Rezepte aus
„New Kochbuch 1581“ und „Nürnberger Kochbuch 1691“
aus dem Deutschen Kochbuchmuseum in Dortmund

Speckkuchen (Nürnberger Kochbuch, S. 723)
1/2 Krug Milch mit gleich viel Hefe und etwas Mehl (weiß) zu einem Teig vermischen, im Ofen gehen lassen. Dann 5 Eier und 250 g zerlassenes Schmalz dazu rühren, mit Salz abschmecken und Mehl verkneten und zu einem nicht zu dünnen oder dicken Speckkuchen ausrollen. Kreuzweise einschneiden und mit verrührten Eiern bestreichen. Mit etwas Salz, Kümmel und Speck, würflig geschnitten, bestreuen. Im warmen Ofen gehen lassen und gelb backen.

Spenat Turten (New Kochbuch, S. CLXXVII)
Hefe- oder Mürbteig (Roggen) mit Feigen, kleingeschnitten und schwarzen Rosinen zubereiten und in Tarteförmchen geben. Spinat quellen lassen und kleinhacken, Parmesan, gerieben und Semmelbrösel darunter rühren. Muskat, Pfeffer, gemahlen, Eigelb und guter Butter vermischen, mit Salz abschmecken und in die Tarteförmchen füllen, backen.

Kraut Turten (New Kochbuch, S. CLXXVIII)
Hefe- oder Mürbteig (Roggen) mit Feigen, kleingeschnitten und schwarzen Rosinen zubereiten und in Tarteförmchen geben. Frisches Weißkraut quellen lassen und kleinhacken, mit saurem Rahm, Eigelb und guter Butter vermischen und in die Tarteförmchen füllen, backen.

RAVIOLI
Mürbeteig zubereiten.
Füllungen (New Kochbuch)
Huhn mit zerlassener Butter, Semmelbrösel, Muskat und Kardamom (auch Blüten), Pfeffer, Nelken, Zimt vermengen.
Lachs mit Semmelbrösel, Pfeffer, Salz, Petersilie, Lorbeer, Ingwer, Muskat würzen.
Obst: Äpfel und Birnen mit brauner Butter, Gries, Zimt vermengen.

Pumpernickel mit Forellenstücken und Meerrettich oder Senf

Citronen-Brod (Nürnberger Kochbuch, S. 856)
Eiweiß zu Eischnee schlagen Orangenabrieb, etwas Zucker und 3 Tropfen Zitronensaft dazu. Mit soviel Zucker verrühren, bis es eine formbare Masse ergibt. Teig ausrollen, mit Blüten- und Blätterförmchen ausstechen und auf Oblaten legen. Bei gleichmäßiger Hitze im Ofen backen.

Mandel Confect (New Kochbuch, S. CLXXX)
Zucker und Wasser zu einem Sirup aufkochen lassen. Mandeln grob mahlen und Rosinen kleingeschnitten darunter mischen. Die Masse in den „dick gesottenen“ Sirup geben und aufkochen lassen. Masse auf Oblate geben und erkalten lassen.

Marzipanteilchen
Rohmarzipan zu Tiere und Früchte formen, auf Oblaten geben und mit Birnenmus servieren.

Quittenbrot