

ein Quint geſtoſenen Zimmet, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, eine Hand voll geſtoſenen Zucker unter die Eyer, und einen Schoppen ſüßen Rahm dazu. Alsdann zerläßt man ein Viertelpfund friſche Butter in einer Kaſtrol, thut ein Geleg von den eingeweichten Schnitten darein, ſtreut von einem Viertelpfund geſchälter und grob geſtoſener Mandeln, und von 4 Loth gewaſchenen großen und kleinen Koſinen, von jedem dieſer beyden Stücke, über das Geleg Schnitten, thut von der angerührten Maſſe darüber, wieder ein Geleg Schnitten darauf, dann wieder von der Eyermaſſe, und macht ſo fort, bis alles zuſammen zu Ende iſt. Nun ſtellt man es auf Kohlen, ſetzt einen Sturzdeckel mit dergleichen darauf, und läßt es aufziehen. Der Kuchen kann auch in einem Ofen gebacken werden. Wenn er fertig iſt, wird nach Belieben eine Kirſchen-, Hägen-, oder Wein-Sauce gemacht, der Kuchen auf eine Platte geſtürzt, und die Sauce darüber gegoffen.

Anmerkung. Sind die Becken klein, ſo werden 1 oder 2 mehr zu dieſer Portion genommen.

#### Süße Flädlein, eine Nachtspeife.

Einen ſtarcken Kochlöffel voll Mehl, 4 Loth geſchälte und zartgeſtoſene Mandeln, 2 Loth geſtoſenen Zucker und ein wenig Zimmet, dieß alles rührt man mit ein wenig ſüßem Rahm glatt, ſchlägt 6 Eyer darein, und gießt noch ſo viel Milch daran, daß der Zaig in der Dicke etwas geringer als ein gewöhnlicher Flädleins-Zaig wird. Die Flädlein werden auf beyden Seiten gelb gebacken. Wenn ſie alle beyſammen ſind, ſchneidet man jedes Flädlein in 3 Theile, rollt ſie zuſammen, und ſtellt ſie aufrecht auf eine Zinn- oder