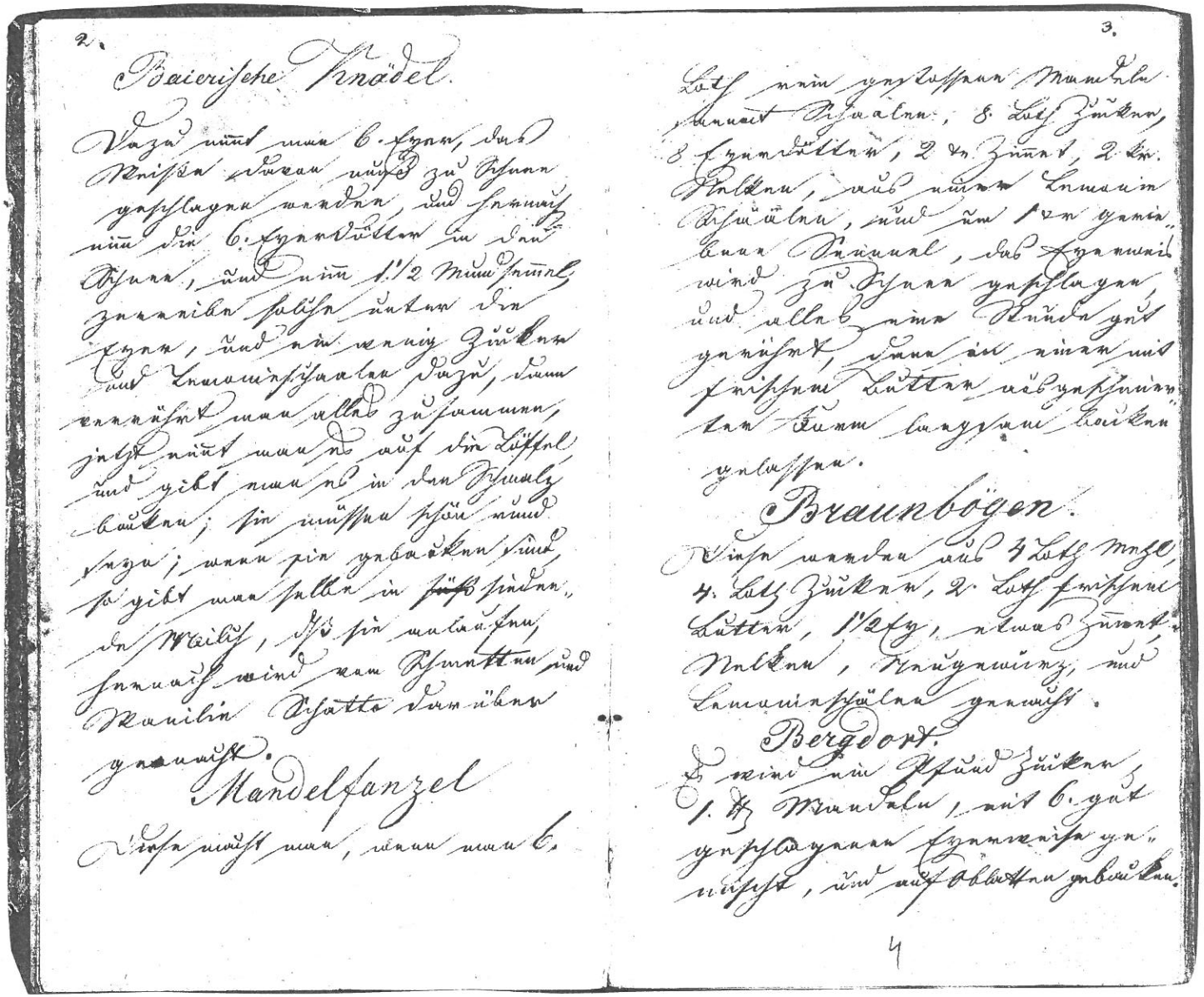

Baierische Knödel.

Dazu nimmt man 6. Eyer, das Weiße davon muß zu Schnee geschlagen werden, und hernach nimm die 6. Eyerdötter in den Schnee, und nimm 1½ Mundsemmel, zerreibe solche unter die Eyer, und ein wenig Zucker und Lemonieschaalen dazu, dann verrührt man alles zusammen, jetzt nimmt man es auf die Löffel und gibt man es in den Schmalz backen; sie müssen schön rund seyn; wenn sie gebacken sind, so gibt man selbe in ~~süß~~ siedende Milch, daß sie anlaufen, hernach wird vom Schmetten und Vanilie Schatte darüber gemacht.

Mandelfanzel

Diese macht man, wenn man 6.

Loth rein gestossene Mandeln sammt Schaalen, 8. Loth Zucker, 8 Eyerdötter, 2 kr. Zimmet, 2 kr. Nelken, aus einer Lemonie Schaalen, und um 1 kr geriebene Semmel, das Eyerweiß wird zu Schnee geschlagen, und alles eine Stunde gut gerührt, dann in einer mit frischem Butter ausgeschmierten Form langsam backen gelassen.

Braunbögen.

Diese werden aus 4 Loth Mehl, 4. Loth Zucker, 2. Loth frischem Butter, 1½ Ey, etwas Zimmet, Nelken, Neugewürz, und Lemonieschälen gemacht.

Bergdorf.

Es wird ein Pfund Zucker, 1. ℔ Mandeln, mit 6. gut geschlagenen Eyerweiße gemischt, und auf Oblatten gebacken.