

Citronat, Zimmt und Zucker, rollt sie zusammen, bestreicht sie mit Eierklar und bestreut sie mit Zucker, richtet sie auf ein Blech, läßt sie langsam gehen, gibt sie in den Ofen, und bäckt sie schön in einer nicht zu starken Hitze.

400. Abgetriebener Kugelhupf.

Es werden 42 Defa (24 Loth) Butter flaumig abgetrieben, dann vierzehn Eierdotter nach und nach hinein verrührt, $\frac{1}{4}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Seidl) lauwarme Milch, drei Eßlöffel voll dicke Germ, 7 Defa (4 Loth) Zucker, etwas Salz, der festgeschlagene Schnee von sieben Eierklar und die fein geschnittene Schale von einer Limonie werden langsam in die Butter gerührt; zuletzt kommen 70 Defa ($1\frac{1}{4}$ Pfund) Mehl dazu und man rührt es nur so lange, bis das Mehl verrührt ist. Dann bestreicht man ein Becken mit Butter, bestreut es mit recht fein gehackten Mandeln, füllt das Becken halb an, und läßt es an einem warmen Orte voll angehen, dann bäckt man den Kugelhupf langsam durch eine kleine Stunde; wenn er kalt ist, schneidet man ihn mit einem recht scharfen Messer in vier Theile, bestreicht jedes mit einem andern Eingefottenen, legt ihn wieder auf einander, wie es vorher war, und drückt ihn etwas zusammen, damit er so auf einander passe, als wenn er nicht zerschnitten wäre.

401. Französischer Kugelhupf.

Der Teig wird nämlich so gemacht wie in Nr. 400. Ein Model, welcher einen Türkenbund vorstellt, wird recht gut mit Butter bestrichen, aber mit nichts ausgestreut, der Teig eingefüllt und wie in Nr. 400 gebacken; wenn er gebacken und ganz ausgekühlt ist, so wird das obere Blatt weggeschnitten, die ganze Schmolle bis auf Daumendicke herausgelöst, auswendig mit Himbeer- und Marillensalzen bestrichen, und wie der Model geht, ein Streifen mit weißen, der andere mit Alfermes roth, der dritte mit Spinat grün gefärbten und zu feinen Stifeln geschnittenen Mandeln dicht bestreut. Von zwei Theilen gutem Wein und einem Theil Pomeranzen- und Limoniensaft wird ein recht guter, dicker Chaudeau gemacht und in den ausgehöhlten Kugelhupf ge-