

27. Polnischer Kuchen.

Man nehme 3—4 Pfd. guten Kuchenteig, rolle denselben so dünn wie möglich in ein längliches Viereck aus. Bestreiche mit geschmolzener guter Butter und streue eine Füllung von 1 Pfd. gereinigten, kleinen Korinthen, 250 Gr. feingewiegten, geschälten, süßen Mandeln, sowie 375 Gr. Zucker nebst etwas Zimt darauf. Rolle nun den Teig von beiden Seiten zu einer Länge nach innen zusammen und lege ihn dann in Hufeisenform, die Enden der Teiglänge nach der Mitte des Kuchens zu, auf das Blech. Lasse ihn nicht zu viel gähren, bestreue oder besiebe den Kuchen, nachdem er vorher mit Butter bestrichen, gut mit Puderzucker und backe ihn in warmem Ofen, so, daß der Zucker schön goldbraun abglänzt.

28. Polnischer Krönungskuchen. (Hochfein!)

Man nimmt hierzu 3 Pfund feinstes Weizenmehl, 2—5 Eier, 50 Gramm Hefe. Mache von guter Milch und vorgeannten Zuthaten einen nicht zu weichen Kuchenteig, arbeite denselben recht klar und lasse ihn etwas ankommen bis er die nötige Gahre zum Ziehen hat. Nun nimmt man ein Tuch, gewöhnliche Größe $1\frac{1}{2}$ m \square ; legt dieses auf einen ebenso großen Tisch, oder wenn der Tisch nicht diese Größe besitzt, auf Bretter (Bacfbretter), welche über den Tisch gedeckt werden. Ist die Vorrichtung fertig und das Leinentuch ausgebreitet, so legt man den Teig in die Mitte desselben und zieht nun, indem man den Teig mit den Händen erfaßt denselben nach allen vier Seiten gut egal und gleichmäßig, möglichst recht dünn, so daß etwa noch 2 Pfund von dem Teig übrig bleiben, welchen man dann abschneidet und anderweitig verwendet. Am besten geschieht das Ziehen des Teiges auf dem Tuch von 2 Mann, welche sich hierbei gegenüber stehen. Doch muß man bei der ganzen Arbeit möglichst vorsichtig sein, damit nicht Löcher in dem ausgezogenen Teig entstehen. Nun spritzt man mittelst Pinsel 1 Pfund geschmolzene Butter darauf, ferner