

## 24. Pflaumenkuchen.

Genau solchen Kuchen wie eben gezeigt ausrollen, doch ja nicht zu dick. Nun belegt man denselben mit ausgesteinten festen Pflaumen recht dicht, doch so, daß die aufgeschnittene Seite derselben nach oben gefehrt ist. Darnach läßt man dem Kuchen die nötige Gahre, bestreut ihn noch mit feingehackten, abgezogenen, süßen Mandeln, Zucker und Zimt und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen noch ein wenig mit Zucker besiebt.

## 25. Käsekuchen.

1 $\frac{1}{2}$  Pfd. frischer Weichkäse, 200 Gramm Zucker, 120 Gramm Weizenpuder, 12 Eigelb und 125 Gramm gute zerlassene Butter werden tüchtig untereinander gerührt, alsdann werden 12 Eiweiß zu einem festen Schnee geschlagen und unter die übrige Masse gezogen, zuletzt noch 125 Gramm Korinthen hinein und das ganze, nachdem es gut egal verrührt, auf einen recht dünn ausgerollten und mit einem Rand versehenen Hefenteigkuchen gestrichen. Noch etwas fein mit Zucker besiebt und in mäßigem Ofen gebacken.

Anmerkung: Diese vier verschiedenen Kuchen eignen sich besonders zum Ausschmitt.

## 26. Braunschweiger Kuchen.

125 Gr. Hefe, 1 Liter Milch und 4 Pfd. Mehl. Mache zuerst ein kleines Hefenstück von Hefe, Mehl und Milch und lasse es aufgehen. Inzwischen rühre 1 Pfd. 125 Gramm beste Butter mit 375 Gr. Zucker schaumig, auch 4 bis 8 Eier darunter gethan. Ferner noch 125 Gramm gehackte, süße Mandeln, als auch 65 Gramm bittere, 375 Gr. Rosinen, 125 Gramm Korinthen, 1 abgeriebene Citrone, Muskatblüte, Nelken und Zimt, alles fein meliert zu dem Hefenstück gethan und den Teig fertig gemacht. Auf ein Kuchenblech gerollt, wird ein bunter Rand darum gekniffen, mit dem Messer übergeschnitten, mit dünner Butter übergestrichen und mit geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, gebacken.