

che zuvor geschält, zerschnitten und wie eine Compote gekocht seyn müssen, stoßt dieß alles zusammen in einem Mörser fein, rührt es dann in einem Geschirr mit ein wenig gestoßenem Zimmet, 4 Loth fein geschnittenem Zitronat und ein paar Eßlöffel voll Zucker unter einander, wälzt, wenn alles recht beysammen ist, aus dem Buttersaig 2 Böden, legt das Blatt auf einen Bogen Papier, überstreicht es mit dem zuvor zu Schaum geschlagenen Weißen eines Eies, setzt von der angemachten Masse Häufchen darauf, bis die ganze Masse zu Ende ist, legt das andere Blatt darüber, schneidet es neben herum schön aus, oder rädelt es mit dem Backrädchen, gibt jedem Häufchen einen kleinen Ausschnitt, bestreicht sie mit Eierschaum, und backt die Torte in frischer Ofenhize. Vor dem Auftragen wird sie mit Zucker überstreut, und mehr warm als kalt zu Tische gegeben.

Torte von Brunellen.

Ein Pfund Brunellen (geschälte durre Zwetschgen) gibt eine Torte von mittlerer Größe. Die Brunellen werden gewaschen, mit einem Schoppen Wein, einem kleinen Stück Zucker und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen zugesetzt, wann sie ganz kurz eingekocht sind, auf eine Platte gethan, und mit einem Quint gestoßenem Zimmet, 2 Loth klein geschnittenem Zitronat und 4 Loth geschälten und länglicht zart geschnittenen Mandeln überstreut. Hierauf formirt man von gutem Butter- oder Weinbackes-Taig eine Torte, füllt die Brunellen darein, macht ein Gitter oder einen Deckel darüber, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, und backt sie wie alle Torten. Sie kann auch ohne Deckel, mit einer Kruste, wie schon gemeldet, gemacht werden.