

Stollen abgewogen, je nach Preis, etwas kurz und dick aufgemacht, mit Ei bestrichen, in Mittelhitze gebacken und mit Rosenwasserglasur glasiert.

### 31. Dresdner Christstollen.

Nimm hierzu folgendes: 1½ Pfd. Mehl, 75 Gramm Hefe, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 200 Gramm abgeschälte und gut feingehackte süße Mandeln, 1 abgeriebene Zitronenschale, etwas feingewiegte Orangenschale und 120 Gramm beste Rosinen. Fürs erste setze ein Hefenstück mit Milch an, wenn es reif ist werden sämtliche Ingredienzen mit der nötigen Milch zu einem ziemlich festen Teige verarbeitet. Ist der Teig fertig, so werden die Stollen aufgemacht, oder es wird auch nur ein einziger Stollen aus dem Teige gefertigt. Nun lasse ihn gehen, noch gut mit flüssiger Butter bestrichen und mit geschnittenen Mandeln bestreut, backe den Stollen in mäßigen Ofen. Sobald derselbe gebacken, besiebt man ihn gleich noch warm mit Puderzucker.

### 32. Rosenkuchen.

Von Kuchenteig Nr. 2 wiege 1 Pfd. 250 Gramm ab, wirke den Teig gut durch damit er etwas fester wird, nun rolle das ganze Stück ziemlich lang und dünn aus, bestreiche es mit dünner Butter, streue eine Hand voll feingewiegte, süße Mandeln nebst etwas zerkleinerten Citronat, Korinthen und Zucker darüber und rolle das Ganze gut fest zusammen. Nun schneide die Länge in 2 bis 3 Centimeter starke Scheiben, setze diese in einen flachen Tortenring, welcher sich zusammenschieben läßt und den man vorher gut mit Butter geschmiert und auf ein Blech gelegt hat, gut dicht aneinander auf den Schnitt, darnach gähren lassen. Mit Gelbei recht schön bestrichen, backe den Kuchen bei  $\frac{3}{4}$  Gahre, weil dadurch die kleinen Rosetten besser ausbinden, in mäßiger Hitze. Nach dem Backen mit Rosenwasserglasur glasiert.