

werden 1 Pfund feinste Sultanrosinen oder saubere kleine Korinthen, 400 Gramm süße, geschälte und feingewiegte Mandeln, nebst 1 Pfund feinen Vanillenzucker darüber gestreut. Jetzt rolle den Teig mit dem Tuch von jeder Seite eine Länge nach der Mitte zusammen. Lege dieses nun ebenfalls in Hufeisenform, die Enden nach der Mitte zusammen, und endlich den Kuchen aufs Blech. Lasse den Kuchen etwas angähren, streiche ihn mit dünner Butter, bestreue ihn mit süßen geschnittenen Mandeln, mit Puderzucker besiebt, backe den Kuchen so, daß der Zucker schönen Glanz bekommt.

29. Wiener Brod.

100 Gramm Mehl, 60 Gramm Hefe und etwas Milch wird zu einem Hefenstück angemacht. Wenn es reif ist nimm 100 Gramm Zucker, 150 Gramm gute Butter und 1 Pfd. Mehl dazu. Jetzt mache den Teig fertig, von demselben werden kleine Stücke abgewogen und ziemlich dünn ausgerollt, mit dünner Butter überstrichen, wird die eine Hälfte des etwas oval ausgerollten Teigstückchens, der Länge nach überklappt, darauf fasse die Enden des Streifens an und lege ihn rund in Kranzform zusammen. Nun noch in Kristallzucker abgedrückt, recht egal und ziemlich dünn, backe das Ganze bei offenen Röhren recht langsam. (Das Stück zum Preise von 3 Pfg., giebt dieses Gebäck bei richtiger Behandlung ein vorzügliches, mürbes Kaffeebrod.)

30. Napoleon Stollen.

Nimm hierzu 5 Pfd. Mehl, etwas Milch und 85 Gramm Hefe. Mache zuerst ein kleines Hefenstück und lasse es gähren. Nun kommt noch 250 Gramm Butter, 185 Gramm Zucker, 5 Eier, 125 Gramm abgezogene und recht feingewiegte süße Mandeln, eine Handvoll Korinthen und die nötige Milch, sowie auch das übrige Mehl hinzu, jetzt wird der Teig fertig gemacht, ziemlich fest und ja nicht zu weich. Nachdem werden die