

# Zimmt Kuchen:

3 Eyer weiß worden ein wenig geschlagen  
dann wird  $\frac{1}{2}$  lb feine gestoßene Zucker  
sinnig gelassen und ein Viertel Pfund  
geschlagen, von  $\frac{1}{2}$  Zitronen das Saft sinnig  
gedünkt, und damit vollends weiß geschlagen.  
Dann nimmt man 1. Loth gut gestoßene  
Zimmt und  $\frac{1}{2}$  lb ungeschälte auf dem Reib-  
stein geschälte Mandeln auf das zu ver-  
einigen alles wohl untereinander, nimmt das gut  
gestoßene Zucker auch Mandelbrot, thut von  
der Masse davon ein wenig, stellt  
es 3 Messerbreiten dick auf, sticht mit dem Messer  
aus, legt die Kuchen auf ein mit Butter bestrichen  
und mit Mehl besähtes Blech und backt sie in  
einer nicht sehr heißen Ofen ein wenig gelblich.