

42. Quirlkuchen.

Ein Nösel dicker Rahm, 12 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird in einem Topfe schaumig gequirlt, dann eine Tasse Hefen, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt und 1 Pfd. Mehl zugesetzt. Diese Masse wird in eine stark mit Butter bestrichene Aschkuchenform gefüllt, dann läßt man den Kuchen gahren, und bäckt ihn bei schneller Hitze.

43. Sandkuchen.

Man formirt von Hefenteig, wie zu dem Johannisbeerkuchen, worunter man etwas kleine Rosinen mischt, runde dünne Kuchen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenenes Backblech und bestreicht sie mit nachstehendem Gusse. Man lasse $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zerschmelzen, vermische sie mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 3 Eiern und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, bestreiche die Kuchen damit, lasse sie dann gahren und backe sie.

44. Streißelkuchen.

Den Streißel verfertigt man auf folgende Art: Man vermische $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und 4 Loth Zucker mit so viel Mehl, daß sich der Teig auf dem Reibeisen reiben läßt, welches man auf einen von obigen mit großen Rosinen versehenen von Hefenteig fingerdick ausgetriebenen Kuchen, welcher zuvor mit Ei gestrichen wurde, etwas dick aufstreut, dann selbigen gahren läßt und bäckt.

45. Theekuchen.

Man macht ein Hefenstück von einem Nösel Milch, 2 Tassen Hefen und etwas Salz, und wenn es aufgegangen ist, thut man $1\frac{1}{2}$ Pfd. geschmeidige Butter, 12