

füllt, der Deckel darauf gelegt und eben so bestrichen und mit Mandeln bestreut, wie der untere Theil. Dieser Kugelhupf sieht sehr gut aus.

402. Kaiser-Kugelhupf.

Man treibt 28 Defa (16 Loth) Butter flaumig ab, und zwölf ganze Eier, jedes gut verrührt; so oft ein Ei verrührt ist, gibt man auch einen Eßlöffel voll Mehl hinein, dann ein wenig Salz, zuletzt drei Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, drei Eßlöffel voll gute Germ, von einer Limonie die klein geschnittene Schale dazu und rührt es gut durcheinander. Dann bestreicht man ein Becken mit Butter, bestreut es mit klein geschnittenen Mandeln, füllt den Teig darein, läßt ihn gehen und bäckt ihn schön; wenn er aus dem Ofen oder der Röhre kömmt, muß er eine kleine Viertelstunde stehen, bevor man ihn aus dem Model stürzt, sonst wird er speckig; dasselbe muß man bei jedem Kugelhupf beobachten.

403. Gefüllter Kugelhupf.

Man treibt 19 Defa (11 Loth) Butter flaumig ab, schlägt drei ganze Eier, jedes gut verrührt, daran, etwas weniger als $\frac{1}{4}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Seidl) lauwarmen Schmetten, einen Eßlöffel voll Orangenblüth-Wasser, 5 Defa (3 Loth) fein gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Limonie, eine Messerspitze voll gestoßene Muskatblüthe, zwei Eßlöffel voll abgewässerte Germ, etwas Salz und $38\frac{1}{2}$ Defa (22 Loth) Mehl; dieses Alles wird mit der Butter gut verrührt, 7 Defa (4 Loth) große Zibeben, die Kerne ausgelöst und länglich geschnitten, 7 Defa (4 Loth) Weinbeeren, rein geklaubt und gewaschen, 7 Defa (4 Loth) Mandeln, geschwellt und gestiftelt geschnitten, 7 Defa (4 Loth) Citronat, eben so geschnitten. Alles dieses wird mit dem Teig gut vermengt, der Model mit Butter bestrichen, mit feinen Semmelbröseln bestreut, der Teig bis zur Hälfte hineingefüllt, langsam gehen gelassen und schön gebacken. Bei allen Kugelhupfen ist zu bemerken, daß während der Zeit wo der Teig aufgeht, der Model immer ruhig stehen muß; eben so darf er bei dem Backen nicht hin und her gerückt werden.