

Mehl mit 60 Gramm gestoßenem Zucker und einem Teil von $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm glatt an, giebt 10 Eier, dann $\frac{1}{2}$ Liter sauren und den übrigen süßen Rahm dazu, streut 60 Gramm gewaschene, große oder kleine Rosinen auf den Teigboden, gießt die angerührte Masse darauf und backt die Torte im heißen Ofen. Nach dem Backen wird sie mit Zimt bestreut. Man kann auch kleine Törtchen in dieser Weise bereiten.

10. Kirschenkuchen.

Man belegt ein Kuchenblech mit dem Mürbteig Nr. 4 und füllt ausgekernte Kirschen oder Weichseln darauf, die man stark mit Zucker bestreut. — Oder man streut auf ein mit dem Teig Nr. 2 oder 3 ausgelegtes Kuchenblech geriebenes Brot, giebt ausgesteinte, mit Zucker bestreute Kirschen darauf und backt den Kuchen halb gar. Inzwischen rührt man 6 Eier mit dem zurückgebliebenen Kirschensaft und etwas Zucker an, gießt es über den Kuchen, backt ihn vollends gar und bestreut ihn gut mit Zucker.

11. Aprikosenkuchen.

Man legt ein Kuchenblech mit dem Mürbteig Nr. 4 aus, ordnet recht reife halbierte Aprikosen darauf hin, backt den Kuchen in recht heißem Ofen und bestreut ihn nachher stark mit Zucker.

12. Kuchen von Zwetschen, Reineclauden, Mirabellen, Pfirsichen

werden auf gleiche Weise bereitet. Den Pfirsichen muß die Haut abgezogen werden; die Zwetschen bestreut man mit Zimt.