

no 50 - 60 min.

Murillon Kiesel.

14 Okg Lutter, 14 Okg Mehl, 3 Küffel Murillonzucker  
und 2 fast gahrige Lutter in einem runden  
Kornat, halbfingerdick mit Gahmalt, in  
Kornat gahrig machen, die runden mit Ei bestreichen,  
mit feinst gahrigem Murillon gefüllt, zu  
Kieselchen gahrig, auf oben mit Ei bestreichen  
auf backen.

Grückerbrot.

15 Okg Lutter mit 18 Okg Mehl, 7 Okg Zucker,  
ein Messer Speisessalz, oben so viel gahriges