

### 173. Abgetriebener Gugelhupf.

100 Gramm Butter und 100 Gramm Schmalz werden gut abgetrieben und nach und nach 8 Eidotter dazugerührt, sowie das Gelb von einer Citrone dazugerieben; ferner werden noch 60 Gramm Staubzucker in die Masse gesiebt und 35 Gramm in lauer Milch aufgelöste Preßhese, eine Prise Salz und eine Tasse gute laue Milch beigemengt; zuletzt siebt man nach und nach 280 Gramm feines Mehl in die Masse, verrührt sie gut damit, bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit feingeschnittenen abgezogenen Mandeln, gibt die Teigmasse darein und läßt sie mit einem Tuche bedeckt aufgehen, alsdann bäckt man den Gugelhupf sehr langsam im Rohr, stürzt ihn und überstreut ihn reichlich mit Vanillezucker. Nach Belieben kann man etwas Citronat, Sultaninen und Corinthen in den Teig geben.

### 174. Theekuchen.

Underthalf Liter Milch wird mit 220 Gramm feinem Weizengries zu einem dicken Brei gekocht, der in einer Schüssel zum Erfalten ausgebreitet wird. 220 Gramm süße Mandeln und 6 Stück bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen, mit Orangenblüthen oder Rosenwasser feingestoßen und in den Griesbrei gemischt, dann rührt man nach und nach 6 Eidotter und 2 ganze Eier und eine Prise Salz in die Masse, siebt 280 Gramm Zucker darauf, gibt 20 Gramm gereinigte Sultaninen, 120 Gramm Weinbeeren und den steifen Schnee von sieben Eiweiß dazu, vermischt die Masse sehr gut, streicht dieselbe auf eine mit Blätter- oder mürbem Teig ausgelegte Backform (Blech) und bäckt den Kuchen fast eine Stunde lang im Rohr, worauf man ihn mit Vanillezucker bestreut.

### 175. Norddeutscher Butterkuchen.

700 Gramm feines Mehl, 40 Gramm in Milch aufgelöste Preßhese, 3 Eier, 140 Gramm zerschlichene Butter und ein Viertel-liter laue Milch werden zu einem Teig angemacht und gut durchgearbeitet, dann 40 Minuten an einem warmen Platze gehen gelassen. Der gegangene Teig wird kleinfingerdick ausgerollt, mit Honig bestrichen oder mit Zucker dicht übersiebt, dann werden 60 Gramm feingehacktes Citronat, ebensoviel verzuckerte Orangenschalen, 2 Eßlöffel