, hernach gieb Weichseln hinein, lasse es ein paar Sub aufstun, und gieb es dann in ein warmes Glas.