

Soll der Zwieback nachdem er geröstet ist sein feines Aroma beibehalten, so ist es vorteilhaft denselben noch warm in luftdichten Blechdosen aufzubewahren.

6. Kleine 5 Pfg. Topfkuchen.

Nimm $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kuchenteig wie Nr. 1, ferner 5 Eier, 100 Gramm gute Butter und 125 Gramm Zucker, sowie etwas Kuchengewürz dazu. Gut durchgearbeitet, wird der Teig sofort in kleine, mit Butter ausgestrichene Blechformen gefüllt, gehen lassen und gebacken.

7. Hefe-Topfkuchen.

Mache von 100 Gramm Hefe, 125 Gramm Mehl und etwas Milch ein leichtes Hefenstück. Wenn es reif ist nimm 1 Pfd. Mehl 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 2 ganze und 4 gelbe Eier dazu und soviel Milch, bis der Teig mittelfest ist. Als Gewürz 1 abgeriebene Zitronenschale, etwas Korinthen und Rosinen und ein paar gestoßene bittere Mandeln. Gut untereinander gearbeitet fülle diesen Teig in eine mit Butter gestrichene und mit Mehl ausgestäubte Topfkuchenform, darauf gähren lassen und in Mittelhitze gebacken.

8. Karlsbader-Hörnchen.

Nimm dazu 6 Pfd. Mehl, vorerst wird mit 45 Gramm Hefe, der nötigen Milch und Mehl ein kleines Hefenstück angefermt, wenn es reif ist sofort mit 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. Zucker, 5 ganzen Eiern und ganz wenig Salz zu einem ziemlich festen Teige verarbeitet. Den Teig kurze Zeit ruhen lassen und dann sofort Hörnchen davon gemacht, zum Preise von 3 oder 5 Pfg. das Stück. Sobald die Hörnchen auf Bleche gesetzt sind, decke sie mit einem sauberen leinenen Tuche zu, lasse langsam gähren und backe bei mäßigem Ofen die Ware hellbraun.