

33. Kranzkuchen.

Wiege 2 Pfd. Kuchenteig von Nr. 2 ab und rolle ihn aus, gut lang; darauf bestreiche die Fläche mit dünner Butter, streue eine Handvoll gestoßene Mandeln, sowie Korinthen und Zucker darüber. Zusammengerollt, legt man die so entstandene Länge rund in Kranzform auf ein mit Butter gestrichenes Kuchenblech. Jetzt bestreiche es noch mit Ei, darauf gehen lassen und den Kuchen bei mäßigem Ofen backen. Nachher sofort warm mit Rosenwasserglasur glasiert. (Man verkauft diese Art Kuchen gewöhnlich im Ausschnitt zu 5 oder 10 Pfg. das Stück.

34. Berliner Kranzstanzen.

Die Behandlung ist dieselbe, wie bei dem vorhergehenden Kuchen. Man nimmt hierzu 1½ Pfd. Teig, rolle ihn aus, bestreiche mit Butter und bestreue mit Mandeln, Korinthen und Zucker. Darauf wird das Ganze gut fest zusammengerollt und die so entstandene Teigrolle schnurgerade auf den Backtisch gelegt. Nun scheidet man dieselbe der Länge nach in zwei Teile, flechtet diese übereinander, doch so, daß der Schnitt immer nach oben gesetzt ist, worauf das Ganze in einem Streifen schräg über ein Kuchenblech gelegt wird. Mit Ei bestrichen, gehen lassen, backen und glasiert.

35. Kranzkuchen anderer Art.

Mache einen Kuchen wie der vorhergehende, wenn der Strang übereinander geflochten ist lege ihm rund in Kranzform zusammen. Mit Ei bestrichen wird derselbe noch mit gehackten Mandeln bestreut, bei $\frac{3}{4}$ Gahre backen und mit Rosenwasserglasur glasiert. — Man macht diese geflochtenen Kranzkuchen auch noch anders, indem man den Strang übereinanderflechtet, doch an jedem Ende denselben in etwa Fingerlänge offen läßt, nun legt man ihn rund zusammen, flechtet die überstehenden Enden hübsch durcheinander und legt sie rechts und links als Schleife an den runden Kranzkuchen,