

Die gutten Lezeltl mit Mandl, Zucker vndt Gewürtz zu machen.

Erstlich nimb ein halb lt [= Loth, unità di peso] Mandl, schwäls [!] und stoß gar klein, dan, nimb ein pfundt gefätten [= setacciato] Zucker, 3 Loth klein gestoßen Zimmet, undt Löffele voll gestoßenen Pfeffer, das alles wohl durch ein ander gestoßen, die hölzerne Mödl müssen herumb mit Roßen Waßer genetzt werden vndt auf das Oblat gelegt undt den Taig darein gestrichen, selben in die Tordten Pfann gelegt, undten undt oben ein Gluth darauff doch unter sich weniger alß oben, wan die Lezeltl erhützen, so streich das Eyß [= glassa] darauff über all, wo es bedorff, und wieder ein Gluth darauff gethan, so zicht es hoch auf das Eyß, man muß aber darzu sehen, das es sich nit verbrenndt, in ein Pach Offen ist auch gelet pachen, wan man das Brodt auß nimbt, so pacht man auch Marzipan.