

einem halben Loth gestoßenem Zimmet und einer Hand voll Zucker vermengt, und die Brosamen von einem Kreuzerweck in süßen Rahm eingeweicht. Hierauf rührt man ein halbes Pfund Butter ganz leicht, schlägt 8 Eyer langsam darein, nimmt ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst einem Viertelpfund gestoßenem Zucker dazu, rührt beyde letztere Stücke mit der Butter noch eine Viertelstunde, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn nebst den klein geschnittenen Schalen von einer Citrone auch an die Masse, rührt dieselbe noch ein wenig, und die geschnittenen Aepfel langsam darunter, bestreicht einen blechernen Mandeltorten-Model, streut ihn stark mit geschnittenen Mandeln, über diese noch mit Semmel-Mehl, füllt die gerührte Masse darein, und backt sie. Die Hitze des Ofens muß aber stärker seyn als bey andern gerührten Torten.

Geriebene Aepfel-Torte.

Zu einem großen Kuchen- oder Potageblech reibt man 16 mittel-große saure Aepfel auf dem Reibeisen, und läßt sie eine Zeitlang stehen, damit sich der Saft herauszieht. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Zucker, eben so viel ungeschälte Mandeln, anderthalb Loth Zimmet, (diese drey Stücke zuvor fein gestoßen), und die klein geschnittene Schale von einer Citrone mit dem Gelben von 12 Ethern recht stark, alsdann die geriebenen Aepfel, nachdem das Flüssige zuvor davon abgegossen worden ist, darein, schlägt das Weiße von 12 Ethern zu Schaum, und rührt ihn auch daran. Nun wird die Masse in ein Potageblech, das zuvor bestreut, und mit