

ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, nebst soviel feinem Mehl dazu, daß der Teig so fest wird wie ein Buttersaig, würgt ihn recht stark durch, und wället ihn halb dick aus. Nun wird ein halbes Pfund Butter entweder mit Mehl zäh geschafft und ausgewället, oder in frischem Wasser verschafft, auf einem nassen Brett ausgewället, und mit einem Tuche abgetrocknet, dann auf die Hälfte von dem ausgewälleten Teig gelegt, die andere Hälfte darüber geschlagen, und 2mal ausgewället. Dieser Teig kann zu allen süßen Kuchen gebraucht werden.

Apfel-Kuchen.

Zu einem Kuchen mittlerer Größe schält man 6 große mürbe Äpfel, schneidet sie zu runden, eines Messerrückens dicken Scheiben, und sticht das Kernhaus heraus, schneidet hierauf die Schale von nicht ganz einer halben Zitrone fein, vermengt sie mit 6 Loth gestoßenem Zucker und einem halben Loth gestoßenem Zimmt, und reibt 2 bis 3 Milchbrode oder Semmeln fein. Alsdann bestreicht man ein rundes Blech, wovon der Rand abgemacht werden kann, stark mit Butter, streut von dem geriebenen Milchbrod die Hälfte darein, legt von den Apfelscheiben dicht neben einander darauf, streut von dem vermengten Zucker darüber, von dem Milchbrod darauf, schneidet ganz dünne Scheiben von Butter darüber, legt wieder Äpfel darauf, und macht so fort, bis Alles zu Ende ist; das geriebene Milchbrod und die Butter müssen das Letzte seyn. Nun wird es in einem Ofen eine halbe Stunde, oder wenn der Ofen nicht mehr heiß ist, etwas länger gebacken, der Reif von dem Blech abgenommen, und der Kuchen auf dem Blech aufgetragen.