

## Mandel = Torte mit Zimmet.

Man stößt ein Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Pomeranzenblüth Wasser gröblich, nimmt 3 Viertelpfund gesiebten Zucker mit den Mandeln in eine Schüssel oder Hafen, schlägt 10 ganze und 6 gelbe Eyer langsam daran, und rührt es eine Stunde. Vor dem Einfüllen thut man 1 Loth grob gestoßenen Zimmet, die klein geschnittene Schale von einer Citrone und 1 Zucker. Löfflein Pomeranzenblüth Wasser darein, und backt es wie alle gerührten Sachen langsam in einem Model.

## Gewürzte Mandel = Torte.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln wird zart gestoßen. Sie können auch ungeschält nur mit einem Tuch abgerieben und gestoßen werden. Auf welche Art dieß nun auch geschehen mag, so nimmt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker zu den gestoßenen Mandeln, rührt beydes mit 6 ganzen und 6 gelben Ethern eine halbe Stunde, schneidet von einer Citrone die Schale klein, nimmt ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Quint Kubeben und eben so viel Cardemumen in einen Mörser, und stößt alles zusammen gröblich. Wenn die Masse leicht gerührt ist, wird das Gewürz nebst den Zitronenschalen darein gethan, ein Model mit Butter bestrichen, mit Semmel = Mehl gestreut, und langsam gebacken. — Man kann auch zu dieser Torte geschnittene Pomeranzenschalen und Zitronat nehmen,

## Flache Mandel = Torte.

Sechs Loth gesiebten Zucker, ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, rührt man